



CONSOADA

de Natal
no Artsy Cascais



QUARTA-FEIRA

**24 de
Dezembro**

19:00 - 22:30

ARTSY Cascais
Av. Dom Carlos I 246, 2750-310
Cascais

Para mais informações
+351 210 132 390
reservations@artsycascais.com
www.artsycascais.com





CONSOADA

de Natal

Nesta Noite de Consoada, reúna a família e os amigos e junte-se a nós no ARTSY Cascais para uma noite mágica, repleta de alegria, sabores festivos e momentos inesquecíveis!

Vamos celebrar esta época tão especial com um menu de Natal preparado com todo o carinho, um ambiente acolhedor e a melhor companhia. Entre gargalhadas, brindes e pratos deliciosos, o ARTSY é o lugar perfeito para criar memórias que vão aquecer o coração.

Fique no Artsy e beneficie de uma oferta exclusiva a partir de **550,00€**, total.

A oferta inclui:

Estadia de 2 noites (com início a 23 ou 24 de Dezembro)

Pequeno-almoço, se tomado no restaurante

Jantar de Consoada

Late check-out mediante a disponibilidade

Single 550,00€

Duplo 750,00€

Poderá aproveitar esta noite especial, com apenas o jantar, por **135,00€** por pessoa.

TERMOS E CONDIÇÕES

O pagamento de 50% do valor total deverá ser feito no momento da confirmação e o restante à chegada. Poderá cancelar a sua reserva até 14 dias antes da data do evento, sendo que o valor do depósito não será reembolsado.





M E N U

Consoada de Natal

24 de Dezembro

Convert

Pão massa mãe com manteiga noisette

Sopa

Creme de abóbora e castanha

Aperitivo

Tártaro clássico de salmão com abacate e caviar

Entrada

Salada de polvo com fatias de pão de fermentação natural

Peixe

Bacalhau dourado com espinafres salteados e batatinhas

Carne

Entrecôte com puré de batata e molho cremoso de cogumelos

Sobremesa

Arroz Doce 

Rabanada   

Bebidas

Harmonização de vinhos, refrigerantes e água

Café

135.00€ por pessoa



M E N U V E G E T A R I A N O

Consoada de Natal

24 de Dezembro

Convert  

Pão massa mãe com manteiga noisette

Sopa  

Creme de abóbora e castanha

Aperitivo  

Delícia de queijo e pimento

Entrada 

Batata Hasselback com manteiga de alho e crème fraîche

Prato Principal  

Fettuccine cremoso com cenoura, bimi e trufa

Prato Principal 

Couve-flor assada com molho romesco e crumble de frutos secos

Sobremesa

Arroz Doce 

Rabanada   

Bebidas

Harmonização de vinhos, refrigerantes e água

Café

135.00€ por pessoa