



ELEVADOR

∞ CERVEJARIA DA BAIXA ∞





Bem-vindo ao Restaurante Elevador – Cervejaria da Baixa.
Suba connosco nesta viagem de memórias, tradições, sabores e sons partilhados.



MENUS

SUGESTÕES DE GRUPOS

MENU 1 – 39 € POR PESSOA

Couvert, entrada, prato principal e sobremesa

MENU 2 – 44 € POR PESSOA

Couvert, entradas a partilhar na mesa, prato principal e sobremesa

MENU 3 – 49 € POR PESSOA

Couvert, entradas a partilhar na mesa, prato de peixe, prato de carne e sobremesa

A seleção de pratos deve ser igual para todo o grupo, com exceção de situações de alergias ou restrições alimentares.

Bebidas não incluídas.

+ 5€ bebidas sem álcool (sumos, água e café)

+ 10€ Sumos, água, copo de vinho ou cerveja e café

IVA incluído à taxa legal em vigor

Os produtos alimentares confeccionados, preparados e comercializados nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares tais como: cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixe, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremoços e moluscos e produtos derivados destes. (De acordo com o anexo II, do regulamento (UE) n.º 1169/2011): Em caso de dúvida queira contactar um colaborador do restaurante.



COUVERT

Humus de grão com azeite e paprika

Azeitonas pretas marinadas com ervas e cítricos

Seleção de pães



A seleção de pratos deve ser igual para todo o grupo, com exceção de situações de alergias ou restrições alimentares.

IVA incluído à taxa legal em vigor

Os produtos alimentares confeccionados, preparados e comercializados nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares tais como: cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixe, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, gipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremôços e moluscos e produtos derivados destes. (De acordo com o anexo II, do regulamento (UE) nº 1169/2011). Em caso de dúvida queira contactar um colaborador do restaurante.

ENTRADA (Selecione uma opção para o menu 1)

Creme aveludado de castanhas com crocante de presunto

Croquete de pato com compota de cebola roxa, vinho do porto e mostarda

Mini espetadas de frango marinado em citrinos e gengibre

Tempura de choco com molho tártaro

Tábuas de enchidos e queijos artesanais, com mel, uvas e frutos secos

ENTRADAS A PARTILHAR NA MESA

(Selecione uma opção para o menu 2, menu 3)

Creme aveludado de castanhas com crocante de presunto

Croquete de pato com compota de cebola roxa, vinho do porto e mostarda

Mini espetadas de frango marinado em citrinos e gengibre

Tempura de choco com molho tártaro

Tábuas de enchidos e queijos artesanais, com mel, uvas e frutos secos

Bebidas não incluídas.

+ 5€ bebidas sem álcool (sumos, água e café)

+ 10€ Sumos, água, copo de vinho ou cerveja e café



PRATO PRINCIPAL

PEIXE

Corvina no forno com crosta de ervas e limão, acompanhada de batata primor assada e legumes da época

Robalo braseado sobre risotto de lima e espargos verdes, molho beurre blanc e ervilha torta

Arroz cremoso de tamboril e camarão com açafrão e coentros

Tataki de atum em crosta de sésamo preto, puré de couve-flor e molho teriyaki cítrico

CARNE

Bochechas de novilho confitadas em 24 horas com molho de alecrim, acompanhadas de polenta cremosa

Alcatra de vitela de leite cozinhada a baixa temperatura, servida com puré de batata trufado e legumes glaciados

Magret de pato caramelizado em mel de rosmaninho, castanhas, maçã e jus de laranja

Wellington de lombinho de porco preto com pleurottes, esmagada de maçã verde assada e molho moscatel

VEGETARIANO

ENTRADAS (Escolher um dos dois)

Tártaro de beterraba, abacate e manga com crocante de arroz selvagem

ou

Gyozas de cogumelos shiitake e castanhas com molho ponzu e sementes sésamo

PRATOS PRINCIPAIS (Escolher um dos dois)

Beringela assada com puré de couve flor trufado, crumble de noz e feta

ou

Polenta cremosa com trilogia de cogumelos selvagens e salada de feijão mungo e micro rebentos

A seleção de pratos deve ser igual para todo o grupo, com exceção de situações de alergias ou restrições alimentares.

Bebidas não incluídas.

+ 5€ bebidas sem álcool (sumos, água e café)

+ 10€ Sumos, água, copo de vinho ou cerveja e café

IVA incluído à taxa legal em vigor

Os produtos alimentares confeccionados, preparados e comercializados nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares tais como: cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixe, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, gipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremôços e moluscos e produtos derivados destes. (De acordo com o anexo II, do regulamento (UE) nº 1169/2011): Em caso de dúvida queira contactar um colaborador do restaurante.

SOBREMESA

Tarte rústica de maçã e amêndoa com gelado de pêra rocha

Mousse de chocolate negro com crocante de avelã e flor de sal

Cheesecake de limão yuzu em copo, crumble de gengibre e suspiros crocantes

Mescla de frutas laminadas

*A seleção de pratos deve ser igual para todo o grupo,
com exceção de situações de alergias ou restrições alimentares.*

Bebidas não incluídas.

+ 5€ bebidas sem álcool (sumos, água e café)

+ 10€ Sumos, água, copo de vinho ou cerveja e café

IVA incluído à taxa legal e em vigor

Os produtos alimentares confeccionados, preparados e comercializados nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares tais como: cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixe, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremoços e moluscos e produtos derivados destes. (De acordo com o anexo II, do regulamento (UE) n.º 1169/2011): Em caso de dúvida queira contactar um colaborador do restaurante.



The header features a dark brown background with a dense pattern of small, light brown and gold-colored dots, resembling confetti or snow. Along the top edge, there are several white line-art Christmas ornaments hanging from thin lines. The ornaments have various patterns: some with horizontal stripes, some with a row of small circles, and others with wavy lines.

CONDIÇÕES GERAIS

NÚMERO DE PESSOAS

Será considerado para menus de grupo o mínimo de 10 pessoas e máximo de 35 pessoas.

O Restaurante Elevador – Cervejaria da Baixa deverá ter conhecimento do número final de pessoas até 72 horas antes do evento.

Se o número de presenças for superior às confirmadas, a faturação será ajustada de acordo.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

A reserva do evento será considerada efetiva, mediante a cobrança de:

Transferência bancária para: IBAN – com envio
de comprovativo de pagamento para o email
elevador@hotelsantajustalisboa.com

ou

Cartão de crédito através de um link seguro que será enviado por email

CONDIÇÕES DE CANCELAMENTO

Em caso de cancelamento até 72 horas antes do dia do evento, não será cobrado o valor da reserva. Após esse período, o pagamento será não reembolsável.

COMIDAS E BEBIDAS

Não será permitida a entrada no restaurante de quaisquer alimentos trazidos pelos organizadores e/ou seus convidados, sem autorização prévia por escrito da Direcção do Restaurante.

Taxa de Rolha sob consulta

ANIMAÇÃO

O Departamento de Eventos poderá contratar a animação musical ou de entretenimento, entre outras, para o seu evento, que não se encontram incluídos nos valores apresentados.