Festive Season

Sofitel Lisbon Liberdade

&

Matiz Lisboa

SOFITEL

LISBON LIBERDADE



Candle Ritual

Inspired by the City of Lights, Sofitel's Candle Ritual celebrates the magic of dusk.
The warm glow of candles transforms each moment into pure enchantment.
At Sofitel Lisbon Liberdade, this Parisian tradition brightens the festive season.
With warmth, sophistication, and elegance, we create unforgettable memories.
A unique celebration, illuminated by light and the art of French hospitality.

MATIZ
LISBOA

NOITE DE NATAL À LUZ DAS VELAS

CHRISTMAS EVENING BY CANDLELIGHT

Uma celebração à luz das velas, entre a elegância francesa e a alma portuguesa
A celebration by candlelight, where French elegance meets the Portuguese soul

24 dezembro 2026 - 20h00 | 24h00
24th December 2026 - 8.00 pm | 12.00 am
Momentos ao Piano | Piano Moments

Menu
By Chef Daniel Schlaipfer

FOIE GRAS DE CELEBRAÇÃO
Amêndoas Caramelizadas
CELEBRATION FOIE GRAS TERRINE
Caramelised Almonds
Foie gras sublimado pela delicadeza das amêndoas douradas e por subtis notas festivas
Foie gras elevated by the delicacy of golden almonds and subtle festive notes

---

VELOUTÉ DE ABÓBORA & SABORES DO ATLÂNTICO
Vieira • Camarão • Crocante de Pão
PUMPKIN VELOUTÉ & ATLANTIC DELICACIES
Scallop • Prawn • Crispy Bread
Uma entrada reconfortante onde a suavidade da abóbora encontra a frescura do mar
A comforting opening course where silky pumpkin meets the freshness of the ocean

---

POLVO GRELHADO DO ATLÂNTICO
Terrina de Batata Confitada • Molho Holandês Trufado
ATLANTIC GRILLED OCTOPUS
Potato Confit Terrine • Truffled Hollandaise Sauce
O carácter do oceano português elevado pela precisão da cozinha francesa
The essence of the Portuguese ocean elevated through the precision of French gastronomy

---

INSPIRAÇÃO DO CHEF
Lombo de Vaca Maturada • Morilles • Puré de Raiz de Salsa • Chalota Confitada • Jus de Vinho do Porto
THE CHEF INSPIRATION
Dry-Aged Beef Loin • Morels • Parsley Root Purée • Confit Shallot • Port Wine Jus
Profundidade, elegância e terroir numa criação memorável
Depth, elegance and terroir in a memorable signature creation

---

BÛCHE DE NOËL
Uma interpretação contemporânea do mais emblemático clássico natalício francês.
SIGNATURE YULE LOG
A contemporary interpretation of France's most iconic festive dessert.

Seleção de Mignardises & Petit Fours
Selection of Mignardises & Petit Fours

135€
Preço por adulto/ *Price per adult* / IVA Incluído / *VAT Included*
Crianças dos 4 aos 12 anos 50% / *Children from 4 to 12 years old 50%*
Menu inclui águas, soft drinks, couvert e café ou chá, vinho branco, vinho tinto e vinho de sobremesa seleção Matiz
Menu includes water, soft drinks, couvert, coffee or tea, white wine, red wine and dessert wine Matiz selection

Condições de Reserva: confirmação da reserva mediante pagamento total (reembolsável para cancelamentos até 30 dias antes do evento)
Reservation Conditions: reservation confirmation upon full payment (refundable for cancellations up to 30 days before the event)

MATIZ
LISBOA

JANTAR DE RÉVEILLON

NEW YEAR'S EVE DINNER

31 dezembro 2026 - 20h00 | 24h00
31st December 2026 - 8.00 pm | 12.00 am
Animação musical até à meia noite / Musical entertainment until midnight

Menu

By Chef Daniel Schlaipfer

AMUSE-BOUCHE
Mil-folhas de Foie Gras • Maçã Assada • Brioche Crocante
Foie Gras Mille-Feuille • Roasted Apple • Crispy Brioche

PÉROLAS DO OCEANO | PEARLS OF THE OCEAN
LAVAGANTE AZUL & ENGUIA FUMADA
Caviar Osietra • Pêra-abacate
BLUE LOBSTER & SMOKED EEL
Osietra Caviar • Avocado Pear

CONSOMMÉ IMPERIAL | IMPERIAL CONSOMMÉ
CONSOMMÉ DE RABO DE BOI
Cogumelos Silvestres • Tutano • Folha de Ouro
OXTAIL CONSOMMÉ
Wild Mushrooms • Bone Marrow • Gold Leaf

SINFONIA DO MAR | SEA SYMPHONY
ROBALO SELVAGEM DO ATLÂNTICO & CARABINEIRO DO ALGARVE
Cherovia • Rábano Fresco • Bisque Reduzida
WILD ATLANTIC SEA BASS & ALGARVE SCARLET PRAWN
Parsnip • Fresh Horseradish • Reduced Bisque

BRISA DO TEJO | TEJO BREEZE
SORBET DE LARANJA DO RIBATEJO & MEDRONHO
RIBATEJO ORANGE & MEDRONHO SORBET

O GRANDE TERROIR | THE GRAND TERROIR
VITELA BRANCA
Salsifi • Trufa Negra
MILK-FED VEAL
Salsify • Black Truffle

ROCHER MINUIT | MIDNIGHT ROCHER
Chocolate Negro • Avelã • Baunilha
Dark Chocolate • Hazelnut • Vanilla

DOCES DA MEIA-NOITE | MIDNIGHT SWEET DELIGHTS
Seleção de Mignardises & Petit Fours
Selection of Mignardises & Petit Fours

220€

Preço por adulto / Price per adult / IVA Incluído / VAT included
Crianças dos 4 aos 12 anos 50% / Children from 4 to 12 years old 50%

Menu inclui águas, soft drinks, café ou chá, vinho branco, vinho tinto e vinho de sobremesa seleção Matiz
Menu includes water, soft drinks, coffee or tea, white wine, red wine and dessert wine Matiz selection
Champagne e passas para a celebração antes da meia-noite | *Champagne and raisins for the pre-midnight celebration*

Condições de Reserva: confirmação da reserva mediante pagamento total (reembolsável para cancelamentos até 30 dias antes do evento)
Reservation Conditions: reservation confirmation upon full payment (refundable for cancellations up to 30 days before the event)

MATIZ
LISBOA

MENU DE NATAL INFANTIL
CHILDREN'S CHRISTMAS MENU

VELOUTÉ DE ABÓBORA
PUMPKIN VELOUTÉ

FILETE DE ROBALO
Gratinado de Legumes e Batata
SEA BASS FILLET
Vegetable & Potato Gratin

BIFINHO DE LOMBO
Batatas Salteadas • Cebola Crocante
BEEF TENDERLOIN
Sautéed Potatoes • Crispy Onion

BOLA DE NEVE DE NATAL
Coco • Chocolate Branco
CHRISTMAS SNOWBALL
Coconut • White Chocolate

35€

Bebidas incluídas: águas, sumos ou refrigerantes
Beverages included: water, juices or soft drinks

Preço por criança 0 aos 12 / Price per Child 0 to 12 years old / IVA Incluído / VAT included


SOFITEL







SOFITEL
LISBON LIBERDADE

Festive Afternoon Tea



Celebre a magia do Natal com um Chá da Tarde Festivo, onde cada detalhe evoca o encanto da época.
Saboreie uma seleção cuidada de chás ou um chocolate quente, acompanhados pelas delicadas criações da nossa "La Parisiene"
Cada momento convida à indulgência e à descoberta de sabores que despertam memórias e criam novas tradições.

Celebrate the magic of Christmas with a Festive Afternoon Tea, where every detail evokes the enchantment of the season.
Savour a carefully curated selection of teas or a rich hot chocolate, accompanied by the delicate creations of our La Parisienne.
Each moment invites indulgence and the discovery of flavours that awaken cherished memories and create new traditions.

15 €

Preço por pessoa / Price per person
Iva incluído / VAT included
Inclui: Chá, Café ou Chocolate, Leite, Mini Sanduíches, Macarons, Trufa e Pastel de Nata
Includes: Tea, Coffee or Hot Chocolate, Milk, Mini Sandwiches, Macarons, Truffle and Pastel de Nata

SOFITEL
LISBON LIBERDADE

Informações e Contacto | Information & Contact
Reservations.Lisbon@sofitel.com

SOFITEL LISBON LIBERDADE
Avenida da Liberdade, 127 – 1269-038 Lisboa