

Artsy
CASCAIS

NATAL
CHRISTMAS



2024



Venha passar um Natal único, na companhia de quem lhe é mais querido. Desfrute de um ambiente acolhedor e menu especial, seja reservando uma mesa no Restaurante ART ou a Pink Room em exclusivo para um momento mais privado.

Fique no Artsy e beneficie de uma oferta exclusiva a partir de 417,00€ por pessoa.

A oferta para 2 pessoas inclui:

- Estadia de 2 noites (23 e 24 de Dezembro)
- Pequeno-almoço, se tomado no restaurante
- Jantar de Consoada

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, mas ficará a crédito para uma futura estadia.



Spend a unique Christmas with your loved ones at Artsy Cascais.

Enjoy a welcoming atmosphere and exquisite gastronomy, whether you book at the ART Restaurant or reserve the Pink Room exclusively for a more private moment.

Stay at Artsy and take advantage of our exclusive offer, starting at 417,00€ per person.

This offer, designed for 2 people, includes:

- *A 2-night stay (December, the 23rd and the 24th)*
- *Breakfast, if taken at the restaurant*
- *Christmas Eve Dinner*

TERMS AND CONDITIONS

50% of the total amount must be paid upon confirmation and the remainder is due for settlement on arrival. You may cancel your reservation up to 14 days before the event day. The deposit amount won't be refunded but will be kept in credit for a future stay.

Para mais informações / For more information

+351 210 132 390

reservations@artsycascais.com

www.artsycascais.com

MENU

JANTAR DE CONSOADA
CHRISTMAS EVE DINNER

24/12/2024



couvert

Pão de massa mãe, manteiga noisette e "café de cebola"

Sourdough bread, brown butter and 'onion coffee'



amuse-bouche

Patanisca de bacalhau e papada de porco
Codfish 'patanisca' and cured pork jowl



Scalab Viognier Reserva | Lisboa e Tejo

entrada / starter

Bolo rei, foie gras e romã
'Bolo rei', foie gras and pomegranate



Scalab Viognier Reserva | Lisboa e Tejo

peixe / fish

Bacalhau fresco, pimento e batata Anna
Fresh cod, bell pepper and potato Anna



Pombal do Vesuvio | Douro

carne / meat

Preso grelhada com magusto ribatejano
Iberian pork with Ribatejo 'magusto'



Quinta de Arcossó Grande Reserva | Trás-os-Montes

sobremesa / dessert

Rabanada, requeijão, abóbora e pinhão
French toast, cottage cheese, pumpkin and pine nut



Moscatel Horácio Simões | Setúbal

135,00€

por pessoa / per person

Refrigerantes, águas e café incluídos
Soft drinks and coffee included



Caro hóspede, apesar dos conhecimentos adquiridos e extremos cuidados da nossa Cozinha, não conseguimos garantir a ausência de contaminação cruzada a quem tenha alergias ou intolerâncias acentuadas. Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

Dear guest, despite the acquired knowledge and the extreme care of our ladies and gentlemen from the culinary team, we cannot guarantee the absence of cross contamination for those who have severe allergies or intolerances. If you need any information about allergies please ask our staff before ordering.

MENU

JANTAR DE CONSOADA VEGETARIANO
VEGETARIAN CHRISTMAS EVE DINNER

24/12/2024



couvert

Pão de massa mãe, manteiga noisette e
"café de cebola"

Sourdough bread, brown butter and
'onion coffee'



amuse-bouche

Patanisca de legumes e sunomono
Vegetables 'patanisca' and sunomono



Casa Relvas Rabo de Ovelha | Alentejo

entrada / starter

Aipo e trufa
Celery root and truffle



Casa Relvas Rabo de Ovelha | Alentejo

principal 1 / main 1

Couve, chili oil, cebola e amendoim
Cabbage, chili oil, onion and peanut



Scalab Reserva Syrah | Lisboa e Tejo

principal 2 / main 2

Scarpinocc, abóbora assada e cogumelos
Scarpinocc, roasted pumpkin and mushrooms



Potier Grande Reserva tinto | Douro

sobremesa / dessert

Rabanada, requeijão, abóbora e pinhão
French toast, cottage cheese, pumpkin and pine nut



Moscatel Horácio Simões | Setúbal

135,00€
por pessoa / per person

Refrigerantes, águas e café incluídos
Soft drinks and coffee included



Caro hóspede, apesar dos conhecimentos adquiridos e extremos cuidados da nossa Cozinha, não conseguimos garantir a ausência de contaminação cruzada a quem tenha alergias ou intolerâncias acentuadas. Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

Dear guest, despite the acquired knowledge and the extreme care of our ladies and gentlemen from the culinary team, we cannot guarantee the absence of cross contamination for those who have severe allergies or intolerances. If you need any information about allergies please ask our staff before ordering.