



ILICITO

RESTAURANTE

MENUS NATAL

GRUPOS E EMPRESAS





WELCOME FOOD

(DURAÇÃO DE 30M)

Tartelete de Salmão fumado e Lima Caviar
Empanadas de Bacalhau
Bolinhas de Presunto com Gel de Maple
Charutos de Alheira com Marmelo Fumado
Atum e Kimchi
Brioche e Camarão
Trufas de Rabo de Boi com Aioli trufada
Cones de Hummus de Tremoços

8€ POR PESSOA | 2 APERITIVOS

12€ POR PESSOA | 4 APERITIVOS

16€ POR PESSOA | 6 APERITIVOS





MENUS

MENU I - ILÍCITO

ENTRADA

Creme de Favas com Chouriço e Kale
OU
Sopa de Cebola com Crispy de Cebola

PRATO PRINCIPAL

Bochecha de Porco com Risoto de Cogumelos e Mini Legumes
OU
Bacalhau Corado com Amêndoas, Creme de Couve de Flor trufada e suas Texturas
OU
Ravioli de Abóbora com Gremolata de Coentros e Emulsão de Queijo da Serra

SOBREMESA

Tarte de Amêndoas, Crumble de Maçã e Gelado de Baunilha
OU
Pão de Ló de Ovar, Leite Creme, Gelado de Moscatel e Crumble

30€
POR PESSOA

Suplemento de bebidas não incluído

MENU II - EDITORY BOULEVARD BY ILÍCITO

ENTRADA

Creme de Espargos e Trufa
OU
Salmão Fumado com Creme de lima e Abacate, Pickles de Rabanete e Gel de Lima

PRATO PRINCIPAL

Lombo de Novilho com Tupinambo, Pickle de Cebola e Jus de Carne
OU
Bacalhau BT com Puré de Raiz de Aipo e Funcho Grelhado
OU
Lasanha de Legumes Assados com Emulsão de Queijo, Pesto e Migas

SOBREMESA

Pudim Abade Priscos com Calda Cítrica, Gelado de Lima e Crumble de Amêndoas
OU
Fondant de Caramelo com Gelado de Frutos Vermelhos

45€
POR PESSOA

Suplemento de bebidas não incluído



LANCHE DE NATAL

(VALOR DE 1H30 DE SERVIÇO) ENTRE 15H ATÉ ÀS 18H

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

25€
POR PESSOA





WORKSHOPS

MASTERCLASS | TEAM BUILDING | SHOWCOOKING

COZINHA

(Mínimo 6 pax | Máximo 12 pax)

Classic 2 horas - 35,00€ p/pessoa

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

BAR

(Mínimo 4 pax | Máximo 10 pax)

Bar classics (1 hora) - 30,00€ p/pessoa

Destilados (1 hora) - 20,00€ p/pessoa

Disponibilidade de horário a definir

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.





SUPLEMENTOS BEBIDAS

Welcome drink 1

Duração de 30m | 15€ p/pessoa

Cocktail Illicito
Vinho branco e tinto Bulas Doc
Soft drinks
Água mineral
Água com gás

Welcome drink 2

Duração de 30m | 25€ p/pessoa

Cocktail Illicito
Porto Tónico
Vinho branco e tinto Bulas Doc
Soft drinks
Sumo de laranja natural
Água mineral
Água com gás

PACOTE S/ÁLCOOL

9,50€ p/pessoa

Água mineral
Água com gás
Cerveja Super Bock s/álcool
Refrigerantes
Seleção de Infusões

PACOTE 1

15€ p/pessoa

Água com e sem gás
Refrigerantes
Vinho Branco e Tinto Bulas Doc
Café

PACOTE 2

20€ p/pessoa

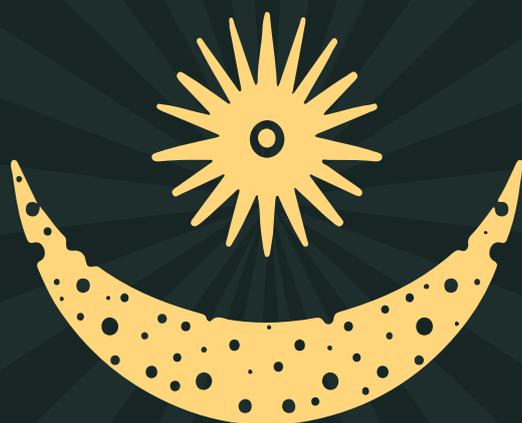
Água com e sem gás
Cerveja Super Bock
Refrigerantes
Vinho Branco e Tinto Bulas Doc
Café

PACOTE 3

30€ p/pessoa

Água com e sem gás
Cerveja Super Bock
Refrigerantes
Soalheiro Granit Branco
Grainha Reserva Tinto
Vinho do Porto Burmester
Café

Suplemento Vinho do Porto Burmester Tawny - 5€ p/pessoa (para a opção 1 e 2)



**INFORMAÇÕES E RESERVAS:
INFORMATIONS AND BOOKINGS:**

T | +351 220 102 500

E | ilicito@editorhotels.pt



ilicito.porto
ilicito.pt