





## WELCOME FOOD

### “ARTISTAS”

Gamba em Kadaif com molho de caril e azeite do Douro  
Crocante de milho alcachofra e molho de Vinho do Porto  
Leitão com creme de pimenta e batata doce

**6,50€**  
por pessoa

### “TASTING EXPERIENCE”

*By Hugo Dias Design*

Cones “A Escola By The Artist”

**8,50€**  
por pessoa





## MENU

**27,00€**  
por pessoa

### A ESCOLA DA TRADIÇÃO

**1 Entrada + 1 Prato Principal + 1 Sobremesa + Café + Bolo-rei**

#### ENTRADAS

*(escolha uma das opções)*

Creme de aves com crocante de espargos verdes e sésamo aromatizado com cominhos  
Couve-flor, cogumelos florestais e caju  
Tártaro de polvo com wakame e caldo de gengibre fumado

#### PEIXE

*(escolha uma das opções)*

Garoupa com crosta de pistacho e farinha de pau  
Bacalhau a baixa temperatura com migas de feijão encarnado e couve portuguesa em azeite do douro e alho

#### CARNE

*(escolha uma das opções)*

Bochecha de porco estufada lentamente em vinho tinto, com duo de batata-doce em coco e ervilha de quebrar  
Novilho lardeado com bacon em rosti de legumes e pak choi

#### VEGAN

*(escolha uma das opções)*

Feijoada de soja com feijão encarnado, couve portuguesa e pleurothus  
Brás de grão e alho francês com tofu e azeitona preta

#### SOBREMESAS

*(escolha uma das opções)*

Natal – Degustação de sabores de tradicionais portugueses  
Fatias douradas caseiras com crocante de avelã com vinho do porto branco e especiarias  
Quinoa doce aromatizada com limão e nougat de granola



## MENU

**40,00€**  
por pessoa

### “A ESCOLA BY THE ARTIST”

**3 Experiências + Prato Principal + Sobremesa + Café + Bolo-rei**

*Deixe-se surpreender pela imaginação do nosso Chef Hugo Dias e a sua equipa de Food Artists numa envolvência de sentidos e sabores natalícios.*

*Bebidas não incluídas*





## MENU

# WORKSHOPS DO CHEF

By Hugo Dias

**65,00€**  
por pessoa

**3 Experiências + 1 Prato Principal + 1 Sobremesa e café e petit fours**

**Duração: 5h (inclui workshop e Almoço ou Jantar)**

## MENU SUGESTÃO DO CHEF

*Kit de Cozinha natalício - 22,50€ (composto por avental e barrete)*

*Mínimo 15 pessoas e máximo de 25 pessoas.*

*Bebidas não incluídas*





## MENU

**12,50€**  
por pessoa

## LANCHES NO B'ARTIST

Seleção de Chás  
Sumo de Frutas  
Leite creme aromatizado com tomilho  
Croissant Francês  
Mini Pão de ló  
Mini Sandwiches  
Mini rabanadas  
Bolo-Rei  
Vinho do Porto Tawny

### **Extras:**

Tabua de queijos Nacionais e Internacionais: 9,50€  
Tabua de enchidos Regionais: 8,50€





## MENU

### SUPLEMENTO DE BEBIDAS

#### OPÇÃO A

Seleção de vinhos do Douro branco e tinto  
Sumo de Fruta  
Refrigerantes  
Águas Minerais

**7,50€**  
por pessoa

#### OPÇÃO B

São Luiz branco e tinto Douro DOC  
Sumos de Laranja Natural  
Refrigerantes  
Águas Minerais

**8,50€**  
por pessoa





# TERMOS E CONDIÇÕES GERAIS

## CONDIÇÕES ESPECIAIS:

Crianças dos 0 aos 4 gratuito

Dos 5 aos 12 desconto de 50%

Desconto especial de 10% para colaboradores e empresas do grupo SONAE, aplicável ao valor total do evento

Menus Disponíveis ao Almoço e Jantar

## RESERVA SUJEITA À DISPONIBILIDADE DOS ESPAÇOS.

Confirmação do evento deverá ser feita com o mínimo de antecedência de 7 dias tal como a indicação do número final de pessoas e menu pretendido.

Para confirmação de reserva necessário o pagamento antecipado de 50% do valor total.

Preços apresentados por pessoa, com inclusão de IVA à taxa legal.

Workshop acima de 15 pessoas, sujeito a suplemento de aluguer de espaço.

Evento em exclusivo para reservas acima de 30 pessoas.

Exclusividade do espaço sujeita a disponibilidade (Sala 1 ou Sala 2) e pagamento de suplemento por pessoa.

Valor de taxa de rola de 7,50€.

A permanência no espaço após término de funcionamento, care-se de pagamento de suplemento de 10€ por hora por colaborador.

## INFORMAÇÃO E RESERVAS

T. (+351) 220 132 700

E. [aescola@editorhotels.pt](mailto:aescola@editorhotels.pt)

[ac.silva@editorhotels.pt](mailto:ac.silva@editorhotels.pt)

**THE**  
**EDITOR**  
**COLLECTION**  
**HOTELS**