



MENU

GRUPOS PARA EMPRESAS

GROUP MENU FOR COMPANIES

2025

THE
EDITORIAL
ARTIST

Firmeza— Porto

MENU DE GRUPO PARA EMPRESAS

GROUP MENU FOR COMPANIES

WELCOME FOOD

(Serviço prestado durante 30 minutos | 30 minutes service provided)

- . Trufa de rabo de boi com creme de marmelo e porto
Oxtail truffle with quince cream and port wine
- . Cones "A Escola by The Artist" - variedade de sabores e texturas
"A Escola by The Artist" cones – variety of flavors and textures
- . Salgadinhos tradicionais portugueses
Traditional Portuguese snacks
- . Tártaro de salmão com tosta de sementes
Salmon tartare with seed toast
- . Peixinhos da horta com maionese de wasabi
Peixinhos da horta (green beans) with wasabi mayonnaise
- . Shot de creme de cenoura e gengibre
Carrot and ginger cream shot

2 Aperitivos
2 Appetizers

8€

Por pessoa | Per person

4 Aperitivos
4 Appetizers

13€

Por pessoa | Per person

6 Aperitivos
6 Appetizers

17€

Por pessoa | Per person

MENU DE GRUPO PARA EMPRESAS

GROUP MENU FOR COMPANIES

MENU ARTIST

ENTRADA

Sopa de Tomate com ovo escalfado

OU

Creme de abóbora e caril

PRATO PRINCIPAL

Lascas de bacalhau, puré de grão-de-bico e ovo a baixa temperatura

OU

Peru grelhado, legumes assados e molho mostarda

OU

Brás de legumes

SOBREMESA

Trilogia Natalícia by Editorial Artist

OU

As Tradicionais Fatias Douradas com vinho do Porto e especiarias

29€

POR PESSOA

Suplemento de bebidas não incluído

ARTIST MENU

STARTER

Tomato soup with poached egg

OR

Pumpkin and curry cream soup

MAIN COURSE

Cod flakes, chickpea purée, and slow-cooked egg

OR

Grilled turkey, roasted vegetables, and mustard sauce

OR

Brás de Legumes (vegetable stew)

DESSERT

Christmas Trilogy by Editorial Artist

OR

Traditional Fatias Douradas with port wine and spices

29€

PER PERSON

Drinks not included

A opção escolhida deverá ser comum ao grupo (salvo restrições alimentares especiais previamente acordadas)

The option chosen must be the same for the whole group (except for special dietary restrictions agreed in advance)

Suplemento Buffet Sobremesas Natalícias com 4 Variedades | 12,00€ por pessoa

Christmas Dessert Buffet Supplement with 4 Varieties | 12,00€ per person

MENU DE GRUPO PARA EMPRESAS

GROUP MENU FOR COMPANIES

MENU EDITORY ARTIST BY A ESCOLA

ENTRADA

Creme de legumes com chouriço e Kale

OU

Camarão crocante com sweet chili e guacamole

PRATO PRINCIPAL

Lombo de salmão, puré de couve-flor e legumes baby

OU

Posta de vitela, gratin de batata e alho assado

OU

Risoto de cogumelos, ovo baixa temperatura e enokis

SOBREMESA

Trilogia Natalícia by Editorial Artist

OU

Texturas de chocolate

EDITORIAL ARTIST MENU BY A ESCOLA

STARTER

Cream of vegetable soup with chorizo and kale

AND

Crispy shrimp with sweet chili and guacamole

MAIN COURSE

Salmon fillet, cauliflower purée and baby vegetables

OR

Veal steak, potato gratin and roasted garlic

OR

Mushroom risotto, low-temperature egg and enoki mushrooms

DESSERT

Christmas Trilogy by Editorial Artist

OR

Chocolate textures

38,50€

POR PESSOA

Suplemento de bebidas não incluído

38,50€

PER PERSON

Drinks not included

A opção escolhida deverá ser comum ao grupo (salvo restrições alimentares especiais previamente acordadas)

The option chosen must be the same for the whole group (except for special dietary restrictions agreed in advance)

Suplemento Buffet Sobremesas Natalícias com 4 Variedades | 12,00€ por pessoa

Christmas Dessert Buffet Supplement with 4 Varieties | 12,00€ per person

MENU DE GRUPO PARA EMPRESAS

GROUP MENU FOR COMPANIES

BUFFETS DE NATAL

Se pretender buffets, entre em contacto connosco.

LANCHE DE NATAL

Disponível entre as 15h até às 18h

Mini pastel de nata
Bolo Rei
Espetadas de Fruta
Pão de ló húmido
Mini sanduiche com Queijo e Fiambre
Salgadinhos tradicionais portugueses
Seleção de chás
Sumo de laranja natural
Águas com e sem gás
Vinho do porto Tawny

CHRISTMAS BUFFETS

If you want buffets , please contact us.

CHRISTMAS SNACK

Available between 3pm and 6pm

*Mini custard tarts
Bolo Rei cake
Fruit skewers
Moist sponge cake
Mini cheese and ham sandwiches
Traditional Portuguese snacks
Selection of teas
Fresh orange juice
Still and sparkling water
Tawny port wine*

25€

POR PESSOA

1h30 de serviço

EXTRAS

Tábua de queijos Nacionais e Internacionais
9,50€ por pessoa

Tábua de enchidos Regionais
8,50€ por pessoa

25€

PER PERSON

1h30 of service

EXTRAS

Platter of national and international cheeses
9,50€ per person

Platter of regional sausages
8,50€ per person

Para mais informações, entre em contacto connosco.

For more information, please contact us.

MENU DE GRUPO PARA EMPRESAS

GROUP MENU FOR COMPANIES

SUPLEMENTOS DE BEBIDAS

WELCOME DRINK

30m de serviço

OPÇÃO A

Porto Tónico

Vinho Branco e Tinto do Douro Tavedo

Soft drinks

Água com e sem gás

Infusão de Hortelã e Frutos Vermelhos

14,50€ por pessoa

OPÇÃO B

Cocktail A Escola by Artist

Vinho Branco e Tinto do Douro Tavedo

Sumo Laranja Natural

Soft drinks

Água com e sem gás

Infusão de Hortelã e Frutos Vermelhos

18,50€ por pessoa

DRINK SUPPLEMENTS

WELCOME DRINK

Service provided 30 minutes

OPTION A

Port and tonic

Tavedo white and red wine from the Douro region

Soft drinks

Still and sparkling water

Mint and red fruit infusion

14,50€ per person

OPTION B

A Escola by Artist cocktail

Tavedo white and red wine from the Douro region

Fresh orange juice

Soft drinks

Still and sparkling water

Mint and red fruit infusion

18,50€ per person

MENU DE GRUPO PARA EMPRESAS

GROUP MENU FOR COMPANIES

SUPLEMENTOS DE BEBIDAS

JANTAR

OPÇÃO A

Seleção de Vinhos do Douro Tavedo (Burmester)
Branco e Tinto
Soft drinks
Águas com e sem gás
Café

15,50€ por pessoa

OPÇÃO B

Vinho Verde Branco Sousa Lopes
Vinho Tinto Kopke DOC Douro
Soft Drinks
Água com e sem gás
Café

20,50€ por pessoa

OPÇÃO C

Vinho Branco Kopke São Luiz Douro
Vinho Tinto Quinta Aciprestes Douro
Soft Drinks
Sumo Laranja Natural
Águas com gás e sem gás
Vinho do Porto Tawny Burmester
Café

30€ por pessoa

OPÇÃO SEM ÁLCOOL

Mocktail de Abacaxi
Sumo laranja Natural
Infusão de Hortelã e Frutos Vermelhos
Soft Drinks
Águas com e sem gás
Café

12,50€ por pessoa

DRINK SUPPLEMENTS

DINNER

OPTION A

*Selection of Tavedo (Burmester) White and Red Douro Wines
Soft drinks
Still and sparkling water
Coffee*

15,50€ per person

OPTION B

*Sousa Lopes white Vinho Verde
Kopke DOC Douro red wine
Soft drinks
Still and sparkling water
Coffee*

20,50€ per person

OPTION C

*Kopke São Luiz Douro White Wine
Quinta Aciprestes Douro Red Wine
Soft Drinks
Fresh Orange Juice
Sparkling and Still Water
Burmester Tawny Port Wine
Coffee*

30€ per person

NON-ALCOHOLIC OPTION

*Pineapple Mocktail
Fresh Orange Juice
Mint and Red Fruit Infusion
Soft Drinks
Sparkling and Still Water
Coffee*

12,50€ per person

Suplemento Vinho do Porto Burmester Tawny – 6€ por pessoa (para opção A e B)
Burmester Tawny Port Wine Supplement – €6 per person (for options A and B)

MENU DE GRUPO PARA EMPRESAS

GROUP MENU FOR COMPANIES

WORKSHOPS ESCOLA BY ARTIST

MASTERCLASS | TEAM BUILDING |
SHOWCOOKING

COZINHA

(mínimo 10 people | máximo 25 people)

- . Classic 2 horas - 45€ por pessoa
- . Classic 2 horas + Set Menu
(opção de set de menu à escolha entre Menu Artist
ou Menu Editory Artist By A Escola)

BAR

(mínimo 6 people | máximo 15 people)

- . Bar classics 1 hora - 35€ por pessoa

Possibilidade de definir horário.

WORKSHOPS ESCOLA BY ARTIST

MASTERCLASS | TEAM BUILDING |
SHOWCOOKING

COOKING

(minimum 10 people | maximum 25 people)

- . Classic 2 hours - 45€ per person
- . Classic 2 hours + Set Menu
(choice of set menu between Artist Menu or Editory
Artist Menu By A Escola)

BAR

(minimum 6 people | maximum 15 people)

- . Bar classic 1 hours - 35€ per person

Possibility to set a time.

Pretende algo que não encontrou? Partilhe connosco
Looking for something you haven't found? Share it with us

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.

GENERAL CONDITIONS: To confirm your reservation, 50% of the payment must be made. The remaining 50% must be paid up to 5 days before the event. **PAYMENT METHOD:** Payment can be made by bank transfer (with proof of payment) or in cash directly at reception, during a previously scheduled visit. **CANCELLATION POLICY:** Deposits are non-refundable.



Informações e Reservas | *Information and reservations:*
+351 220 132 700
recepcao.artist@editorystudios.pt