

inspira[®] Liberdade
Boutique Hotel



Natal e Passagem de Ano 2026

QUE A SUA ÉPOCA FESTIVA TENHA UM TOQUE INSPIRADOR



Seja para juntar a sua família ou os seus amigos, no Inspira Liberdade

encontra o ambiente ideal criar momentos de partilha,
fortalecer relações e celebrar o melhor desta época.

À medida que se aproximam as festividades que marcam o final do ano,
apresentamos os nossos menus de Boas Festas, assinados pelo
Chef Executivo Anderson Miotto e cuidadosamente pensados
para surpreender e elevar cada experiência.

Com espaços versáteis e serviço dedicado, aqui cada momento
é pensado ao detalhe para corresponder às expectativas de quem valoriza
qualidade, conforto e autenticidade.

NESTA ÉPOCA FESTIVA, CELEBRE CONNOSCO!
A EQUIPA DO INSPIRA LIBERDADE BOUTIQUE HOTEL DESEJA-LHE UM
FELIZ NATAL E UM 2027 INSPIRADOR.

Luís Madera

Luís Madera
DIRETOR GERAL





Jantar de Natal

24 de Dezembro de 2026 | 19h00 – 22h00

AMUSE BOUCHE

Camarão em crosta de panko

Creme de abacate, coentros e lima 

ENTRADA

Carpaccio de polvo

Funcho, laranja e vinagrete de ervas  

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau confitado em azeite

Canelone de couve-lombarda recheado com batata e broa, molho de salsa 

SOBREMESAS

Buffet Tradicional

Bolo-rei e bolo-rainha 

Sonhos em calda de vinho do Porto

Coscorões

Arroz-doce cremoso 

Crème brûlée 

Bolo de chocolate e laranja 

Tarte de limão merengada

Shots de ovos-moles  

Fruta fresca laminada  

BEBIDAS

Seleção de vinho branco e tinto

Água

Refrigerantes

Cerveja nacional

Chá e café

105€ por pessoa





Jantar de Natal

Opção Vegetariana

24 de Dezembro de 2026 | 19h00 – 22h00

AMUSE BOUCHE

Bolinha de ricotta

Cenoura e nozes  

ENTRADA

Curgete recheada com legumes salteados

Molho pomodoro e salada de folhas verdes  

PRATO PRINCIPAL

Abóbora assada com lentilhas e cogumelos

Queijo roquefort, nozes caramelizadas e rúcula  

SOBREMESA

Panna cotta

Leite de coco e frutos vermelhos  

BEBIDAS

Seleção de vinho branco e tinto

Água

Refrigerantes

Cerveja nacional

Chá e café

105€ por pessoa



Buffet de Natal

25 de Dezembro de 2026 | 12h30 – 15h30

QUENTES

- Creme de abóbora-menina e amêndoas tostadas 
- Peito de peru recheado com espinafres e frutos secos 
- Arroz selvagem e legumes de inverno glaceados 
- Robalo assado com crosta de pistácio 
- Legumes de inverno e molho de limão 
- Lasanha de legumes gratinada 

ENTRADAS E FRIOS

- Empada de caça e redução de vinho do Porto 
- Camarão crocante e aioli de limão 
- Pataniscas de bacalhau 
- Salada de polvo, pimento assado e salsa 
- Salmão fumado, alcaparras e limão 
- Tábua de carnes assadas, mostardas e pickles 
- Tábua de queijos portugueses 
- Tábua de charcutaria 
- Salada Caesar 
- Salada de legumes grelhados 
- Batata nova, queijo-creme, pepino em pickle e endro 
- Seleção de saladas simples e molhos 

SOBREMESAS

- Bolo-rei e bolo-rainha 
- Rabanadas
- Sonhos
- Tronco de Natal
- Mousse de chocolate de São Tomé e Príncipe 
- Tarte de amêndoa 
- Fraisier
- Torta de laranja 
- Pão de ló de Alfeizerão 
- Clafoutis de pêra e amêndoa 
- Fruta fresca laminada

BEBIDAS

- Seleção de vinho branco e tinto 
- Água
- Refrigerantes
- Cerveja nacional
- Chá e café

105€ por pessoa

Crianças dos 5 aos 12 anos: 52,50 €





Jantar de Ano Novo

31 de Dezembro de 2026 | 19h00 – 00h30

AMUSE BOUCHE

Terrine de campagne

Compota de figo e ameixa ao vinho do Porto, pão de especiarias  

DO MAR

Salmonete glaceado

Manteiga noisette, legumes baby e molho de limão 

DA TERRA

Tornedó de novilho

Batata Anna, cogumelos silvestres, chalota glaceada
e jus de vinho Madeira  

SOBREMESA

Dôme de espuma e baunilha

Coração de framboesa, crocante de pistácio e sorvete de citrinos  

BRINDE

Espumante português

Passas 

BEBIDAS

Seleção de vinho branco e tinto

Água

Refrigerantes

Cerveja nacional

Chá e café

140€ por pessoa





Jantar de Ano Novo

Opção Vegetariana

31 de Dezembro de 2026 | 19h00 – 00h30

AMUSE BOUCHE

Tartelete de cogumelos

Cebola roxa ao vinho do Porto

ENTRADA

Creme de abóbora-menina

Amêndoas tostadas

PRATO PRINCIPAL

Risotto de espargos verdes

Queijo curado português e óleo de salsa

SOBREMESA

Carpaccio de ananás

Gelado de coco e raspa de lima

140€ por pessoa





Jantar de Natal

Jantar de Passagem de Ano

Menu Infantil

ENTRADA

Creme de legumes  

PRATO PRINCIPAL

Bife do lombo de novilho  

Arroz basmati e legumes salteados
ou

Robalo braseado  

Arroz basmati e legumes salteados

SOBREMESA

Brownie de chocolate e noz

Gelado de baunilha  

BEBIDAS

Água

Refrigerantes

52,50€ por pessoa





Termos & Condições

De forma a garantir a sua reserva, é necessário pagamento integral (100%) no momento da confirmação.

Cancelamentos podem ser efetuados até 15 dias antes da data do evento, sem qualquer penalização.

Após este prazo, será aplicada uma taxa de cancelamento correspondente a 100% do valor total da reserva.

Gratuito para crianças até aos 4 anos.

Alergénicos



Vegano



Sem Lactose



Vegetariano



Frutos Secos



Sem Glúten



inspira[®] Liberdade
Boutique Hotel



open@inspirahotels.com
+351 210 440 900