



A Escola
by the artist

MENUS
NATAL
2018
Grupos e empresas



WELCOME FOOD

“ARTISTAS”

Mini bolinhas de alheira com creme de maça verde
Crocante de morcela com abacaxi
Queijo brie em tosta de brioche

4,50€
por pessoa

“TASTING EXPERIENCE”

By Hugo Dias Design

Esferificação de serra com abóbora e pólen de flores
muito mais....

6,50€
por pessoa





WORKSHOPS DO CHEF

By Hugo Dias

39,50€
por pessoa

3 Momentos + 1 Prato Principal + 1 Sobremesa e café

Duração: 5h (inclui workshop e Almoço ou Jantar)

PRATO PRINCIPAL

Garoupa braseada com puré de feijão branco e coco, crocante de pack choi
Ou

Naco de novilho em ninho de Kadaif com cremoso de batata doce e legumes baby

SOBREMESA

Trilogia de doces de natal by Hugo Dias
Ou

Rabanada dourada com avelã caramelizada e creme de café e hortelã

Kit de Cozinha natalício - 17,50€ (composto por avental personalizado)

Mínimo 14 pessoas e máximo de 25 pessoas. Bebidas não incluídas





MENUS

20,50€
por pessoa

O SABOR DA TRADIÇÃO

1 Entrada + 1 Prato Principal + 1 Sobremesa + Café + Bolo-rei

ENTRADAS

(escolha uma das opções)

Aveludado de cogumelos com naan e cebolinho
Strudel de frango com compota de uva, agrião e rabanete
Risotto de gamba em kadaif com telha de parmesão

PEIXE

(escolha uma das opções)

Lombo de bacalhau em xerém de espinafre e crocante de morcela.
Robalo braseado com puré de funcho negro, crocante de couve kale
Polvo em tempura com estufado de lentilhas, salicórnia e esponja de erva verde

CARNE

(escolha uma das opções)

Barriga de porco confitada com marmelo assado, espargos verdes grelhados em emulsão de balsâmico e mel
Magret de Pato em puré de batata doce, confit de laranja, pinhão tostado e redução de moscatel
Naco de novilho com migas de feijão encarnado, crocante de milho e couve de Bruxelas glaciada

SOBREMESAS

(escolha uma das opções)

Natal by Hugo Dias, degustação de sabores de Natal
Fatias douradas com crocante de avelã caramelizada e creme de café e hortelã

Bebidas não incluídas



MENUS

28,50€
por pessoa

“A ESCOLA BY THE ARTIST”

3 Momentos + Prato Principal + Sobremesa + Café + Bolo-rei

Deixe-se surpreender pela imaginação do nosso Chef num jogo de sabores natalícios.

Menu surpresa, preparado cuidadosamente pelo Chef de acordo com as preferências e/ou alergias alimentares do seu grupo.

Bebidas não incluídas





LANCHES NO B'ARTIST

Seleção de Chás
Sumo de laranja natural
Chocolate quente
Scones
Croissant Francês
Azevias The Artist
Mini Sandwiches
Mini rabanadas
Bolo-Rei
Vinho do Porto

9,50€
por pessoa





SUPLEMENTO DE BEBIDAS

OPÇÃO A

Seleção de vinhos do Douro branco e tinto
Sumo de laranja
Refrigerantes
Águas Minerais

5,50€
por pessoa

OPÇÃO B

Kopke branco e tinto Douro DOC
Sumos de Fruta
Refrigerantes
Águas Minerais

8,00€
por pessoa





TERMOS E CONDIÇÕES GERAIS

CONDIÇÕES ESPECIAIS:

Reservas até dia 10 de novembro desconto de 10%.

Menus disponíveis ao almoço e ao jantar

Reserva sujeita à disponibilidade dos espaços.

Confirmação do evento deverá ser feita com um mínimo de antecedência de 7 dias, devendo então ser indicado o número final de pessoas e o menu pretendido.

Necessário pagamento antecipado de 50% do valor total para confirmação de reserva.

Preços apresentados por pessoa, com inclusão de IVA à taxa legal.

Workshops acima de 15 pessoas sujeito a suplemento de aluguer espaço.

Evento em exclusivo para reservas acima das 30 pessoas.

Possibilidade de exclusividade de 20 a 25 pessoas: suplemento 7€ por pessoa.

INFORMAÇÃO E RESERVAS

T. (+351) 220 132 700

E. geral@theartistporto.pt

djmarques@theartistporto.pt



WWW.SHOTELSCOLLECTION.COM