



MENU GALA DE RÉVEILLON | 2025

Av. da Liberdade 138-142,
1250-001—Lisboa
tel.: 21 041 0000
sales@138liberdadehotel.com

GALA DE RÉVEILLON | 31 DE DEZEMBRO DE 2025

🎵 Música ao vivo:
19h00 à 01h00

Set Menu

19h00 às 21h00 e 21:30 à 01:00

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Espumante Português Bruto Natural
ou Cocktail Festivo

COUVERTS

Seleção de queijos e compotas
Cesto de pães artesanais com manteigas
aromatizadas

ENTRADA

Opção Tradicional: Carpaccio de novilho com
rúcula, parmesão e azeite trufado
Opção Vegan: Carpaccio de tomate e beterraba
com agrião, vinagre balsâmico, laranja e
pistácio

PEIXE

Filete de linguado com molho de camarão,
milho, bimis e beterraba baby

CARNE

Novilho DOP assado lentamente, mil-folhas
de batata, cenouras e nabos baby glaceados,
molho de vinho tinto e alecrim

SOBREMESAS

“Esfera de Ano Novo” Fraisier
(mousse de pistácio, coulis de morango e bolo
de amêndoa)

PREÇO

Serviço 19:00 a 21:00 **180€ por pessoa**
Serviço 21:30 a 01:00 **230€ por pessoa**

*Bebidas Incluídas: Seleção 138 Liberdade de
vinho branco e tinto, água, soft drinks, café e chá*

FINALIZAÇÃO

Cafés e chás gourmet
Seleção de petit-fours
Digestivos

MEIA-NOITE-CONTAGEM REGRESSIVA

Brinde com Espumante Vintage
12 passas da sorte

BUFFET DE SOBREMESAS (APÓS AS 00H00)

Sonhos de abóbora com calda de vinho do Porto	Panacota de caramelo salgado
Mousse de chocolate	Rabanadas de brioche com creme inglês
Toucinho do céu	Bolo de bolacha
Pão-de-ló	Fruta laminada
Arroz-doce	Seleção de queijos

Menu disponível em versão vegetariana (sob reserva antecipada)| Crianças até 11 anos: 50% desconto. A partir dos 12 anos: preço de adulto
As reservas requerem pagamento integral e cancelamentos efetuados com mais de 72 horas de antecedência serão reembolsados em 50%

138

LIBERDADE HOTEL

NEW YEAR'S EVE GALA | 31ST DECEMBER 2025

Live music:
7:00 pm to 01:00 am

Set Menu

7:00 pm to 9:00 pm and 9:30 pm to 1:00 am

WELCOME COCKTAIL

Portuguese Brut Sparkling Wine or
Festive Cocktail

COUVERT

Selection of cheeses and compotes
Basket of artisan breads with flavoured
butters

STARTER

Traditional Option: Veal carpaccio with rocket,
parmesan and truffle oil
Vegan Option: Tomato and beetroot carpaccio
with watercress, balsamic vinegar, orange
and pistachio

FISH

Sole fillet with prawn sauce, corn, bimi and
baby beetroot

MEAT

Slow-roasted PDO veal, potato mille-feuille,
glazed baby carrots and turnips, red wine &
rosemary jus

DESSERT

"New Year's Sphere" Fraisier (pistachio
mousse, strawberry coulis and almond sponge)

PRICE

1st sitting 180€ per person
2nd sitting 230€ per person

*Beverages included: 138 Liberdade selection of
red and white wines, water, soft drinks, coffee
and tea*

POST DINNER

Premium coffees and teas
Digestifs

MIDNIGHT COUNTDOWN

Toast with Vintage Sparkling Wine
12 lucky raisins

DESSERT BUFFET (AFTER MIDNIGHT)

Pumpkin <i>sonhos</i> with Port wine syrup	<i>Toucinho do Céu</i> Almond egg-yolk cake
Brioche rabanadas with crème anglaise	Salted caramel Panna Cotta
<i>Arroz-doce</i> Traditional Portuguese rice pudding	<i>Pão-de-ló</i> Portuguese sponge cake
Chocolate mousse	Fresh sliced fruit
Biscuit cake	Cheese selection

Vegetarian menu available upon advance request | Children up to 11 years: 50% discount 12 years and above: adult price
Pre-payment required - non-refundable

138
LIBERDADE HOTEL
