

Festive Season
New Year's Eve Menus

S O F I T E L

LISBON LIBERDADE



MATIZ

LISBOA

Menu Reveillon / New Year's menu

by Chef Daniel Schlaipfer

31 de Dezembro de 2024 às 20h00 / 31st of December 2024 at 8.00 pm
Animação musical até à meia noite / Musical entertainment until midnight

Cocktail de boas-vindas / Welcome cocktail

Amuse Bouche

Caviar & Vieira & Atum
Caviar & Scallop & Tuna

Entrada fria / Cold starter

Maçã com foie gras, trufa preta e frutos secos caramelizados
Apple with foie gras, black truffle and caramelized dried fruits

Reconfortante / Comforting

Aveludado de marisco com lavagante
Seafood velvet with lobster

Do mar / From the sea

Cataplana de polvo no seu caldo e batata-doce
Octopus cataplana in its broth and sweet potato

Robalo de mar, chervil e espuma de rabano picante
Sea bass, parsnip and spicy horseradish foam

Tira gosto / Palate cleanser

Sorbet de mojito com caviar de lima
Mojito sorbet with lime caviar

Do campo / From the land

Vitela de leite grelhada com morilles, tutano e carabineiro
Grilled beef veal with morilles, marrow and prawns

Sobremesa / Dessert

Delícia de Ano Novo com coulis de absinto / New Year's Delight with absinthe coulis
Mignardises e Petit fours / Mignardises and Petit fours

Preço por adulto / 240€ / Price per adult

Crianças dos 4 aos 12 anos 50% / Children from 4 to 12 years old 50%
Menu inclui águas, soft drinks, café ou chá, vinho branco, vinho tinto e vinho de sobremesa seleção Matiz
Champagne e passas para a celebração antes da meia-noite
Menu includes water, soft drinks, coffee or tea, white wine, red wine and dessert wine Matiz selection
Champagne and raisins for the pre-midnight celebration

Condições de Reserva: confirmação da reserva mediante pagamento total (reembolsável para cancelamentos até 30 dias antes do evento) / Reservation Conditions: reservation confirmation upon full payment (refundable for cancellations up to 30 days before the event)

Brunch de Ano Novo / New Year's Brunch

by Chef Daniel Schlaipfer

1 de Janeiro de 2025 das 13h00 às 15h30 / 1st of January 2025 from 1.00 pm to 3.30 pm

Entradas / Starters

Terrina de veado com pistache e compota de maçã / Venison terrine with pistachios and apple sauce
Camarões cozidos com lima e coentros / Shrimps cooked with lime and coriander
Atum marinado com guacamole e mostarda doce / Marinated tuna with guacamole and sweet mustard
Tomate cereja com queijo feta e ervas da Provence / Cherry tomatoes with feta cheese and Provence herbs
Bacalhau e salmão fumado com anchovas e alcaparras fritas
Codfish and smoked salmon with fried anchovies and capers
Mini bao de foie gras com maionese de alho preto / Mini foie gras bao with black garlic mayonnaise
Salada de aipo e maçã com nozes e sultanas / Celery and apple salad with walnuts and sultans
Tábua de queijos e charcutaria artesanais com geleia de abóbora e frutas secas
Cheese board and artisanal delicatessen with pumpkin jam and dried fruit

Reconfortante / Comforting

Caldo Verde com chouriço
Green cabbage soup with chorizo

Prato principal / Main course

Gambas à Guilho (showcooking)
Sautéed garlic shrimps (showcooking)

Salmão, molho de tomate e chalota com arroz basmati
Salmon, tomato and shallot sauce with basmati rice

Lombo de vaca com batatas assadas e molho de pimenta verde
Beef loin with roast potatoes and green pepper sauce

Penne com pesto, azeitonas, tomate seco e alcachofra
Penne with pesto, olives, sun-dried tomatoes and artichokes

Sobremesa / Dessert

Arroz doce com canela e yuzu / Sweet rice with cinnamon and yuzu
Pastéis de nata tradicionais / Traditional custard tarts
Ópera de chocolate com coulis de framboesa / Chocolate opera cake with raspberry coulis
Crema catalana flambé com açúcar mascavado / Crema catalana flambé with brown sugar
Cremoso de amêndoa amarga com queijo fresco e chocolate
Sour almond mousse with fresh cheese and chocolate
Seleção de macarons / Macaron selection
Frutas frescas e tropicais / Fresh and tropical fruits
Tarte de amêndoas do Algarve / Almond tart from Algarve

Preço por adulto / 85€ / Price per adult

Crianças dos 4 aos 12 anos 50% / Children from 4 to 12 years old 50%
Menu inclui águas, soft drinks, café ou chá, vinho branco, vinho tinto e vinho de sobremesa seleção Matiz
Menu includes water, soft drinks, coffee or tea, white wine, red wine and dessert wine Matiz selection

Condições de Reserva: confirmação da reserva mediante pagamento total (reembolsável para cancelamentos até 30 dias antes do evento) / Reservation Conditions: reservation confirmation upon full payment (refundable for cancellations up to 30 days before the event)

Menu de Criança / *Children's Festive Menu*

by Chef Daniel Schlaipfer

Reconfortante / Comforting

Creme de abóbora com ovo de codorniz
Pumpkin soup with quail egg

Do mar / From the sea

Filete de robalo com gratinado de legumes e batata
Sea bass fillet with vegetable and potato gratin

Do campo / From the land

Bifinho de lombo com batatas salteadas e cebola crocante
Sirloin steak with sautéed potatoes and crispy onion

Sobremesa / Dessert

Boneco de neve com mousse de especiarias e gelado de baunilha
Snowman with spice mousse and vanilla ice cream

Bebidas incluídas: águas, sumos ou refrigerantes
Beverages included: water, juices or soft drinks



Crianças dos 4 aos 12 anos 50% do preço dos menus de adulto
Children from 4 to 12 years old 50% of the price of adult menus

Condições de Reserva: confirmação da reserva mediante pagamento total
(reembolsável para cancelamentos até 30 dias antes do evento)
*Reservation Conditions: reservation confirmation upon full payment
(refundable for cancellations up to 30 days before the event)*



SOFITEL LISBON LIBERDADE

Avenida da Liberdade, 127 – 1269-038 Lisboa
Tel (+351) 231 228 300 (Chamada para rede fixa nacional)
E-mail: H1319-RE@sofitel.com