

EPIC  SANA
★★★★★ Lisboa



LISBOA.EPIC.SANAHOTELS.COM



BRUNCH DE ANO NOVO
NEW YEAR'S BRUNCH

BRUNCH DE ANO NOVO
RESTAURANTE FLOR-DE-LIS
1 DE JANEIRO DE 2019 | 12:30 – 16:00

NEW YEAR'S BRUNCH
FLOR-DE-LIS RESTAURANT
1ST JANUARY 2019 | 12:30 P.M. – 4 P.M.

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Cocktail do dia
Sumo detox

WELCOME COCKTAIL

Daily Cocktail
Detox Juice

BUFFET

BUFFET

ENTRADAS

Salada mesclun à Portuguesa
Salada de polvo à Galega
Salada caprese e pesto de rúcula
Salada de lulas e feijão-verde
Parfait de foie gras e geleia de Porto
Rillette de salmão e pepino marinado
Salada asiática e espetada de frango teryaki
Atum tataki, miso branco e legumes crus
Salada Piemonte
Escabeche de legumes e dourada
Estação de charcutaria e Pata Negra
Seleção de fritos: pastéis de bacalhau, chamuças e rissóis de camarão
Empadas de galinha
Tábua de queijos nacionais e internacionais
Pasta de sapateira com tortilha frita
Cocktail de camarão e citrinos
Ostras ao natural
Fiambre e queijo fatiado
Queijo light e cremoso
Seleção de iogurtes aromatizados caseiros
Seleção de cereais
Ovos mexidos e omeletes
Salsichas de porco e aves
Seleção de pães e viennoiserie

STARTERS

Portuguese mesclun salad
Octopus "à la Galega" salad
Caprese salad and rocket pesto
Squid salad and green beans
Foie gras parfait and Port jelly
Salmon rillettte and marinated cucumber
Asian salad and teryaki chicken skewers
Tuna tataki, white miso and raw vegetables
Piemonte salad
Marinated vegetables and golden bream
Cold cuts station and Pata Negra
Patties selection: codfish cake, samosas and shrimp patties
Chicken pie
National and international cheese board
Crab pâté and fried tortilla
Shrimp cocktail and citrus
Oysters au naturel
Sliced ham and cheese
Light cheese and cream cheese
Homemade flavored yogurts
Cereal selection
Scrambled eggs and omelettes
Pork and poultry sausages
Bread and viennoiserie selection

SHOW COOKING

Sushi

SHOW COOKING

Sushi

PRATOS QUENTES

Sopa: Creme de abóbora e cardamomo
Carne: Tornado de novilho, gratinado de queijo de cabra e jus de tomilho
Peixe: Cotriade de peixe
Guarnições: Tomate provençal; aumônière de agrião e legumes; fagote de feijão Quénia e bacon; batata confit e arroz de coentros

MAIN COURSES

Soup: Pumpkin and cardamom cream soup
Meat: Beef sirloin steak, gratin cheese and thyme jus
Fish: Fish stew
Garnish: Provençal tomato; watercress aumônière and vegetables; Kenya beans fagote and bacon; potato confit and coriander rice

SHOW COOKING

Lombo de garoupa assado em folha de bananeira
Picanha assada

SOBREMESAS

Geleia de alperce, chocolate branco e streusel
Bolo sacher
Éclair com creme de amendoim
Tarte sablé de framboesa e creme musseline
Panna cotta de morangos e pitaia
Torta de Azeitão
Bolo-rei
Fruta laminada

KIDS LOUNGE MENU

Creme de legumes
Mini cheeseburger
Lasanha
Nuggets de garoupa
Arroz de ervilhas

Arroz-doce
Crème brûlée
Mousse de chocolate
Gelatinas

Bebidas incluídas: Água, refrigerantes e sumos naturais

Animação musical: Piano e Voz

Animação para crianças: Pinturas faciais, jogos didáticos, consola Wii e Petit Chef Atelier com os nossos Chefs

Preços por pessoa - €80,00

Crianças até aos 6 anos – são nossas convidadas

Crianças dos 6 aos 12 anos - €40,00

Suplemento de bebidas:

Cerveja, Vinho DIVAI Branco Colheita,
Vinho DIVAI Tinto Colheita
15,00€ por pessoa
Cerveja, Vinho DIVAI Branco Reserva,
Vinho DIVAI Tinto Reserva
20,00€ por pessoa

Carta de vinhos do restaurante Flor-de-Lis disponível

SHOW COOKING

Roasted grouper loin in banana leaf
Roasted picanha (rump steak)

DESSERTS

Apricot jelly, white chocolate and streusel
Sacher cake
Éclair and peanut butter
Sablé raspberry tart and mousseline cream
Strawberry panna cotta and pitaya
"Torta de Azeitão" (egg swiss rol)
"Bolo-rei" (dried fruits cake)
Sliced fruit

KIDS LOUNGE MENU

Vegetables cream soup
Mini cheeseburger
Lasagna
Grouper nuggets
Pea rice

Sweet rice pudding
Crème brûlée
Chocolate mousse
Jellies

Beverages included: Water, soft drinks and natural juices

Musical Animation: Piano and voice

Children Entertainment: Facial paintings, didactic games, Wii videogame and Petit Chef Atelier with our Chefs

Price per person - €80,00

Children up to 6 years old – Are our guests

Children between 6 and 12 years - €40,00

Drinks supplement:

Beer, DIVAI White Wine,
DIVAI Red Wine
15,00€ per person
Beer, DIVAI Reserve White Wine,
DIVAI Reserve Red Wine
20,00€ per person

Flor-de-Lis wine list available

Informações & Reservas / Information & Bookings:

rita.rodrigues@sanahotels.com | pedro.borrego@sanahotels.com | +351 211 597 300

EPIC  SANA
★★★★★ Lisboa

[LISBOA.EPIC.SANAHOTELS.COM](https://lisboa.epic.sanahotels.com)