

CONSOADA

cinco estrelas

Começa a ser tendência passar o Natal fora de casa. Uma alternativa para quem não se quer preocupar em preparar a Ceia ou para juntar grandes famílias que de outra maneira passariam a quadra divididas. Os hotéis, atentos a esta necessidade, têm disponíveis programas especiais para a época. Os restaurantes são mais cautelosos e ainda há poucos que abram as suas portas na noite de 24 que, tradicionalmente, continua a ser celebrada em casa

Texto de João Pedro Barros e Patrícia Cintra



MARTINHAL BEACH RESORT & HOTEL

SAGRES
TEL. 282 240 200

O hotel preparou um jantar de Natal especial e um *buffet* para o *brunch* de dia 25 com vista para a baía do Martinhal e para o Porto da Baleeira. Todas as refeições têm uma ementa especial para crianças e uma área de jantar dedicada aos mais pequenos com membros do 'Kids Club' disponíveis para as acompanhar. Os preços começam em 110€/pessoa.



CONRAD ALGARVE

ALMANCEL
TEL. 289 350 700

No restaurante *Gusto* - liderado pelo *chef* Heinz Beck, com três estrelas Michelin - o menu festivo inclui um jantar de seis pratos para a Ceia. O programa prossegue com um almoço de Natal de assinatura. Preços a partir de €431 por noite (em quarto duplo), incluindo jantar de Natal, *brunch* dia 25 e um tratamento de Spa.



HILTON AS CASCATAS GOLF RESORT & SPA

VILAMOURA
TEL. 289 304 000

A proposta do hotel para a Ceia de Natal começa com um copo de vinho quente, seguido de um jantar *buffet* no Restaurante *Moscada*. No dia seguinte, está previsto um *brunch* natalício com a presença de um coro. Este pacote está disponível a partir de 132€ (quarto individual/noite) e 189€ (quarto duplo/noite).

ALENTEJO MARMÓRIS HOTEL & SPA

VILA VIÇOSA
TEL. 268 887 010

O *chef* Pedro Mendes - no comando da cozinha do restaurante *Narcissus* desde Novembro - é o responsável pelo jantar de Consoada e almoço do dia de Natal. As ementas vão do lavagante com molho de açafraão, passando pelo tradicional bacalhau, até à perdiz estufada com trufas negras e vinho do Porto. Já nas sobremesas destaca-se a azevia de bolota e mel sobre algodão doce e crocante de canela. Preços a partir de 55€/pessoa.



LAND VINEYARDS RESORT

MONTE-MOR-O-NOVO
TEL. 266 242 400

Com o *chef* Miguel Laffan a conquistar recentemente a primeira estrela Michelin para o Alentejo, há grandes expectativas para o jantar de Natal. O menu inclui Salmão da Escócia, com salada de funcho e *creme fraiche* trufada, *veloute* de grão e couve portuguesa com lascas de bacalhau de cura amarela confitada e doces tradicionais alentejanos. Preço 70€/pessoa.



MYRIAD BY SANA HOTELS

LISBOA
TEL. 211 107 600

O *River Lounge* apresenta a tradicional Ceia e o almoço de Natal confeccionado pelo *chef* Frederic Breitenbucher. Preços a partir de 45€ por pessoa.



BAIRRO ALTO HOTEL

LISBOA
TEL. 213 408 288

Em pleno centro de Lisboa, o Restaurante *Flores* propõe uma Consoada e um almoço de Natal para toda a família. Das propostas gastronómicas destacam-se o polvo guisado em vinho tinto, abóbora e esparregado de nabijas, o peru assado e recheado com castanhas e o cabrito estonado com arroz de miúdos. Preços a partir de 45€/pessoa.

HOTEL DA ESTRELA

LISBOA
TEL. 2119 00 100

O programa festivo inclui vários menus e uma ementa que passa por bacalhau com broa e batata doce ou peru recheado com castanhas, além de uma mesa de doces e um *cocktail* de boas vindas. Os preços variam entre 30€ e 250€/pessoa.



PESTANA PALACE

LISBOA
TEL. 218 442 001

Neste hotel, a Consoada faz-se acompanhar por degustação de polvo, aveludado de galo capão perfumado com alecrim, ao que se segue o tradicional bacalhau e o peru de bolota assado e recheado com *Ginja* de Óbidos. Para sobremesa há um *buffet* de doçaria tradicional da época e uma selecção de queijos nacionais. O preço é de 85€/pessoa.



POUSADA DE CASCAIS

CASCAIS
TEL. 214 814 300

Caldo verde à minhota, bacalhau cozido com todos, perna de peru à padeiro com esparregado são algumas das sugestões para este Natal. E claro não faltam as filhoses, os sonhos, as rabanadas, o tronco de Natal, a aletria dourada e as broas de mel. Preços a partir de 42€/pessoa.



ONYRIA MARINHA EDITION HOTEL & THALASSO

QUINTA DA MARINHA-CASCAIS
TEL. 214 860 145

A ementa para a Consoada, a cargo do *chef* Fernando Monteiro, inclui *creme* de legumes com crocante de alho francês, bacalhau assado com grelos salteados e batata nova, e lombo de porco recheado com castanhas, acompanhado com arroz de enchidos e truxa de legumes. Para terminar, há uma degustação dos tradicionais doces de Natal. Preços a partir de 30€/pessoa