



ilicito

RESTAURANTE

MENUS NATAL

GRUPOS E EMPRESAS





WELCOME FOOD

(DURAÇÃO DE 30M)

Trufa de Rabo de Boi
Croquete de alheiro com molho de mortarda e mel
Tartelete de salmão com queijo de ervas
Cocktail de camarão e creme do mar
Bruschetta de queijo brie, figo e mel
Crocante de morcela e maçã caramelizada

8€ POR PESSOA | 2 APERITIVOS

12€ POR PESSOA | 4 APERITIVOS

16€ POR PESSOA | 6 APERITIVOS





MENUS

MENU I – ILÍCITO

ENTRADA

Creme de ervilha com brunesa de chouriço

ou

Salada de polvo, vinagrete, pimentos e cebola roxa

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau com grão, molho holandês de alho negro e cenoura baby

ou

Pato confitado, puré de tupinambo e salvia

ou

Canelone de espinafre e ricotta, nozes e bechamel de 4 queijos

SOBREMESA

Sonhos de cenoura By Ilícito

ou

Toucinho do céu com malagueta cítrica

MENU II – EDITORY BOULEVARD BY ILÍCITO

ENTRADA

Creme de castanha e cogumelo eryngii grelhado

ou

Canelone de abacate e atum, ovas e maionese de sésamo

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau com broa, puré de abóbora caramelizada e crocante de couve portuguesa

ou

Bochecha de vitela baixa temperatura com batata fondant e arroz de enchidos

ou

Feijoada de legumes, tofu e nori

SOBREMESA

Rabanada Tradicional com gelado de canela e praliné de noz pecan

ou

Pudim abade de Priscos e redução de vinho do Porto

30€
POR PESSOA

Suplemento de bebidas não incluído

41€
POR PESSOA

Suplemento de bebidas não incluído



LANCHE DE NATAL

(VALOR DE 1H30 DE SERVIÇO) ENTRE 15H ATÉ ÀS 18H

Mini pastel de nata
Bolo Rei
Espetadas de Fruta
Pão de ló húmido
Mini sanduiche com Queijo e Fiambre
Leite Creme Aromatizado com Laranja e Canela
Salgadinhos tradicionais portugueses
Infusão de frutos vermelhos e hortelã
Infusão de pepino, maçã verde e gengibre
Seleção de chás
Sumo de laranja natural
Águas com e sem gás
Vinho do porto Tawny

EXTRAS

Tábua de Queijos Nacionais e Internacionais - 9,50€ p/pessoa
Tábua de Enchidos Regionais - 8,50€ p/pessoa

28,50€
POR PESSOA





WORKSHOPS

MASTERCLASS | TEAM BUILDING | SHOWCOOKING

COZINHA

(Mínimo 6 pax / Máximo 12 pax)

Classic 2 horas - 38,00€ p/pessoa

Classic 2 horas + Set Menu (opção de set menu à escolha)

BAR

(Mínimo 4 pax / Máximo 10 pax)

Bar classics (1 hora) - 35,00€ p/pessoa

Destilados (1 hora) - 20,00€ p/pessoa

Disponibilidade de horário a definir

PRETENDE ALGO QUE NÃO ENCONTROU? PARTILHE CONNOSCO

CONDIÇÕES GERAIS: Para efetivar a reserva, deve ser feito 50% do pagamento. Até 5 dias antes do evento, os restantes 50%.

MÉTODO DE PAGAMENTO: O pagamento pode ser feito através de transferência bancária (com envio do comprovativo) ou por numerário diretamente na receção, em visita previamente agendada.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO: Depósitos não são reembolsáveis.



SUPLEMENTOS BEBIDAS

Welcome drink 1

Duração de 30m | 15,50€ p/pessoa

Cocktail Ilícito
Vinho branco e tinto Tavedo by Burmester
Soft drinks
Água mineral
Água com gás

Welcome drink 2

Duração de 30m | 25€ p/pessoa

Cocktail Ilícito
Espumante Prince Richemond Brut
Vinho branco e tinto Tons Duorum
Doc
Soft drinks
Sumo de laranja natural
Água mineral
Água com gás

PACOTE S/ÁLCOOL

9,50€ p/pessoa

Água mineral
Água com gás
Cerveja Super Bock s/álcool
Refrigerantes
Seleção de Infusões

PACOTE 1

15€ p/pessoa

Água com e sem gás
Refrigerantes
Vinho Branco e Tinto Tavedo by Burmeter
Café

PACOTE 2

20€ p/pessoa

Água com e sem gás
Cerveja Super Bock
Refrigerantes
Vinho Branco e Tinto Tons Duorum Doc
Café

PACOTE 3

30€ p/pessoa

Água com e sem gás
Cerveja Super Bock
Refrigerantes
Anselmo Mendes 3 Rios
Vinho do Porto Burmester
Café



Suplemento Vinho do Porto Burmester Tawny - 5€ p/pessoa (para a opção 1 e 2)



INFORMAÇÕES E RESERVAS:
INFORMATIONS AND BOOKINGS:

T | +351 220 102 500

E | ilicito@editorystudios.pt



ilicito.porto
ilicito.pt