

CHRISTMAS EVE

JANTAR · DINNER

24 DEZEMBRO · DECEMBER

Este Natal, o Maxime reserva a sua mesa da consoada.

This Christmas, Maxime book your Christmas Eve table.

€ 68,00

Preço por pessoa – Bebidas incluídas*
Price per person – Drinks included*

O jantar será servido das 19h00 às 22h30

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

* Bebidas incluídas da seleção do Hotel: cocktail de boas-vindas, vinho branco e tinto, água mineral, água com gás, sumos, refrigerantes, cerveja, chá e café

** Drinks included from our Hotel's selection: welcome drink, white and red wine, mineral water, sparkling water, juices, soft drinks, beer, tea and coffee*

MAXIME HOTEL

Praça da Alegria 58 · 1250-004 Lisboa - Portugal

T (+351) 218 716 600 | E esperoporti@maximerestaurante.com

maximerestaurantelisboa.com

ENTRADAS | STARTERS

Seleção de queijos e charcutaria | Traditional cheese and smoked meat selection

Compotas e frutos secos | Jams and dried fruits

Croquetes de Novilho | Veal croquettes

Pastéis de bacalhau | Fried cod cakes

Caprese | Caprese salad (tomato and mozzarella)

Salada Waldorf | Waldorf salad

Salada de queijo feta e melancia | Feta and watermelon salad

Tabbouleh | Tabbouleh

Salada de polvo | Traditional octopus salad

Batata, molho de mostarda, bacon e cebola | Potato salad with bacon and mustard-spring onion dressing

Espinafres com queijo chèvre, pêra Rocha e nozes | Spinach, goat cheese, Rocha pear and walnuts

Salada simples (molhos: iogurte, cocktail, vinagrete e azeite balsâmico) | Simple Salad (dressings: yoghurt, cocktail, vinaigrette, and balsamic oil)

MARISCO | SEAFOOD

Ostras | Oysters

Camarão com maionese de lima | Shrimp with lime mayonnaise

Sapateira recheada | Stuffed crab (traditional recipe)

SOPA | SOUP

Crème de alho-francês trufado, crème fraîche e amêndoa | Truffled leek cream soup with crème fraîche and almonds

PEIXE | FISH

Bacalhau espiritual e camarão | “Spiritual” codfish with shrimp

CARNE | MEAT

Borrego assado com batata “à padeiro” | Roast lamb with “à padeiro” potatoes

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Purê de batata-doce com especiarias | Sweet potato purée with mixed spices

Legumes grelhados com pesto e nozes | Grilled vegetables with pesto and nuts

Nabiças salteadas | Sautéed turnip greens

SOBREMESAS | DESSERTS

Sobremesas tradicionais seleção do chef | Traditional desserts Chef's selection