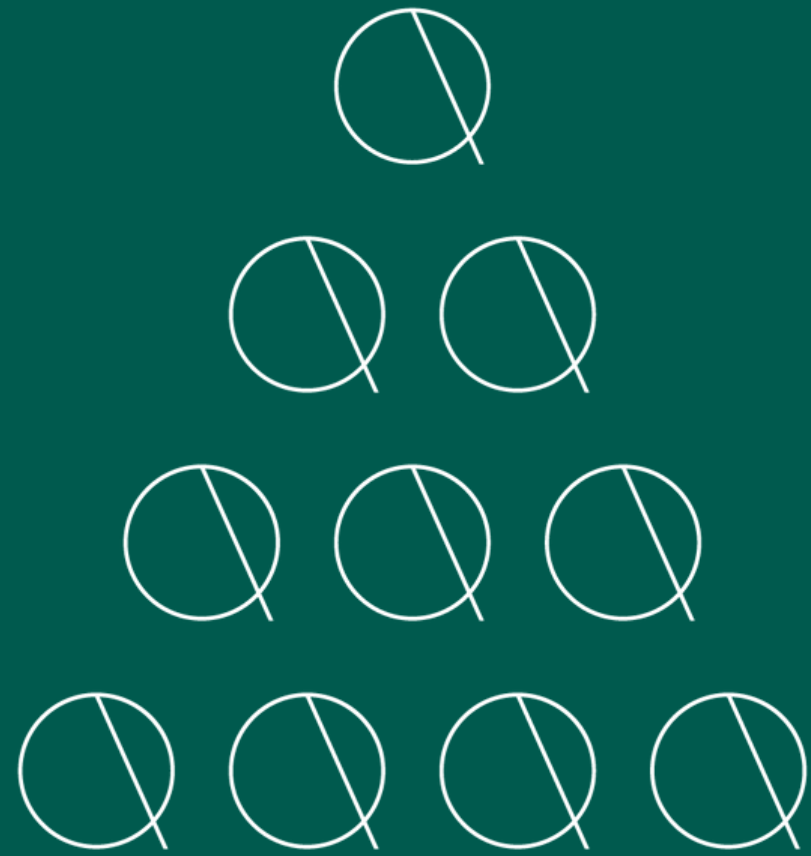


2024



AUREA
HOTELS



Estimados clientes:

É com muito prazer que vos apresentamos uma seleção exclusiva e diversificada, pensada para tornar a vossa celebração num verdadeiro sucesso.

Não hesite em contactar-nos caso deseje personalizar um menu à sua medida; teremos todo o gosto em ajudar.

Todos os profissionais do Hotel Aurea Museum estão à vossa disposição para que desfrutem deste dia tão especial.

Com os melhores cumprimentos,

Caso estejam interessados, tenham alguma questão ou queiram que elaboramos um menu à vossa medida, não hesitem em contactar-nos através do:

Pessoa a contactar: Depto. Reservas & Eventos

E-mail: mice.lisboa@eurostarshotelcompany.com

Telefone: +351 211 161 600



MENU DE NATAL

WELCOME DRINK

Das 19H00 as 20H00

Champanhe Gosset

Egg nog | Vinho quente com especiarias

FINGER FOOD

Tuile de queijo da ilha de São Jorge

Ventresca de atum & Caviar Royal Ossetra ecológico

Belinis de foie gras & moscatel de Setúbal

RESTAURANTE ATLANTIKO

Das 20H15 as 23H30

Couvert

Pão e manteiga de flores

Amuse bouche

Ceviche de Vieira, Nori crocante

Entrada

Lula recheada com berbigão, gamba da costa e emulsão de caldeirada

Peixe

Lombo de bacalhau confitado com alecrim & texturas de grão

Carne

Carre de borrego, pistachio, eryngui e trufa negra

Tártaro de Abacaxi com Campari e gengibre

Sobremesa

Toucinho do céu com framboesa

95€ por adulto

Crianças até 2 anos Oferta
Crianças entre 3 e 12 anos 50€





“Earlier Brunch, late breakfast”

DIA 25-12-2024 DISPONÍVEL DAS 8H30 AS 15H30

SELEÇÃO DE PADARIA TRADICIONAL

Pão de trigo e de malte, cereais, trigo de massa mãe e brioche

PASTELARIA & VIENNOISERIE

Croissants de manteiga, madalenas de chocolate e baunilha, muffins recheados, panquecas, gofres belgas, pastel de nata, queijadinhas, suíços com chocolate

QUEIJARIA

Queijo fresco, manchego, ilha, Niza, fatiado flamengo

CHARCUTARIA E AFIAMBRADOS

Fiambre de perna e fiambre de peru fumado
Presunto serrano, salame, bresaola, mortadela com pistachio, chourição
Salmão fumado

LATICÍNIOS

logurtes, compotas, frutos secos e sementes variadas

SALADAS

Alfaces, Tomate cherry, Milho doce, beterraba, cenoura



“Earlier
Brunch, late
breakfast”

MOLHOS E VINAGRETES

Vinagrete Balsâmico, mil ilhas, mel e mostrada

SALGADOS E ENTRADAS

Croquetes de alheira de caça, Pastel de bacalhau, quiche de espinafres(V), croquetes de novilho

Ceviche de mexilhão com batata doce

Polvo à galega e padrons | Salada waldorf de manga | Salada Thai de camarão

SOPA

Creme de espargos verdes e baunilha (V)

QUENTES

Ovos mexidos, bacon, salsicha toscana, rostis de batata, baked beans

Benedict & Omelets

BUFFET DE FRUTAS DA ÉPOCA E TROPICAIS

CAFETARIA, LEITES E CHÁS

ÁGUAS, SUMOS, REFRIGERANTES, CERVEJAS, VINHOS AUREA MUSEUM

35€ por adulto

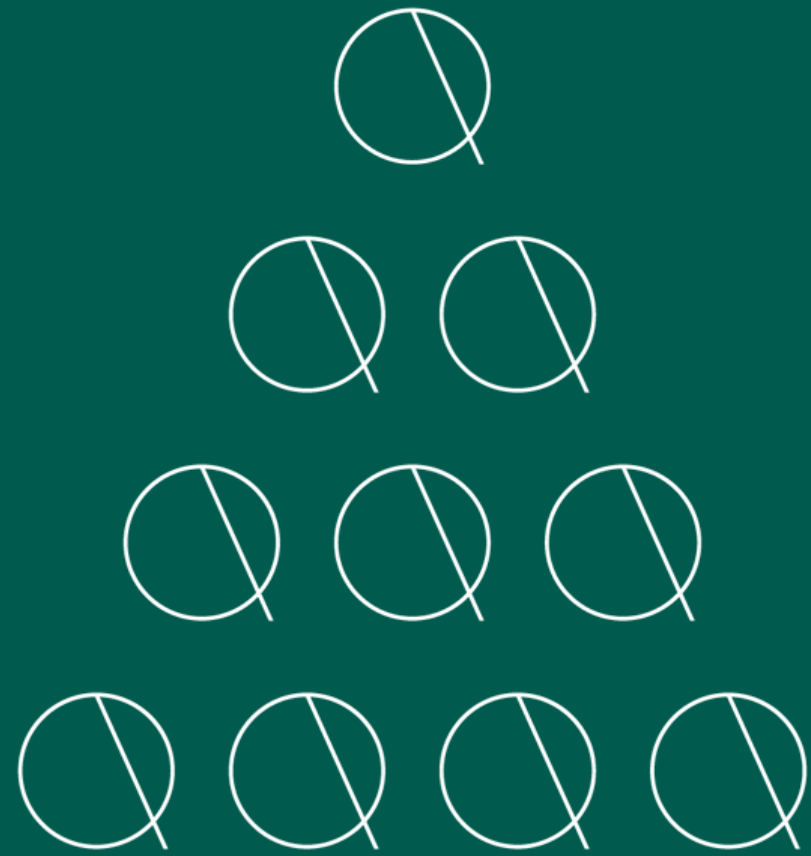
Crianças até 2 anos Oferta
Crianças entre 3 e 12 anos 18€



À LA CARTE

Ostra com emulsão de Mojito	4€/un
Carpaccio de novilho com vinagrete de trufa, nozes e parmesão	16€
Lombo de bacalhau confitado com rissoto de espargos e tomate seco	22€
Tornedó de vitela branca com batata trufada e presunto 100% Belota	28€

2024



AUREA
HOTELS

CENA DE NAVIDAD



Distinguidos clientes:

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

No dude en solicitarnos ayuda si desea confeccionar un menú a su conveniencia, estaremos encantados de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Aurea Museum estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales,

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

Persona a contactar: Depto. Reservas & Eventos

Correo electrónico:

mice.lisboa@eurostarshotelcompany.com

Teléfono: +351 211 161 600



MENU DE NAVIDAD

WELCOME DRINK

De 19H00 a 20H00

Champán Gosset

Ponche de huevo | Vino caliente con especias

FINGER FOOD

Tuile de queso de la isla de São Jorge

Ventresca de atún y caviar ecológico Royal Ossetra Foie gras & Belinis de moscatel de Setúbal

RESTAURANTE ATLANTIKO

Das 20H15 as 23H30

Couvert

Pan y mantequilla de flores

Amuse bouche

Ceviche de vieiras, nori crujiente

Entrante

Calamar relleno de berberechos, gambas de costa y emulsión de cocido

Pescado

Lomo de bacalao confitado con romero y texturas de grano

Carne

Costillar de cordero, pistacho, eryngui y trufa negra

Tartar de piña con Campari y jengibre

Postre

Tocino de cielo con frambuesas

95€ por adulto

Niños hasta 2 años Oferta
Niños entre 3 y 12 años 50€





“Earlier Brunch, late breakfast”

DIA 25-12-2024 DISPONIBLE DE LAS 8H30 A LAS 15H30

SELECCIÓN DE PANADERÍA TRADICIONAL

Pan de trigo y de malta, cereales, pan de masa madre y brioche

PASTELERÍA & VIENNOISERIE

Croissants de mantequilla, madeleines de chocolate y vainilla, muffins rellenos, pancakes, waffles belgas, pastel de nata, queijadinhas, suizos con chocolate

QUESERÍA

Queso fresco, manchego, isla, Niza, queso flamenco en lonchas

CHARCUTERÍA

Jamón de pata y jamón de pavo ahumado Jamón serrano, salami, bresaola, mortadela con pistachos, chorizo
Salmón ahumado

LÁCTEOS

Yogures, mermeladas, frutos secos y semillas variadas

RINCÓN DE ENSALADAS

Lechugas, tomates cherry, maíz dulce, remolacha, zanahoria



“Earlier Brunch, late breakfast”

SALSA Y VINAGRETAS

Vinagreta balsámica, mil islas, miel y mostaza

ENSALADAS Y ENTRADAS

Croquetas de alheira de caza, pastel de bacalao, quiche de espinacas (V), croquetas de ternera

Salmón ahumado con tartar de aguacate y yogur, cuscús de especias (V), ensalada Waldorf de camarones, mejillones & ponzu

SOPA

Crema de espárragos verdes y vainilla (V)

PLATOS CALIENTES

Huevos revueltos, tocino, salchicha toscana, rösti de patata, frijoles horneados
Omelete y Benedict

BUFFET DE FRUTAS DE TEMPORADA Y TROPICALES

CAFETERÍA, LÁCTEOS Y TÉS

AGUAS, JUGOS, REFRESCOS, CERVEZAS, VINOS SELECCIÓN AUREA MUSEUM

35€ por adulto

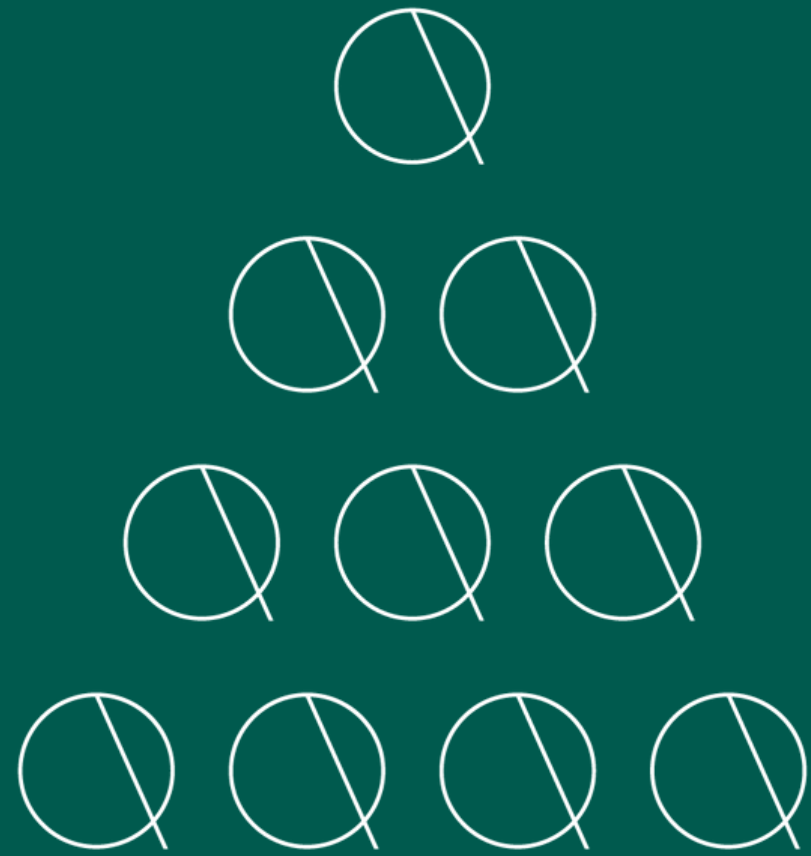
Crianças até 2 anos Oferta
Crianças entre 3 e 12 anos 18€



À LA CARTE

Ostra con emulsión de Mojito	4€/un
Carpaccio de buey con viangrete de trufa, nueces y parmesano	16€
Lomo de bacalao confitado con risotto de espárragos y tomates secos	22€
Turnedos de ternera blanca con patatas trufadas y jamón	28€

2024



AUREA
HOTELS

CHRISTMAS DINNER



Distinguished clients:

We are pleased to present you with a unique and diverse selection designed to make your celebration an unforgettable success.

Please do not hesitate to contact us if you wish to customize a menu to your liking; we would be delighted to assist you.

All the professionals at Hotel Aurea Museum are at your service to ensure you enjoy this special day to the fullest.

Best regards,

If you are interested, have any questions, or would like us to create a custom menu for you, please do not hesitate to contact us at:

Persona a contactar: Depto. Reservas & Eventos

Correo electrónico:

mice.lisboa@eurostarshotelcompany.com

Telefono: +351 211 161 600



CHRISTMAS MENU

WELCOME DRINK

From 19H00 to 20H00

Gosset champagne

Egg nog | Mulled wine with spices

FINGER FOOD

Tuile of cheese from the island of Sao Jorge

Tuna Ventresca & Ecological Royal Ossetra Caviar Foie gras & Setubal

muscatel belinis

ATLANTIKO RESTAURANT

From 20H15 to 23H30

Couvert

Bread and flower butter

Amuse bouche

Scallop ceviche, crispy nori

Starter

Squid stuffed with cockles, coastal prawns and stew emulsion

Fish

Cod loin confit with rosemary & grain textures

Carne

Rack of lamb, pistachio, eryngui and black truffle

Pineapple tartare with Campari and ginger

Postre

"Tocinho do céu" with raspberries

95€ per adult

Children until 2 years

Children between 3 and 12 years

Free

50€





“Earlier
Brunch, late
breakfast”

25-12-2024 AVAILABLE FROM 8H30 TO 15H30

SELECTION OF NATIONAL BAKERY

Wheat and malt bread, cereal bread, sourdough wheat, and brioche

PASTRIES & VIENNOISERIE

Butter croissants, chocolate and vanilla madeleines, stuffed muffins, pancakes, Belgian waffles, "Pastel de Nata," "Queijadinhas," chocolate "Suiços"

CHEESE SELECTION

Fresh cheese, Manchego, Ilha, Niza, sliced Flemish cheese

CHARCUTERIE

Leg ham and smoked turkey ham Serrano ham, salami, bresaola, mortadella with pistachios, chorizo sausage
Smoked salmon

DAIRY

Yogurts, jams, dried fruits, and a variety of seeds

SALAD CORNER

Lettuces, cherry tomatoes, sweet corn, beetroot, carrots



“Earlier
Brunch, late
breakfast”

SAUCES & VINAIGRETTES

Balsamic vinaigrette, Thousand Island, honey and mustard

SAVORIES & STARTERS

Game sausage croquettes, codfish fritters, spinach quiche (V), beef croquettes
Smoked salmon with avocado and yogurt tartare, spiced couscous (V), shrimp
Waldorf, mussels & ponzu

SOUP

Green asparagus and vanilla cream (V)

HOT DISHES

Scrambled eggs, bacon, Tuscan sausage, potato rosti, baked beans
Omeletts and Benedict

SEASONAL & TROPICAL FRUIT BUFFET

COFFEE, MILK, AND TEAS

WATERS, JUICES, SOFT DRINKS, BEERS, WINES (AUREA MUSEUM SELECTION)

35€ per adult

Children until 2 years

Free

Children between 3 and 12 years

18€



À LA CARTE

Oyster with Mojito emulsion	4€/un
Beef carpaccio with truffle viangrete, walnuts and parmesan	16€
Cod loin confit with asparagus risotto and dried tomatoes	22€
White veal tournedos with truffled potatoes and 100% Belota ham	28€



AUREA
HOTELS