ELEVADOR
RESTAURANTE

MENÚ DE *GRUPO*

1

APERITIVO

1 ENTRANTE PARA COMPARTIR EN LA MESA

PLATO PRINCIPAL

POSTRE

39€

por persona
(IVA incluido)

2

APERITIVO

2 ENTRANTES PARA COMPARTIR EN LA MESA

PLATO PRINCIPAL

POSTRE

44€

por persona
(IVA incluido)

3

APERITIVO

2 ENTRANTES PARA COMPARTIR EN LA MESA

PLATO DE PESCADO

PLATO DE CARNE

POSTRE

49€

por persona
(IVA incluido)

Bebidas no incluidas.

+5€ bebidas sin alcohol (zumos, agua y café)
+10€ zumos, agua, copa de vino o cerveza y café

MENÚ DE GRUPO

APERITIVO

Hummus de garbanzo
con aceite de oliva y pimentón

Aceitunas negras marinadas
con hierbas y cítricos

Selección de panes

ENTRANTES

Crema aterciopelada de castañas
con crujiente de jamón

Croqueta de pato con compota de cebolla roja,
vino de oporto y mostaza

Mini brochetas de pollo marinado
en cítricos y jengibre

Tempura de choco
con salsa tártara

Tabla de embutidos y quesos artesanales
con miel, uvas y frutos secos

El alimento cocinado, preparado, fabricado y comercializado en esta unidad pueden contener sustancias o productos que causen alergias o intolerancias alimentarias, tales como: cereales que contienen semillas de gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, nueces, apio mostaza, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuz y moluscos y derivados de los mismos. (De acuerdo con el anexo II del Reglamento (UE) n.o 1169/2011).
Para obtener más información, por favor pregunte a los empleados al servicio.
(IVA incluido a la taxa en vigor)

MENÚ DE GRUPO

PESCADOS

Corvina al horno con costra de hierbas y limón,
acompañada de patatas primor asadas y verduras de temporada

Lubina braseada sobre risotto de lima y espárragos verdes,
salsa beurre blanc y tirabeques

Arroz cremoso de rape y langostinos
con azafrán y cilantro

Tataki de atún con costra de sésamo negro,
puré de coliflor y salsa teriyaki cítrica

CARNES

Carrilleras de ternera confitadas durante 24 horas
con salsa de romero y polenta cremosa

Tapa de ternera lechal cocinada a baja temperatura,
servida con puré de patata trufado y verduras glaseadas

Magret de pato caramelizado con miel de romero,
castañas, manzana y jus de naranja

Solomillo de cerdo ibérico Wellington con setas pleurotus,
puré rústico de manzana verde asada y salsa de moscatel

El alimento cocinado, preparado, fabricado y comercializado en esta unidad pueden contener sustancias o productos que causen alergias o intolerancias alimentarias, tales como: cereales que contienen semillas de gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, nueces, apio mostaza, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuz y moluscos y derivados de los mismos. (De acuerdo con el anexo II del Reglamento (UE) n.o 1169/2011).
Para obtener más información, por favor pregunte a los empleados al servicio.
(IVA incluido a la taxa en vigor)

MENÚ DE GRUPO

VEGETARIANO

ENTRANTES

Tartar de remolacha, aguacate y mango
con arroz salvaje crujiente

Gyozas de setas shiitake y castañas
con salsa ponzu y semillas de sésamo

PLATOS PRINCIPALES

Berenjena asada con puré de coliflor trufado,
crumble de nuez y queso feta

Polenta cremosa con trilogía de setas silvestres,
ensalada de brotes de soja mung y microbrotes

POSTRES

Tarta rústica de manzana y almendra
con helado de pera rocha

Mousse de chocolate negro
con crujiente de avellana y flor de sal

Cheesecake de limón y yuzu en vaso,
con crumble de jengibre y merengue crujiente

Selección de frutas laminadas

El alimento cocinado, preparado, fabricado y comercializado en esta unidad pueden contener sustancias o productos que causen alergias o intolerancias alimentarias, tales como: cereales que contienen semillas de gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, nueces, apio mostaza, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuz y moluscos y derivados de los mismos. (De acuerdo con el anexo II del Reglamento (UE) n.o 1169/2011).
Para obtener más información, por favor pregunte a los empleados al servicio.
(IVA incluido a la taxa en vigor)

CONDICIONES

GENERAL

La selección de platos debe ser igual para todo el grupo,
excepto en casos de alergias o restricciones alimentarias.

Bebidas no incluidas / +5 € bebidas sin alcohol (zumos, agua y
café) / +10 € zumos, agua, copa de vino o cerveza y café.

IVA incluido según la tasa legal vigente.

NÚMERO DE PERSONAS

Se considerará un mínimo de 10 y un máximo de 35 personas para los menús de grupo.
El Restaurante Elevador - Cervejaria da Baixa debe tener conocimiento del número final de personas hasta 72 horas antes del evento. Si el número de asistencias es superior al confirmado,
la facturación se ajustará en consecuencia.

CONDICIONES DE PAGO

La reserva del evento se considerará efectiva a partir del cobro de:

Transferencia bancaria a través del IBAN
del Restaurante Elevador e enviando el comprobante de pago a correo electrónico
elevador@hotelsantajustalisboa.com

o

Tarjeta de crédito a través de un enlace
seguro que se enviará por correo electrónico

CONDICIONES DE ANULACIÓN

En caso de cancelación hasta 72 horas antes del día del evento,
no se cobrará el importe de la reserva.
Después de este periodo, el pago no será reembolsable.

ALIMENTOS Y BEBIDAS

No se permitirá la entrada en el Hotel de ningún alimento traído por los organizadores y/o sus invitados, sin autorización previa por escrito de la Dirección del Restaurante. Tasa de corcho a petición.

ANIMACIÓN

El Departamento de Eventos puede contratar espectáculos musicales o entretenimiento, entre otros, para su evento que no están incluidos en el valores presentados.