



A Escola
by the artist

MENUS NATAL 2023

Grupos e empresas



THE
EDITORIAL
COLLECTION
HOTELS

aescolabytheartist.com



WELCOME FOOD

“ARTISTAS”

Ostra grelhada com ghee e malagueta
Crocante de milho com alcachofra e balsâmico
Crocante de rabo de boi com creme de marmelo e Porto

6,50€
por pessoa

“TASTING EXPERIENCE”

By Hugo Dias Design

Ostra grelhada com ghee e malagueta
Crocante de rabo de boi com creme de marmelo e porto
Cones “A Escola by The Artist” - variedade de sabores e texturas

8,50€
por pessoa





MENU I

27,50€
por pessoa

A ESCOLA DA TRADIÇÃO

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

ENTRADAS

(escolha uma das opções)

Aveludado de cogumelos e suas texturas com naan

A nossa horta com gema curada 48h

Tataki de salmão em sésamo negro com tempura de cavala, pepino e teriaki

PEIXE

(escolha uma das opções)

Risoto de tamboril negro com gambas e telha de parmesão

Bacalhau em kadaif com puré de alheira e grelos, couli de pimento encarnado e azeite do dourado ao alho

CARNE

(escolha uma das opções)

Bochecha de porco estufada lentamente em vinho tinto, com duo de batata-doce em coco e kale

Novilho lardeado com bacon em migas de feijão encarnado, couve portuguesa e crocante de broa

VEGAN

(escolha uma das opções)

Brás de grão e alho francês com tofu e azeitona preta

Quinoa tricolor com beterraba, espargos verdes grelhados

SOBREMESAS

(escolha uma das opções)

Natal – Degustação de sabores de tradicionais portuguesas

As nossas fatias douradas regadas com vinho do porto branco e especiarias

Arroz doce com frutos vermelhos e nougat de amêndoa salgada

Suplemento de entrada - 6,5€ p/pessoa

Suplemento de prato principal - 14,5€ p/pessoa

As escolhas efetuadas serão iguais para todos os convidados.

Serão consideradas alternativas para as restrições alimentares informadas antecipadamente.



MENU II

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





65,50€
por pessoa

WORKSHOPS DO CHEF

By Hugo Dias

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 10 pessoas e máximo de 25 pessoas.

Bebidas não incluídas

Sujeito a disponibilidade de horário





LANCHE DE NATAL NO B'ARTIST

(valor de 1h30 de serviço) entre 15h até às 18h

Leite creme aromatizado com limão e canela
Croissant francês com queijo e fiambre
Pão de ló húmido
Seleção de mini pastelaria
Mini rabanadas
Bolo-Rei
Espetadas de fruta
Seleção de Chás e café
Sumo de Frutas
Infusão de frutos vermelhos
Vinho do Porto Tawny

15,50€
por pessoa

Extras:

Tabua de queijos Nacionais e Internacionais - 9,50€ p/pessoa

Tabua de enchidos Regionais - 8,50€ p/pessoa





SUPLEMENTO DE BEBIDAS

OPÇÃO A

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

12,50€
por pessoa

OPÇÃO B

Burmester branco e tinto DOC
Sumos de Laranja Natural
Refrigerantes
Águas Minerais
Serviço de cafetaria

18,50€
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 termino de funcionamento, care-se de pagamento de suplemento de 10€ por hora por colaborador.

INFORMAÇÃO E RESERVAS

T. (+351) 220 132 700

E. recepcao.artist@editoriyhotels.pt | ilmagalhaes@editoriyhotels.pt

THE
EDITORIAL
COLLECTION
HOTELS