

MAXIME

ENTERTAINING LISBON SINCE 1949

CHRISTMAS EVE

JANTAR · DINNER

24 DEZEMBRO · DECEMBER

Este Natal, o Maxime Restaurante-Bar reservou-lhe a sua mesa da consoada.

This Christmas, Maxime Restaurante-Bar has booked your Christmas Eve table.

€ 65,00

Preço por pessoa - Bebidas incluídas
Price per person - Drinks included

O jantar será servido das 19:00 às 22:30.
Dinner will be served from 07:00 pm to 10:30 pm

Crianças: 0 – 5 anos: gratuito | 6 – 12 anos: 50% de desconto
Children: 0 – 5 years old: free | 6 - 12 years old: 50% discount

MAXIME HOTEL

Praça da Alegria, nº58 · 1250-004 Lisboa, Portugal
T [+351] 218 716 600 | E esperoport@maximerestaurante.com

MAXIMERESTAURANTE LISBOA.COM

ENTRADAS | STARTERS

Seleção de queijos e charcutaria // Traditional cheeses and smoked meat selection

Compotas, frutos secos // Jams & nuts

Croquetes de Novilho // Veal croquettes

Pastéis de bacalhau // Fried cod cakes

Caprese // Caprese salad (tomato and mozzarella)

Salada de polvo // Traditional octopus salad

Batata, molho mostarda bacon e cebola // Potato salad, bacon and spring onion mustard dressing

Espinafres com queijo chèvre, pêra rocha e nozes // Spinach, goat cheese, pear and walnuts

Salmão marinado // Cured salmon with all the trimmings

MARISCO | SEAFOOD

Camarão com maionese de lima // Shrimp with lime maionese

Sapateira recheada // Traditional crab stuffing

QUENTES | HOT

Crème de cenoura e abóbora, canela, amêndoa torrada e crème fraîche // Carrot and pumpkin cream, cinnamon, toasted almonds and crème fraîche

Bacalhau com broa, espinafres e puré de grão // Cod with cornbread, spinach and grain puree

Perú recheado e chipolata (castanhas, bacon, cebolinhas e cogumelos salteados) // Stuffed turkey and chipolata (chestnuts, bacon, chives and sautéed mushrooms)

Arroz com frutos secos // Nuts and raisin rice

Puré de batata doce com especiarias // Sweet potato mash with mixed spices

Legumes grelhados, pesto e nozes // Grilled vegetables, pesto and nuts

Couves salteadas // Sautéed cabbage

SOBREMESAS | DESSERTS

Sobremesas tradicionais seleção do chef // Traditional desserts selected by the chef

BEBIDAS | DRINKS

Cocktail de boas-vindas, água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

Welcome drink, mineral water, sparkling water, red, white and rosé wine from the Maxime selection, draft beer, soft drinks, tea and coffee