



Candle Ritual

Festive Menus

S O F I T E L



Celebre a época festiva no SOFITEL LISBON LIBERDADE e saboreie a nossa deliciosa gastronomia, vinhos requintados e um serviço excelente e cordial no ambiente elegante do restaurante Matiz Lisboa.

Surpreenda-se com os nossos menus festivos para a véspera de Natal, dia de Natal e Reveillon.

Celebrate the Festive Season at SOFITEL LISBON LIBERDADE and savor our delightful cuisine, exquisite wines, and welcoming service in the elegant atmosphere of the Matiz Lisboa restaurant.

We have prepared special festive menus for Christmas Eve, Christmas Day, and Reveillon.

The Celebrations Start Here

Na década de 1860, Paris foi a primeira cidade a iluminar as suas ruas à noite com mais de 56.000 lâmpadas a gás. A capital da França ficou conhecida como "A Cidade das Luzes", o símbolo de segurança, calor e humanidade, mas também uma referência ao papel dos filósofos franceses durante o Iluminismo.

Essa tradição inspirou o Sofitel a criar o Ritual das Velas, uma experiência única da Marca.

O brilho quente das velas cria uma atmosfera acolhedora e mágica marcando a passagem do dia para a noite todos os dias ao entardecer. No Sofitel Lisboa Liberdade, este conforto luminoso estará presente durante a época festiva.

In the 1860s, Paris was the first city to illuminate its streets after dark with over 56,000 gas lamps. The French capital became known as "The City of Lights", the symbol of safety, warmth, and humanity, but also a reference to the role French philosophers' role on the Enlightenment movement.

This tradition inspired Sofitel to create the Candle Ritual, a unique experience designed for the Brand. The warm glow of candles creates a welcoming and magical atmosphere marking the transition from day to night every day at dusk. At the Sofitel Lisbon Liberdade, this luminous comfort will be present throughout the festive seasons.





JANTAR DE NATAL

Christmas Dinner

24 de Dezembro 20h00
24th December 8 p.m.

Matiz Lisboa Restaurant

Animação musical até à meia noite
Musical entertainment until midnight

160€
Por pessoa | Per person
Iva Incluído | *Vat included*

Menu Inclui: Água, Soft Drinks, Couvert, Café ou Chá e Vinhos Seleção Matiz: Branco, Tinto e de Sobremesa.

Condições de Reserva: Confirmação de Reserva Mediante Pagamento de 100% do Valor da Reserva (reembolsável para cancelamentos até 30 dias antes do evento)

Menu Includes: Water, Soft Drinks, Couvert, Coffee or Tea and Matiz White, Red and Dessert Wines Selection.

Booking Conditions: Booking Confirmation Subject to Payment of 100% of the Booking Price (refundable for cancellations up to 30 days before the event)



MATIZ
LISBOA

Menu
By Daniel Schlaipfer

Entrada *Starter*

Foie Gras, Trufa Preta, Figos em Vinho do Porto Agridoce
Foie Gras with Black Truffle and Figs in Sweet Port Wine

Reconfortante *Comforting*

Creme De Abóbora e Gengibre Com Charuto De Lavagante
Pumpkin And Ginger Cream With Lobster "Cigar"

Do Mar *From The Sea*

Bacalhau À Lagareiro e Confitado
Cod Fish Confit with Baked Potatoes in Olive Oil

Do Campo *From The Countryside*

Perna de Borrego Confitado, Morilles, Aipo, Terrina de Batata e Castanhas
Confited Leg of Lamb, Morilles, Celery And Potato Terrine with Chestnuts

Sobremesa *Dessert*

Tronco de Natal
Castanhas, Tangerina, Gelado de Abóbora
Macarons e Mignardises
Christmas Log
Chestnuts, Tangerine, Pumpkin Ice Cream
Macarons and Sweet Treats

MATIZ

LISBOA

Entradas

Salgados Variados
Salmão Marinado e Fumado com Caviar
Cocktail de Camarão com Abacate
Salada de Polvo
Ostras com Vinagrete de Chalotas
Ceviche de Atum com Abacate
Foie Gras com Figs Agri-Doce
Charcutaria & Queijos
Pâte au Croute
Quiche Lorene

Live Showcooking

Gambas à Guilho
Seleção de Grelhados

Da Terra

Caril de Legumes com Quinoa,
Rebentos de Soja e Tofu

Reconfortante

Creme de Lavagante e Marisco com
Croutons e Pernod

Do Mar

Robalinho Salteado com Molho de Vinho
do Porto

Do Campo

Posta Mirandesa Grelhada com Batata
Gratinada Trufada

Sobremesas

Bolachas de Gengibre
Bouche de Noël
Estação de Chocolate Quente com
Doces e Compotas
Brownies, Cupcakes, Gingerbread, Red
Velvet
Rabanadas, Mousse de Chocolate
Bolo Rainha.

Starters

Assorted Snacks
Marinated and Smoked Salmon with Caviar
Shrimp Cocktail with Avocado
Octopus Salad
Oysters with Shallot Vinaigrette
Tuna Ceviche with Avocado
Foie Gras with Bitter Sweet Figs
Charcuterie & Cheeses
Pâte au Croute
Quiche Lorene

Live Showcooking

Sautéed Garlic Prawns
Selection of Grilled Meats

From Land

Vegetable Curry with Quinoa, Soya Sprouts
and Tofu

Comforting

Lobster and Seafood Cream with Croutons
and Pernod

From Sea

Sautéed Sea Bass with Port Wine Sauce

From Countryside

Grilled *Mirandesa* Steak with Truffled
Gratinised Potatoes

Desserts

Gingerbread Cookies
Bouche de Noël
Hot Chocolate Station with Sweets and Jams
Brownies, Cupcakes, Gingerbread, Red
Velvet
French Toast, Chocolate Mousse
Christmas Queen Cake



BRUNCH DE NATAL

Christmas Brunch

25 de Dezembro 12h30-15h30
25th December 12.30PM-03.30PM

Matiz Lisboa Restaurant

85€

Por pessoa | Per person

Crianças dos 4 aos 12 anos 50%
from 4 to 12 years old 50% off price

Iva Incluído | Vta included

Menu Inclui: Água, Soft Drinks, Couvert, Café ou Chá e Vinhos Seleção Matiz: Branco, Tinto e de Sobremesa.

Condições de Reserva: Confirmação de Reserva Mediante Pagamento de 100% do Valor da Reserva (reembolsável para cancelamentos até 30 dias antes do evento)

Menu Includes: Water, Soft Drinks, Couvert, Coffee or Tea and Matiz White, Red and Dessert Wines Selection.

Booking Conditions: Booking Confirmation Subject to Payment of 100% of the Booking Price (refundable for cancellations up to 30 days before the event)





Noite de Fim de Ano REVEILLON

31 de Dezembro 20h00
31st December | 8 p.m.

Matiz Lisboa Restaurant

Animação musical até à meia noite
Musical entertainment until midnight

220€

Por pessoa | Per person
Iva Incluído | **Vat included**

Menu Inclui: Água, Soft Drinks, Couvert, Café ou Chá, Vinhos Seleção Matiz: Branco, Tinto e de Sobremesa.

Condições de Reserva: Confirmação de Reserva Mediante Pagamento de 100% do Valor da Reserva (reembolsável para cancelamentos até 30 dias antes do evento)

Menu Includes: Water, Soft Drinks, Couvert, Coffee or Tea and Matiz White, Red and Dessert Wines Selection.

Booking Conditions: Booking Confirmation Subject to Payment of 100% of the Booking Price (refundable for cancellations up to 30 days before the event)



MATIZ
LISBOA

Menu

By Daniel Schlaipfer

Cocktail Boas-Vindas
Welcome Cocktail

Foie Gras Geleia de Moscatel, Pólen e Mel Manuka
Foie Gras with "Moscatel" Jelly Pollen and Manuka Honey

Aveludado de Lavagante com Tártaro de Carabineiro
Lobster Cream with King Crab Tartar

Vieiras Salteadas, Puré de Maçã, Açafrão e Caviar Oscietre
Sautéed Scallops, Apple Puree, Saffron and Oscietra Caviar

Pregado, Creme de Mexilhão, Enguia Fumada e Trufa Preta
Turbot With Mussels Cream, Smoked Eel and Black Truffle

Champagne Sorbet

Lombo de Vitela Gratinado, Crosta de Alheira, Ragoût de Morilles e Strudel de Legumes
Turbot with Mussels Cream, Smoked Eel and Black Truffle

Trio Luminoso - Chocolate, Café, Licor de Ovo
Mignardises e Petit Fours
Luminous Trio - Chocolate, Coffee and Egg Liqueur
Sweet Treats and Petit Fours



Festive Afternoon Tea & Chocolate

15€

Por pessoa | Per person
Iva Incluído | Vat included

Faça uma pausa das ruas movimentadas de Lisboa, neste Natal e mergulhe num deleite sensorial onde a tradição do chá com influência francesa o aguarda.

Durante a tarde, saboreie um delicioso café, chá ou chocolate da nossa incrível seleção, quente ou frappé, acompanhado da sua escolha da nossa vitrine de pastelaria, uma das nossas trufas exclusivas e um mini pastel de nata.

Venha juntar-se a nós para uma experiência de Natal que transcende o mero sabor.

Disponível diariamente das
15h00 | 18h00

Take a break from the busy streets of Lisbon this Christmas and immerse yourself in a sensory delight where the tradition of French-influenced tea awaits.

In the afternoon, enjoy a delicious coffee, tea or chocolate from our incredible selection, hot or frappé, accompanied by your choice of our pastry showcase, one of our exclusive truffles and a mini custard tart.

Come and join us for a Christmas experience that goes beyond mere taste.

*Available daily from
03.00pm | 06.00 pm*

Para mais informações sobre os nossos eventos festivos e ofertas, entre em contato connosco

*For more information on our festive events
and offers, please contact us on:*

SOFITEL LISBON LIBERDADE

Tel (351) 213 228 300 (chamada para a rede fixa nacional)

E-mail: h1319-re2@sofitel.com

S O F I T E L
LISBON LIBERDADE