



Christmas Menu

JANTAR 24 DEZEMBRO | DINNER DECEMBER 24TH

Il Gattopardo

Vellutata di Cavolfiore Caramellato, Capesanti e Tartufo Nero

Aveludado de Couve Flor Caramelizada, Vieiras e Trufa Negra

Caramelized Cauliflower Cream with Scallops and Black Truffle
Chardonnay / Albizzia

Carpaccio di Gambero Rosso e Avocado

Carpaccio de Carabinero e Abacate

Red Prawn and Avocado Carpaccio

Sauvignon Blanc / Albino Armani

Fagottini di Bacallà Affumicato, Fonduta di Parmigiano

Fagottini de Bacalhau Fumado com Fondue de Parmesão

Smoked Cod Fagottini with Parmesan Fondue
Pasqua

Tagliata di Fagiano, crema di Topinambur e Arancia

Tagliata de Faisão, Creme de Topinambur e Laranja

Sliced Pheasant Tagliata with Jerusalem Artichoke and Orange Velouté
Pinot Noir / Casa Cadaval

Cotechino com Pere al Vino Porto e Purea di Castagne

Cotechino com Pêra em Vinho do Porto e Creme de Castanha

Cotechino with Pear in Port Wine and Chestnut Cream
Chianti / Sta Cristina

Buffet di Dolci Natalizi

Buffet de Doces de Natal

Christmas Dessert Buffet

105.00€

Reservas | Bookings:
lisboa.gem@saviotti.pt





Christmas Menu

JANTAR 24 DEZEMBRO | DINNER DECEMBER 24TH

Il Gattopardo

CONDIÇÕES ESPECIAIS

Oferta especial para crianças: até 3 anos — grátis

Oferta especial para crianças dos 4 a 12 anos — 50% de desconto

NOTAS

Pagamento total no momento da reserva

Cancelamento gratuito até 15 dias antes do evento

Entre 14 e 8 dias antes do evento, será cobrado 50% do valor total

Cancelamentos com menos de 8 dias antes do evento — será cobrado o valor integral

Dress Code: Formal

SPECIAL CONDITIONS

Special offer for children: Up to 3 years old - free

Special offer for children: from 4 to 12 years old - 50% discount

NOTES

Full payment upon booking

Free cancellation until 15 days before the event

Between 14 and 8 days before the event, 50% of the total amount will be charged

Cancellation less than 8 days before the event integral debit will be charged

Dress Code: Formal