

inspira[®] Liberdade
Boutique Hotel

Trazemos um toque inspirador ao seu Natal

NATAL 2025





Seja para celebrar com amigos, família ou colegas de trabalho, nesta época natalícia, encontrará um ambiente festivo e inspirador no nosso elegante Boutique Hotel & Spa, Inspira Liberdade.

Apresentamos os nossos menus de Boas Festas cuidadosamente preparados pelo nosso Chef Executivo Anderson Miotto.

Toda a equipa do Inspira Liberdade Boutique Hotel deseja-lhe um Feliz Natal e um inspirador 2026.

Tiago Pereira

DIRETOR GERAL



BUFFET

Azevinho

Creme de legumes

Dourada braseada, legumes salteados em azeite de tomilho

Peito de peru recheado, frutos secos e espinafres

SELEÇÃO DE FRIOS

Tábua de queijo e charcutaria

Bola de enchidos

Verrine de beterraba com queijo creme

Fritos típicos Portugueses

Salada Grega

Salada de legumes grelhados

Penne com pesto, parmesão e tomate seco

Couve roxa com bacon

Saladas simples

PASTELARIA

Bolo Rei

Coscorões

Sonhos com redução de vinho do Porto

Leite-creme

Mousse de chocolate

Pera Bêbada

Tarte de Maçã

Fruta Laminada

BUFFET

Pinheiro

Creme de cenoura com crocante de alho francês, azeite de manjeriçã
Robalo recheado com camarão, juliana de legumes, bisque de camarão
Coxa de pato confitada, arroz selvagem e legumes cozidos a vapor

SELEÇÃO DE FRIOS

Tábua de queijo e charcutaria
Mini bola de farinheira
Verrine de gaspacho com
lascas de bacalhau e coentros
Terrina de legumes
Fritos típicos Portugueses
Patanisca de bacalhau com molho de salsa
Salada caesar
Lentilhas com enchidos da beira
Salada de gambas e ananás
Salada de batata nova com
molho aioli e crocante de bacon
Saladas simples

PASTELARIA

Bolo Rei
Bolo Rainha
Sonhos
Coscorões
Torta de laranja
Arroz doce cremoso com crocante de canela
Bolo de chocolate
Mousse de framboesa
Fruta laminada

BUFFET

Nevada

Caldo verde com crocante de chouriço da Beira Alta
Bacalhau com grelos, puré de batata doce, crocante de broa
Lombinho de porco preto, legumes salteados em especiarias
Ratatouille com molho pomodoro e manjeriço

SELEÇÃO DE FRIOS

Tábua de queijo e charcutaria
Fritos típicos Portugueses
Terrina de ave
Bola de enchidos
Salada de polvo
Tábua de carne frias
Tempura de legumes
Brie panado com compota de frutos vermelhos
Camarão panko com redução de molho de soja
Fusilli com gambas
Couscous com legumes grelhados
Arroz de cogumelos e frango
Salada de beterraba com ananas
Saladas simples

PASTELARIA

Bolo rei
Bolo rainha
Coscorões
Sonhos em redução de vinho do porto
Crumble de maçã
Farófias com creme inglês
Tarte de fruta
Trilogia de chocolate
Creme brûlée de citronela
Fruta laminada

BUFFET

Estrela

Creme de abóbora, amêndoas torradas

Caldeirada à Portuguesa

Naco de novilho, legumes assados e arroz basmati

Tagliatelle espargos verdes, legumes do campo

SELEÇÃO DE FRIOS

Tábua de charcutaria
Queijos nacionais e internacionais
Terrina de pato
Bolinha de farinheira
Shot de bacalhau com pimentos
confitados, crocante de broade milho
Terrina de polvo
Legumes braseados com pesto
Quiche de legumes
Frango tandoori commolhoaioli picante
Tempura de legumes
Espetada de queijo mozzarella com tomate cherry
Focaccia comtomate seco e manjerição
Salada de gambas
Couscous com especiarias
Legumes cozido a vapor
Quinoa com legumes e frango
Saladas simples

PASTELARIA

Bolo rei
Bolo rainha
Coscorões
Sonhos em redução de vinho do porto
Crumble de maçã
Farófias com creme inglês
Tarte de fruta
Trilogia de chocolate
Creme brüllée de citronela
Fruta laminada

BUFFET

Sonho

Sopa de cogumelos, crocante de pato confitado
Polvo à lagareiro com batata assada
Lombo de porco, migas alentejanas e grelos salteados
Penne com pesto e tomate confitado

SELEÇÃO DE FRIOS

Queijos nacionais e internacionais
Tábua de charcutaria
Rosbife trinchado
Tarte de frango tandoori e legumes
Shot de melão com hortelãda ribeira
Fritos típicos Portugueses
Patanisca de bacalhau
Bolinha crocante de farinheira
Salada de polvo
Quiche de cogumelos
Mini salada russa
Salada caesar com frango tandoori
Queijo brie panado com compota de frutos vermelhos
Empada de caça com redução de vinho do porto
Salada de grão com bacalhau
Legumes grelhados
Couve rocha com citrinos e nozes
Feijão-frade com atum

PASTELARIA

Bolo rei
Bolo rainha
Coscorões
Sonhos em redução de vinho do porto
Crumble de maçã
Farófias com creme inglês
Tarte de fruta
Trilogia de chocolate
Creme brûlée de citronela
Fruta laminada

MENU

Aurora

OPÇÃO 1

Carpaccio de novilho, mix de folhas verdes, redução de vinho do Porto, crocante balsâmico
Robalo braseado, puré de aipo, legumes salteados em azeite de tomilho e limão
Tarte de limão merengada, crumble de lima e sorvete de morango

OPÇÃO 2

Tempura de vegetais, molho pomodoro com manjericão
Naco de bovino glaceado com funcho, legumes do campo e batata gautfrette
Farófias invertidas com creme inglês tépido

MENU

Boreal

OPÇÃO 1

Creme de ervilhas, crocante de parmesão, mousse de requeijão e presunto
Bacalhau confitado, grelos, crumble de broa de milho, cannelloni de legumes
Trilogia de chocolate, sorvete de cacau

OPÇÃO 2

Pétalas de bacalhau, foccacia, presunto pata negra, gaspacho e poejo
Lombinho de porco, chalotas confitadas, arroz selvagem
Pannacotta com frutos vermelhos e crocante de aveia

MENU

Bronze

OPÇÃO 1

Queijo brie em massa filo, compota de abóbora e nozes
Magret de pato, puré de cenoura, molho de laranja
Pudim flan de maracujá sorvete de menta

OPÇÃO 2

Terrine de aves com geleia de vinho do Porto
Salmão braseado, puré de batata doce
Mousse São Tomé, crocante gruêe, gelado de chocolate

MENU

Prata

ENTRADA

Gamba grelhada, pêra abacate sobre tosta de coentros e azeite de ervas

PRATO PRINCIPAL

Coxa de pato confitada, arroz cremoso de paio com queijo curado da serra

DEGUSTAÇÃO DE SOBREMESAS CONVENTUAIS

Pudim abade de priscos

Torta de laranja

Toucinho do céu com amêndoas algarvias e sorvete de limão

MENU

Ouro

ENTRADA

Creme de abóbora, crumble de especiarias, queijo creme e cebolinho

PRATOS PRINCIPAIS

Linguado braseado, legumes cozidos a baixa temperatura, molho de coentros
Lombinho de borrego, gratin de batata, legumes assados

SOBREMESA

Sopa de morangos silvestres, financier de pistáchio, telha de cacau, sorvete
de menta

BEBIDAS

Suplemento de bebidas

OPÇÃO 1

Água Inspira
Refrigerantes
Café e Chá

OPÇÃO 2

Água Inspira
Refrigerantes

Capela Branco
Alentejo
Antão Vaz, Arinto, Verdelho

Capela Tinto
Alentejo
Trincadeira, Alicante Bouschet,
Touriga Nacional

Café e Chá

OPÇÃO 3

Água Inspira
Refrigerantes

Monte Capela Branco
Alentejo
Verdelho

Monte Capela Tinto
Alentejo
Alfrocheiro, Aragonês, Syrah

Café e Chá

BEBIDAS

Bar aberto

STYLE

Eristoff Vodka
Bacardi Blanco
Tequila Patron
Bombay Sapphire
Dewars

DELUXE

Eristoff Vodka
Bacardi Blanco
Tequila Patron
Bombay Sapphire
Dewars
Espumante Terras do Demo
Licor Beirão
Remy Martin VSOP

inspira[®] Liberdade
Boutique Hotel

ANIMAÇÃO

música ao vivo e dj

SAXOFONISTA

QUARTETO DE MÚSICA
JAZZ, BOSSA NOVA,
SOUL POP, R&B, FUNK

DUO JAZZ E BOSSA NOVA

DJ

TRIO DE MÚSICA
JAZZ, BOSSA NOVA,
SOUL POP, R&B, FUNK

SISTEMA DE SOM

Contatos

WHATSAPP

+351 932 301 442

EMAIL

events@inspirahotels.com

TELEFONE

+351 210 440 905

