MENU 1
2026



# "À mesa com Fernando Pessoa"

" Tenho em mim todos os sonhos do Mundo "

# "À mesa com Fernando Pessoa"



## "Poesia do Eu" Sopa
Creme de Legumes

## "Mensagem" Prato de Peixe
Bacalhau à Brás com areia de azeitona
Filete de Peixe Galo, arroz de bivalves, emulsão de funcho e lima

## "Cartas de Amor" Prato de Carne
Bochecha de Porco com esmagada de batata, alheira e grelos
Peito de frango recheado com cogumelos e espinafres,
cremoso de cenoura e bimis

## "O Poeta é um fingidor" Prato Vegetariano
Peixinhos da Horta com arroz de tomate
Brás de alho francês

## "Livro do Desassossego" Sobremesa
"Jardins do Eça" (Mousse de chocolate com gelado de nata
e cubos salgados de cacau e avelã)
Torta de laranja, texturas de chocolate e tangerina
Fruta da época

## "Guardador de Rebanhos"
Água com e sem gás, Refrigerantes, Cerveja,
Vinhos Seleção Sapientia Boutique Hotel Branco e Tinto,
Sangria de espumante, café e outras infusões

Nota: os vinhos são limitados a uma garrafa para cada
duas pessoas/refrigerantes e cerveja 2 unidades por pessoa

# Menu Fernando Pessoa

## Opção 1
1 Sopa,
1 Prato Principal,
1 Sobremesa,
Bebidas incluídas.

**Preço:** 34 € por pessoa

Escolha limitada a 2 pratos principais

## Opção 2
1 Sopa,
2 Pratos Principais,
1 Sobremesa,
Bebidas incluídas.

**Preço:** 44 € por pessoa

Escolha limitada a 2 pratos principais

---

# Opções adicionais

**WELCOME DRINK**: 15 € por pessoa (*)
Vinhos Seleção Sapientia Boutique Hotel Branco e Tinto,
Espumante,
Cerveja,
Sumo de Laranja.

**FINGERFOOD**: 15 € por pessoa(*)

**PACK COCKTAIL** ( WELCOME DRINK + FINGERFOOD ): 28 € por pessoa(*)

**(*)** SERVIÇO NO ROOFTOP CHEIO DE ESTRELAS: 2,50 € por pessoa (1,5 h de serviço )

**BUFFET SOBREMESAS**– 11 € por pessoa

Cheesecake de frutos vermelhos,
Torta de Laranja,
Mousse de Chocolate,
Brownie de chocolate com nozes,
Fruta variada.

**DECORAÇÃO FLORAL E VELAS**: a partir de 8 € por pessoa
(dependendo das flores escolhidas)

---

# Informações gerais

O preço do Menu apresentado é por pessoa, para um mínimo de 12 convidados.

O preço apresentado inclui o serviço de menu com a duração máxima de 3 horas, sem exclusividade do espaço.

Preços especiais para crianças dos 0 – 3 anos não pagam e dos 3 – 10 anos 50 % desconto sobre o valor do menu.

No momento de confirmação de reserva de data e espaço, pagamento de sinalização de 50% do valor estimado, sendo os restantes 50% pagos 30 dias antes do evento.

O número final de participantes, bem como a escolha dos pratos, deverá ser comunicado até 7 dias antes do evento e será esse o número final considerado para efeitos de pagamento.

Em caso de existência de Bolo do Evento este não está incluído, ficando a cargo do cliente ou podemos disponibilizar contactos.

Contacte-nos para agendar uma visita ao nosso espaço
ou ainda uma reunião, para esclarecimento da proposta.

**hello@sapientiahotel.com** | +351 **239 151 803**
(chamada para a rede fixa nacional)

SAPIENTIA
BOUTIQUE HOTEL

# MENU 2
2026



## “À mesa com
# Ramalho Ortigão”

“ Não, a vida não é uma festa permanente e imóvel,
é uma evolução constante e rude."

# "À mesa com Ramalho Ortigão"



## Saudação do chef
Crocante de cogumelos, alheira e maçã

## Sopa do "John Bull"
Sopa do Mar
Creme de Legumes

## "Praias de Portugal" Prato de Peixe
Bacalhau à Brás com areia de azeitona
Filete de Peixe Galo, arroz de bivalves e emulsão de funcho e lima

## "Farpas" Prato de Carne
Bochecha de porco com esmagada de batata, alheira e grelos
Peito de frango recheado com cogumelos e espinafres,
cremoso de cenoura e bimis

## "Pela Terra Alheia" Prato Vegetariano
Peixinhos da Horta com arroz de tomate
Brás de alho francês

## "Histórias Cor de Rosa " Sobremesa
"Jardins do Eça" (Mousse de chocolate com gelado de nata
e cubos salgados de cacau e avelã)
Torta de laranja, texturas de chocolate e tangerina
Fruta da época

## "Cartas de um velho a um novo"
Água com e sem gás, Refrigerantes, Cerveja,
Vinhos Seleção Sapientia Boutique Hotel Branco e Tinto,
Sangria de espumante, café e outras infusões

Nota: os vinhos são limitados a uma garrafa para cada
duas pessoas/refrigerantes e cerveja 2 unidades por pessoa

# Menu Ramalho Ortigão

## Opção 1

1 Saudação do Chef,
1 Sopa,
1 Prato Principal,
1 Sobremesa,
Bebidas incluídas.

**Preço:** 39 € por pessoa

Escolha limitada a 2 pratos principais

## Opção 2

1 Saudação do Chef,
1 Sopa,
2 Pratos Principais,
1 Sobremesa,
Bebidas incluídas.

**Preço:** 49 € por pessoa

Escolha limitada a 2 pratos principais

---

# Opções adicionais

**WELCOME DRINK**: 15 € por pessoa (*)
Vinhos Seleção Sapientia Boutique Hotel Branco e Tinto,
Espumante,
Cerveja,
Sumo de Laranja.

**FINGERFOOD**: 15 € por pessoa(*)

**PACK COCKTAIL** ( WELCOME DRINK + FINGERFOOD ): 28 € por pessoa(*)

**(*)** SERVIÇO NO ROOFTOP CHEIO DE ESTRELAS: 2,50 € por pessoa (1,5 h de serviço )

**BUFFET SOBREMESAS**– 11 € por pessoa

Cheesecake de frutos vermelhos,
Torta de Laranja,
Mousse de Chocolate,
Brownie de chocolate com nozes,
Fruta variada.

**DECORAÇÃO FLORAL E VELAS**: a partir de 8 € por pessoa
(dependendo das flores escolhidas)

---

# Informações gerais

O preço do Menu apresentado é por pessoa, para um mínimo de 12 convidados.

O preço apresentado inclui o serviço de menu com a duração máxima de 3 horas, sem exclusividade do espaço.

Preços especiais para crianças dos 0 – 3 anos não pagam e dos 3 – 10 anos 50 % desconto sobre o valor do menu.

No momento de confirmação de reserva de data e espaço, pagamento de sinalização de 50% do valor estimado, sendo os restantes 50% pagos 30 dias antes do evento.

O número final de participantes, bem como a escolha dos pratos, deverá ser comunicado até 7 dias antes do evento e será esse o número final considerado para efeitos de pagamento.

Em caso de existência de Bolo do Evento este não está incluído, ficando a cargo do cliente ou podemos disponibilizar contactos.

Contacte-nos para agendar uma visita ao nosso espaço
ou ainda uma reunião, para esclarecimento da proposta.

**hello@sapientiahotel.com** | +351 **239 151 803**
(chamada para a rede fixa nacional)

SAPIENTIA
BOUTIQUE HOTEL

WHAT'S UP EÇA?

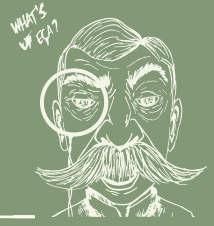
# MENU 3
2026



## "À mesa com
# Eça de Queirós"

"é o comer que faz a fome"

# "À mesa com Eça de Queirós"




## Saudação do chef
Carpaccio de bacalhau, rúcula, tomate cherry e pimentos

## Sopa do "Primo Basílio"
Sopa do Mar
Creme de Legumes

## "A Reliquia" Prato de Peixe
Filete de Robalo corado com lima e Risoto do Mar
Lombo de Bacalhau a baixa temperatura, puré de grão, couve, ovo BT e areia de azeitona

## "A Cidade e as Serras" Prato de Carne
Tentúgal de Cabrito com arroz de forno e grelos salteados
Tornedó de Novilho com texturas de batata doce e bimis

## "O Mandarim" Prato Vegetariano
Risoto de espinafre e amêndoas
Brás de alho francês

## "O Crime do Padre Amaro" Sobremesa
"Jardins do Eça" (Mousse de chocolate com gelado de nata e cubos salgados de cacau e avelã)
Torta de laranja, texturas de chocolate e tangerina
Fruta da época

## "A tragédia da Rua das Flores"
Água com e sem gás, Refrigerantes, Cerveja,
Vinhos Seleção Sapientia Boutique Hotel Branco e Tinto,
Sangria de espumante, café e outras infusões

Nota: os vinhos são limitados a uma garrafa para cada duas pessoas/refrigerantes e cerveja 2 unidades por pessoa

# Menu Eça de Queirós

## Opção 1
1 Entrada,
1 Sopa,
1 Prato Principal,
1 Sobremesa,
Bebidas incluídas.

**Preço:** 46 € por pessoa
Escolha limitada a 2 pratos principais

## Opção 2
1 Entrada
1 Sopa,
2 Pratos Principais,
1 Sobremesa,
Bebidas incluídas.

**Preço:** 56 € por pessoa
Escolha limitada a 2 pratos principais

---

# Opções adicionais

**WELCOME DRINK**: 15€ por pessoa (*)
Vinhos Seleção Sapientia Boutique Hotel Branco e Tinto,
Espumante,
Cerveja,
Sumo de Laranja.

**FINGERFOOD**: 15 € por pessoa(*)

**PACK COCKTAIL** ( WELCOME DRINK + FINGERFOOD ): 28 € por pessoa(*)

**(*)** SERVIÇO NO ROOFTOP CHEIO DE ESTRELAS: 2,50 € por pessoa (1,5 h de serviço )

**BUFFET SOBREMESAS**– 11 € por pessoa

Cheesecake de frutos vermelhos,
Torta de Laranja,
Mousse de Chocolate,
Brownie de chocolate com nozes,
Fruta variada.

**DECORAÇÃO FLORAL E VELAS**: a partir de 8 € por pessoa
(dependendo das flores escolhidas)

---

# Informações gerais

O preço do Menu apresentado é por pessoa, para um mínimo de 12 convidados.

O preço apresentado inclui o serviço de menu com a duração máxima de 3 horas, sem exclusividade do espaço.

Preços especiais para crianças dos 0 – 3 anos não pagam e dos 3 – 10 anos 50 % desconto sobre o valor do menu.

No momento de confirmação de reserva de data e espaço, pagamento de sinalização de 50% do valor estimado, sendo os restantes 50% pagos 30 dias antes do evento.

O número final de participantes, bem como a escolha dos pratos, deverá ser comunicado até 7 dias antes do evento e será esse o número final considerado para efeitos de pagamento.

Em caso de existência de Bolo do Evento este não está incluído, ficando a cargo do cliente ou podemos disponibilizar contactos.

Contacte-nos para agendar uma visita ao nosso espaço
ou ainda uma reunião, para esclarecimento da proposta.

**hello@sapientiahotel.com** | +351 **239 151 803**
(chamada para a rede fixa nacional)

SAPIENTIA
BOUTIQUE HOTEL