



A Escola  
*by the artist*

# MENUS NATAL 2024

Grupos e empresas



THE  
EDITORIAL  
COLLECTION  
HOTELS

[aescolabytheartist.com](http://aescolabytheartist.com)



## WELCOME FOOD

Ostra grelhada com ghee e malagueta  
Crocante de milho com alcachofra e balsâmico  
Trufa de rabo de boi com creme de marmelo e porto  
Cones "A Escola by The Artist" - variedade de sabores e texturas  
Salgadinhos tradicionais portugueses  
Tártaro de salmão e com tosta de sementes  
Peixinhos da horta com maionese de wasabi  
Shot de creme de cenoura e gengibre

8€

por pessoa | 2 aperitivos

12€

por pessoa | 4 aperitivos

16€

por pessoa | 6 aperitivos

Serviço de 30 minutos





## MENU ARTIST

### ENTRADA

Creme de Favas com Chouriço e Kale

*ou*

Sopa de Cebola com Crispy de Cebola

### PRATO PRINCIPAL

Ossobuco estufado lentamente em vinho tinto, com duo de batata-doce em coco e legumes baby

*ou*

Risoto de tamboril negro com gambas flamejadas e espargos verdes

*ou*

Brás de grão e alho francês com tofu e azeitona preta

### SOBREMESA

Natal – Degustação de sabores de tradicionais portugueses

*ou*

As nossas fatias douradas regadas com vinho do Porto branco e especiarias

**27,50€**  
por pessoa

Suplemento de bebidas não incluído



# MENU EDITORY ARTIST

## By A ESCOLA

**37,50€**  
por pessoa

Suplemento de bebidas não incluído

### ENTRADA

Creme de espargos e trufa

e

Salmão fumado com creme de lima e abacate, pickles de rabanete e gel de lima

### PRATO PRINCIPAL

Novilho lardeado com bacon em migas de feijão encarnado, couve portuguesa e crocante de broa

ou

Bacalhau a baixa temperatura com funcho queimado, coulis de pimentos e azeite do douro ao alho

ou

Quinoa tricolor com beterraba, espargos verdes grelhados e ovo a baixa temperatura

### SOBREMESA

Natal – Degustação de sabores de tradicionais portugueses

ou

Arroz-doce com frutos vermelhos e nougat de amêndoa salgada



## LANCHE DE NATAL

(valor de 1h30 de serviço) entre 15h até às 18h

25,00€  
por pessoa

Mini pastel de nata  
Bolo Rei  
Espetadas de Fruta  
Pão de Ló húmido  
Mini sanduiche com Queijo e Fiambre  
Leite Creme Aromatizado com Laranja e Canela  
Salgadinhos tradicionais portugueses  
Quiche de cogumelos e alho francês  
Infusão de frutos vermelhos e hortelã  
Infusão de pepino, maçã verde e gengibre  
Seleção de chás  
Sumo de laranja natural  
Águas com e sem gás  
Vinho do porto Tawny

### Extras:

Tábua de queijos Nacionais e Internacionais - 9,50€ p/pessoa

Tábua de enchidos Regionais - 8,50€ p/pessoa





## SUPLEMENTO DE BEBIDAS

### OPÇÃO A

Seleção de Vinhos do Douro Tavedo (Burmester) Branco e Tinto  
Soft drinks  
Águas com e sem gás  
Café

**14,50€**  
por pessoa

### OPÇÃO B

Vinho Branco Soalheiro Alvarinho  
Vinho Pó Poeira Tinto  
Soft Drinks  
Água com e sem gás  
Café

**20,50€**  
por pessoa

### OPÇÃO C

Vinho Branco – La Rosa Reserva Douro  
Vinho tinto – Lacrau Vinhas Velhas Douro  
Colheita Tardia Sousa Gomes  
Soft Drinks  
Águas com gás e sem gás  
Vinho do porto Burmester Tawny  
Café

**30,00€**  
por pessoa

### OPÇÃO SEM ÁLCOOL

Mocktail de Abacaxi  
Mocktail de Frutos vermelhos  
Infusão de Hortelã e Frutos Vermelhos  
Soft Drinks  
Águas com e sem gás  
Café

**12,50€**  
por pessoa

Suplemento Vinho do Porto Burmester Tawny – 5€ por pessoa (para opção A e B)



## WELCOME DRINK

Serviço de 30 minutos

### WELCOME DRINK A

Cocktail "Salud By the Artist"  
Vinho Branco e Tinto do Douro Tavedo  
Soft drinks  
Água com e sem gás  
Infusão de Hortelã e Frutos Vermelhos

15,50€  
por pessoa

### WELCOME DRINK B

Cocktail "Salud By the Artist"  
Porto Tónico  
Vinho Branco e Tinto do Douro Tavedo  
Soft drinks  
Água com e sem gás  
Infusão de Hortelã e Frutos Vermelhos

20,50€  
por pessoa



# WORKSHOPS Escola By Artist

Masterclass | Team Building | Showcooking

## COZINHA

(Mínimo 10 Pax | Máximo 25 Pax)

Classic 2 horas - **35,00€ por pessoa**

Classic 2 horas + Set Menu (opção de set menu à escolha)

## BAR

(Mínimo 6 Pax | Máximo 15 Pax)

Bar classics (1 hora) - **30,00€ por pessoa**

Destilados (1 hora) - **20,00€ por pessoa**

Possibilidade de definir horário

## PRETENDE ALGO QUE NÃO ENCONTROU? PARTILHE CONNOSCO

CONDIÇÕES GERAIS: Para efetivar a reserva, deve ser feito 50% do pagamento. Até 5 dias antes do evento, os restantes 50%.

MÉTODO DE PAGAMENTO: O pagamento pode ser feito através de transferência bancária (com envio do comprovativo) ou por numerário diretamente na receção, em visita previamente agendada.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO: Depósitos não são reembolsáveis.



**THE**  
**EDITORIAL**  
**COLLECTION**  
**HOTELS**

[aescolabytheartist.com](http://aescolabytheartist.com)