



CHRISTMAS EVE

JANTAR • DINNER

24 DEZEMBRO • DECEMBER

Este Natal, o Maxime reserva a sua mesa da consoada.

This Christmas, Maxime book your Christmas Eve table.

€ 68,00

Preço por pessoa | Price per person

Horário: 19:00 às 22:30
Time: 07:00 pm to 10:30 pm

Crianças: 0 – 5 anos: gratuito | 6 – 12 anos: 50% de desconto
Children: 0 – 5 years old: free | 6 – 12 years old: 50% discount

MAXIME RESTAURANTE-BAR

–
Praça da Alegria, nº58 · 1250-004 Lisboa, Portugal
T [+351] 218 716 600 | E esperoporti@maximerestaurante.com
maximerestaurantelisboa.com

ENTRADAS | STARTERS

Seleção de queijos e charcutaria // *Traditional cheeses and smoked meat selection*

Compotas e frutos secos // *Jams and nuts*

Croquetes de Novilho // *Veal croquettes*

Pastéis de bacalhau // *Fried cod cakes*

Caprese // *Caprese salad (tomato and mozzarella)*

Salada Waldorf // *Waldorf salad*

Salada de queijo feta e melancia // *Feta and Watermelon Salad*

Tabbouleh // *Tabbouleh*

Salada de polvo // *Traditional octopus salad*

Batata, molho mostarda bacon e cebola // *Potato salad, bacon and spring onion mustard dressing*

Espinafres com queijo chèvre, pera rocha e nozes // *Spinach, goat cheese, pear and walnuts*

Salada simples (Molho: iogurte, cocktail, vinagrete e azeite balsâmico) // *Simple Salad (Dressings: yogurt, cocktail, vinaigrette, and balsamic oil)*

MARISCO | SEAFOOD

Ostras // *Oysters*

Camarão com maionese de lima // *Shrimp with lime maionese*

Sapateira recheada // *Traditional crab stuffing*

QUENTES | HOT

Creme de alho francês trufado, crème fraîche e amêndoa // *Truffled leek cream, crème fraîche and almond*

Bacalhau espiritual e camarão // *Traditional spiritual cod and shrimp*

Borrego assado com batata à padeiro // *Roast lamb with baker's potatoes*

Arroz com frutos secos // *Nuts and raisin rice*

Puré de batata doce com especiarias // *Sweet potato mash with mixed spices*

Legumes grelhados, pesto e nozes // *Grilled vegetables, pesto and nuts*

Nabiças salteadas // *Sautéed turnip greens*

SOBREMESAS | DESSERTS

Sobremesas tradicionais seleção do chef // *Traditional desserts selected by the chef*

BEBIDAS | DRINKS

Cocktail de boas-vindas, água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

Welcome drink, mineral water, sparkling water, red, white and rosé wine from the Maxime selection, draft beer, soft drinks, tea and coffee