



# MERRY CHRISTMAS

*programação*

NATAL E ANO NOVO  
2024

**Smy** Lisboa

## JANTAR DE CONSOADA | CHRISTMAS DINNER

### Amuse Bouche

*Amuse Bouche*

### Salmão fumado com maçã

*Smoked salmon with apple*

\*\*\*\*

### Risotto de citrinos e nozes

*Citrics and nutty based Risotto*

### Timbale de lascas bacalhau, cebola confit, roseta de batatas e grelos

*Cod fish timbale, confit onion and a potato and greens rosette*

\*\*\*\*

### Crépinette de peru recheado com legumes aromáticos, batatas, castanhas, cebolinhas e cogumelos assados no pingo

*Stuffed turkey crepinette with aromatized vegetables, potatoes, chestnuts,  
mini onions and roasted mushrooms*

\*\*\*\*

### Bolo de chocolate com frutos secos e toffee

*Chocolate cake with dried fruits and toffee*

### Inclui Vinho Branco e Tinto Tapada dos Gamas, Cerveja Super Bock, Água Smy e Refrigerantes

*Includes Tapada dos Gamas White & Red Wine, Super Bock Beer, Smy Water & Soft Drinks.*

\*Crianças menores de 12 anos 25€ / Kids under 12 years old 25€

\* Suplemento de 40€p.p. se reservar alojamento

*Supplement of 40€p.p. if you book accommodation*

— 50€ —  
PVP P.P.

## MENU DE FIM DE ANO 2024 2024 NEW YEARS EVE DINNER

~ Às 20h Flute de Espumante de boas vindas ~  
*Welcome glass of bubbly at 20h*

**Amuse Bouche / Amuse Bouche**

**Tártaro de salmão fresco fumado e espuma de limão**  
*Fresh smoked salmon tartare with lemon foam*

\*\*\*\*

**Vieira e foie gras com maçã “pré salé” caramelizada e creme de Porto ruby**  
*Scallops with foie gras and carmelised “pre-salé” apple with a Ruby Port cream*

\*\*\*\*

**Filete de salmonete sobre estufado de shimeji e coulis de cherovias**  
*Red mullet fillet over a slow roasted shimeji bed and a parsnip coulis*

\*\*\*\*

**Granita de mirtilos e citronela**

*Blueberry and citronela palet cleanser*

\*\*\*\*

**Lombinho de Borrego levemente fumado envolto em ervas da ribeira, duo de batatas confitadas e acelgas**

*Lightly smoked Lamb tenderloin wrapped in herbs, duo of confit potatoes and chard*

\*\*\*\*

**Cúpula de Baunilha e castanhas, elixir de Sirah e mel**

*Chestnut and vanilla dome, Sirah and honey elixir*

**Jantar começa às 20:30**

**Bar aberto e festa com DJ no Lobby Bar até as 3am e copo de Espumante no Rooftop para festejar o Ano Novo vendo os fogos de artifício**

*Dinner starts at 20:30 sharp*

*Open Bar with party in our Lobby Bar with our DJ and a glass of bubbly on our Rooftop Bar to watch the Fireworks and ring in the New Year*

**\*Crianças menores de 12 anos 50€ / Kids under 12 years old 50€**

**\* Suplemento de 85€p.p. se reservar alojamento**

*Supplement of 85€p.p. if you book accomodation*

— **100€** —  
PVP P.P.

**MENU INFANTIL FIM DE ANO**  
*KIDS NEW YEARS EVE DINNER MENU*

**Folhadinho de mozzarella, tomate e parmesão**  
*Mozzarella puff, tomato and parmesan cheese*

\*\*\*\*

**Lombinho de peixe com arroz de legumes no wok**

ou

**Bifinhos grelhados, batata frita e legumes**  
*Fish loin with rice and vegetables on the wok*  
or  
*Grilled steaks, fries and vegetables*

\*\*\*\*

**Cúpula de Baunilha e castanhas com molho de chocolate de leite**  
*Chestnut and vanilla dome, with milk chocolate sauce*

— **50€** —  
PVP P.P.



## BUFFET DE ANO NOVO | *NEW YEARS DAY BUFFET*

**Seleção de salada simples e crudités** / *Selection of fresh salads and crudités*

**Seleção de saladas compostas** / *Selection of traditional salads*

**Salgadinhos típicos** / *Traditional Portuguese bites*


**Folhado de legumes e espinafres** / *Vegetable and spinach puff pastry*

**Quiche Lorraine** / *Quiche Lorraine*

**Tartes variadas** / *Assortment of savory pies*

**Tábua de queijos e enchidos** / *Cheese and meat platter*

\*\*\*\*

**Creme de abóbora com frutos secos** / *Pumpkin puree soup with dried fruits* 

**Folhado de bacalhau, grelos e tomate seco** / *Codfish puff pastry, greens and dried tomato*

**Lombo de porco assado com damascos e ameixas** / *Roasted pork loin with apricots and plums*

**Paella de legumes com pleurotos grelhados e chimichurri** 

*Vegetable paella with grilled mushrooms and chimichurri*

**Batatas assadas à padeiro** / *Roasted potatoes*

**Arroz do forno** / *Oven roasted rice*

**Legumes e esparregado** / *Vegetables and creamy asparagus*

\*\*\*\*

**Mesa de doces tradicionais** / *Traditional dessert table*

**Arroz doce cremoso** / *Creamy Rice pudding*

**Mousse de chocolate** / *Chocolate Mousse*

**Rabanadas** / *French Toast*

**Folhado de maçãs** / *Apple tart*

**Bolo rei e rainha** / *King and queen tart*

**Frutas cortadas** / *Assorted fruits*

**Inclui Vinho Branco e Tinto Tapada dos Gamas, Cerveja Super Bock, Água Smy e Refrigerantes**

*Includes Tapada dos Gamas White & Red Wine, Super Bock Beer, Smy Water & Soft Drinks.*

— **30€** —  
PVP P.P.