



# *Candle Ritual*

Matiz Lisboa

*Festive Menus*



Celebre a temporada festiva no Sofitel Lisbon Liberdade. Desfrute de uma gastronomia refinada e de um serviço caloroso em um ambiente elegante. Descubra menus requintados, criados para celebrar momentos inesquecíveis com colegas, amigos e entes queridos. Viva a magia do Ritual das Velas, onde a luz acolhedora e a decoração encantadora iluminam celebrações atemporais de elegância natalina.

*Celebrate the festive season at Sofitel Lisbon Liberdade. Delight in refined cuisine and heartfelt service in an elegant ambiance. Discover exquisite menus designed to create unforgettable moments with colleagues, friends, and loved ones. Embrace the magic of our Candle Ritual, where candlelight and enchanting décor illuminate timeless celebrations of holiday elegance.*

# *The Celebrations Start Here*

Inspirado pela Cidade das Luzes, o Ritual das Velas do Sofitel celebra a magia do entardecer. O brilho acolhedor das velas transforma cada instante em um momento de encanto. No Sofitel Lisboa Liberdade, esta tradição parisiense ilumina a temporada festiva. Entre calor, sofisticação e elegância, criamos memórias inesquecíveis. Uma celebração única, marcada pela luz e pela arte de bem receber.

*Inspired by the City of Lights, Sofitel's Candle Ritual celebrates the magic of dusk. The warm glow of candles transforms each moment into pure enchantment. At Sofitel Lisbon Liberdade, this Parisian tradition brightens the festive season. With warmth, sophistication, and elegance, we create unforgettable memories. A unique celebration, illuminated by light and the art of French hospitality.*

MATIZ

LISBOA

# Menu

## CEIA DE NATAL CHRISTMAS EVE

by Chef Daniel Schlaipfer

24 DE DEZEMBRO DE 2025 - 20H00 24TH OF DECEMBER 2025 - 8.00PM

ANIMAÇÃO MUSICAL MUSICAL ENTERTAINMENT

### ENTRADAS STARTERS

ESTRELA DE FOIE GRAS COM MOSCATEL DE SETÚBAL E SUSPIRO DE LARANJA  
FFOIE GRAS STAR WITH SETÚBAL MUSCATEL AND ORANGE MERINGUE

### RECONFORTANTE COMFORTING

CREME DE CASTANHAS COM TRUFA PRETA E CROCANTE DE BROA DO ALENTEJO  
CHESTNUT CREAM, ENRICHED WITH BLACK TRUFFLE AND ALENTEJO CORNBREAD CRISP

### DO MAR FROM THE SEA

PREGADO SALTEADO EM MANTEIGA NOISETTE, AMÊIJOAS, PURÉ DE AIPO E MOLHO DE AÇAFRÃO  
SEARED TURBOT WITH BROWN BUTTER, CLAMS, CELERY PURÉE AND SAFFRON SAUCE

### DO CAMPO FROM THE LAND

DUETO DE VITELA DE LEITE (LOMBO E BOCHECHA), MORILLES SALTEADOS,  
REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO E BATATA FONDANT  
DUO OF MILK-FED VEAL (TENDERLOIN AND CHEEKS), WITH SAUTÉED MORELS,  
PORT WINE REDUCTION AND FONDANT POTATO

### SOBREMESAS DESSERTS

BOLA DE NEVE COM COCO E CHOCOLATE BRANCO  
SNOWBALL OF COCONUT AND WHITE CHOCOLATE DELIGHT

MIGNARDISES E PETIT FOURS  
MIGNARDISES AND PETIT FOURS

**160 €**

PREÇO POR PESSOA / PRICE PER PERSON

IVA INCLUÍDO / VAT INCLUDED

CRIANÇAS DOS 4 AOS 12 ANOS 50% / CHILDREN FROM 4 TO 12 YEARS OLD 50%

MENU INCLUI: ÁGUAS, SOFT DRINKS, COUVERT, CAFÉ OU CHÁ, SELEÇÃO DE VINHOS MATIZ

MENU INCLUDES: WATER, SOFT DRINKS, COUVERT, COFFEE OR TEA, MATIZ WINE 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)

MATIZ

LISBOA

# Brunch

## NATAL CHRISTMAS

by Chef Daniel Schlaipfer

25 DE DEZEMBRO DE 2025 DAS 13H00 ÀS 15H30

25TH OF DECEMBER 2025 FROM 1.00 PM TO 3.30 PM

### ENTRADAS STARTERS

TÁRTARO DE POLVO COM PIMENTOS E PEPINO \ OCTOPUS TARTARE WITH PEPPERS AND CUCUMBER FRESHNESS  
CEVICHE DE ATUM COM MALAGUETA E CAVIAR DE SALMÃO  
TUNA CEVICHE WITH CHILI HEAT AND PEARLS OF SALMON CAVIAR  
FOIE GRAS COM COMPOTA DE FIGO \ FOIE GRAS WITH FIG JAM SWEETNESS  
SELEÇÃO DE SALGADOS: RISSÓIS DE CAMARÃO, PASTÉIS DE BACALHAU, CROQUETES E CHAMUÇAS  
ASSORTMENT OF SAVORY BITES: SHRIMP TURNOVERS, CODFISH CAKES, CROQUETTES AND SAMOSAS  
COCKTAIL DE MARISCO COM CAMARÃO, MEXILHÃO E VINAGRETE DE CITRINOS  
SEAFOOD COCKTAIL WITH PRAWNS, MUSSELS AND CITRUS VINAIGRETTE  
SALADA DE QUINOA COM LARANJA, AGAVE E FRUTOS SECOS  
QUINOA SALAD WITH ORANGE, AGAVE AND DRIED FRUITS  
MACARON DE QUEIJO DE CABRA COM TOMILHO \ GOAT CHEESE MACARON WITH A HINT OF THYME  
MINI QUICHES COM CAVIAR E QUEIJO FRESCO \ MINI QUICHES WITH CAVIAR AND FRESH CHEESE

### SHOWCOOKING LIVE STATION

CAMARÃO À BRÁS COM ALHO E COENTROS / SHRIMP À BRÁS WITH GARLIC AND CORIANDER FRAGRANCE

### RECONFORTANTE COMFORTING

CREME DE MARISCO / CREAM OF SHELLFISH

### DO MAR FROM THE SEA

BACALHAU COM BROA, ESPINAFRES E BATATINHA CONFITADA  
COD WITH CORNBREAD CRUST, SPINACH AND CONFIT BABY POTATO

### DO CAMPO FROM THE LAND

CABRITO EM BAIXA TEMPERATURA COM MOLHO DE VINHO TINTO E BATATA À PADEIRO  
SLOW-COOKED KID GOAT WITH RED WINE JUS AND RUSTIC BAKER'S POTATOES

### SOBREMESAS DESSERTS

BOLO-REI / KING CAKE  
ARROZ DOCE À MODA ANTIGA / OLD-FASHIONED RICE PUDDING  
SONHOS DE ABÓBORA COM CANELA / PUMPKIN FRITTERS WITH CINNAMON  
RABANADAS COM AÇÚCAR E CANELA / PORTUGUESE-STYLE FRENCH TOAST WITH SUGAR AND CINNAMON  
TRONCO DE NATAL DE CHOCOLATE COM FRUTOS SECOS  
CHOCOLATÉ YULE LOG WITH DRIED FRUITS  
TARTE DE CHOCOLATE COM FRAMBOESAS / SILKY CHOCOLATE TART WITH RASPBERRIES  
CRÈME BRÛLÉE DE BAUNILHA COM CROCANTE DE CARAMELO  
VANILLA CRÈME BRÛLÉE WITH CARAMELIZED CRUNCH  
BOLO DE CROISSANT, CAMELIZADO COM ERVA-DOCE  
CROISSANT CAKE GLAZED AND CARAMELIZED WITH FENNEL  
MACARON DE PISTÁCIO / PISTACHIO MACARON

85 €

PREÇO POR PESSOA / PRICE PER PERSON

IVA INCLUÍDO / VAT INCLUDED

CRIANÇAS DOS 4 AOS 12 ANOS 50% / CHILDREN FROM 4 TO 12 YEARS OLD 50%

MÊNU INCLUI: ÁGUAS, SOFT DRINKS, COUVERT, CAFÉ OU CHÁ, SELEÇÃO DE VINHOS MATIZ

MENU INCLUDES: WATER, SOFT DRINKS, COUVERT, COFFEE OR TEA, MATIZ WINE 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)

MATIZ

LISBOA

# Menu

## REVEILLON NEW YEAR'S

by Chef Daniel Schlaipfer

31 DE DEZEMBRO DE 2025 ÀS 20H00 31ST OF DECEMBER 2025 AT 8.00PM

ANIMAÇÃO MUSICAL ATÉ À MEIA-NOITE MUSICAL ENTERTAINMENT UNTIL MIDNIGHT

### AMUSE BOUCHE

TRUFA DE FOIE GRAS COM ESTALINHOS DE ALGODÃO-DOCE E GEL DE MAÇÃ ASSADA  
FOIE GRAS TRUFFLE WITH COTTON-CANDY CRACKLE AND ROASTED APPLE GEL

### ENTRADA FRIA COLD STARTER

VIEIRAS MARINADAS COM CAVIAR OSIETRA, PÊRA-ABACATE, AZEITE TRUFADO DE TRÁS-OS-MONTES  
MARINATED SCALLOPS WITH OSIETRA CAVIAR, AVOCADO PEAR, TRUFFLED OLIVE OIL FROM TRÁS-OS-MONTES

### RECONFORTANTE COMFORTING

CREME DE LAVAGANTE COM CHAMUÇA DE LAVAGANTE SALICÓRNIA  
LOBSTER BISQUE WITH LOBSTER SAMOSA AND SAMPHIRE

### DO MAR FROM THE SEA

FILETE DE ROBALO DO ATLÂNTICO COM PURÉ DE CHEROVIA E MOLHO DE AMÊIJOAS À BULHÃO PATO  
ATLANTIC SEA BASS FILLET WITH PARSNIP PURÉE AND CLAMS IN BULHÃO PATO STYLE SAUCE  
CARABINEIRO COM ESPUMA DE ALHO-FRANCÊS  
SCARLET PRAWN WITH DELICATE LEEK FOAM

### TIRA-GOSTO PALATE CLEANSER

SORBET DE LARANJA DO RIBATEJO COM LICOR DE MEDRONHO  
RIBATEJO ORANGE SORBET LACED WITH MEDRONHO LIQUEUR

### DO CAMPO FROM THE LAND

PEITO DE POMBO COM FOIE GRAS SALTEADO, COGUMELOS CEPES E FAVAS  
PIGEON BREAST WITH SAUTÉED FOIE GRAS, CEP MUSHROOMS AND BROAD BEANS

### SOBREMESAS DESSERTS

DUETO DE AMÊNDOA: TOUCINHO DO CÉU E TARTE DE FIGO COM SORVETE  
ALMOND DUET: TOUCINHO DO CÉU AND FIG TART WITH SORBET  
MIGNARDISES E PETIT FOURS / MIGNARDISES AND PETIT FOURS

**250 €**

PREÇO POR PESSOA / PRICE PER PERSON

IVA INCLUÍDO / VAT INCLUDED

CRIANÇAS DOS 4 AOS 12 ANOS 50% / CHILDREN FROM 4 TO 12 YEARS OLD 50%

MENU INCLUI: ÁGUAS, SOFT DRINKS, COUVERT, CAFÉ OU CHÁ, SELEÇÃO DE VINHOS MATIZ

MENU INCLUDES: WATER, SOFT DRINKS, COUVERT, COFFEE OR TEA, MATIZ WINE 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)



MATIÇ  
LISBOA

# Menu

## **O PEQUENO PRÍNCIPE THE LITTLE PRINCE**

### **RECONFORTANTE COMFORTING**

CREME DE ABÓBORA  
PUMPKIN SOUP

### **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**

BIFE DE LOMBO COM BATATAS SALTEADAS E CEBOLA CROCANTE  
SIRLOIN STEAK WITH GOLDEN SAUTÉED POTATOES AND CRISPY ONION

### **SOBREMESAS DESSERTS**

BOLA DE NEVE COM COCO E CHOCOLATE BRANCO  
SNOWBALL OF COCONUT AND WHITE CHOCOLATE

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)



# *Festive afternoon tea*

DESFRITE DE UM CHÁ DA TARDE ESPECIAL OU UM CHOCOLATE DA NOSSA SELEÇÃO EXCLUSIVA - QUENTE OU FRAPPÉ - HARMONIZADO COM A SUA ESCOLHA DA VITRINE DE PASTELARIA "LA PARISIENE", UMA TRUFA ARTESANAL E UM DELICADO MINI PASTEL DE NATA.

SAVOR A REFINED AFTERNOON TEA, OR RICH CHOCOLATE - HOT OR FRAPPÉ - PAIRED WITH YOUR CHOICE OF PASTRY FROM OUR DISPLAY "LA PARISIENE" AN EXCLUSIVE HANDMADE TRUFFLE, AND A DELICATE MINI PASTEL DE NATA.



**15€**

PREÇO POR PESSOA / PRICE PER PERSON

IVA INCLUÍDO / VAT INCLUDED

INCLUI: CHÁ, CAFÉ OU CHOCOLATE. LEITE E LIMÃO (PARA ACOMPANHAR O CHÁ) MINI SANDUÍCHES, MACARON, TRUFA E PASTEL DE NATA

INCLUDES: TEA, COFFEE OR HOT CHOCOLATE MILK AND LEMON (TO ACCOMPANY THE TEA)

MINI SANDWICHES, MACARONS, TRUFFLES AND PASTEL DE NATA

S O F I T E L

LISBON LIBERDADE



*Joyful  
Festive Season*



**SOFITEL LISBON LIBERDADE**

Avenida da Liberdade, 127 – 1269-038 Lisboa

E-MAIL RESERVAS & INFORMAÇÕES : [SOFITEL.LISBON@SOFITEL.COM](mailto:SOFITEL.LISBON@SOFITEL.COM)