

ADDVERSO

RESTAURANTE

NATAL TIMBRE, ÉPOCA DE ENCANTO!

Um Natal desenhado
para ser lembrado.
Cada detalhe pensado para emocionar,
criando memórias que perduram.

MENU

GRUPOS

BY CHEF JOÃO DIAS

PRELÚDIO DE NATAL

25€

Simples, reconfortante e tradicional.
Perfeito para grupos que valorizam
O Sabor Clássico da Época com um Toque Contemporâneo

Entrada

Um clássico reconfortante, com aroma a inverno e textura cremosa.

Creme aveludado de abóbora e toque de noz-moscada

ou

O contraste perfeito entre o crocante e o envolvente, em notas salgadas e doces.

Bruschetta de queijo brie e bacon caramelizado

Prato Principal

Um tributo à tradição portuguesa, reinterpretado com leveza e elegância.

Lascas de bacalhau dourado com crosta de broa e azeite virgem extra

ou

Sabor intenso e textura suculenta, num prato que conforta e envolve

Cachaço de porco lentamente confitado com batata rústica e legumes de inverno

Sobremesa

A sobremesa tradicional transformada num momento de puro aconchego.

Rabanada natalícia

*Água Incluída

MENU

GRUPOS

BY CHEF JOÃO DIAS

HARMONIA DE INVERNO NATALÍCIA

28€

Uma Fusão entre Tradição e Sofisticação.
Propostas equilibradas com ingredientes de
conforto e um toque de assinatura

Entrada

Um início leve e perfumado, onde a textura cremosa encontra o sabor vegetal e a crocância subtil.

Creme de brócolos com sementes tostadas de girassol e leve toque de azeite aromático

ou

A fusão entre doçura e acidez, num prato que desperta o paladar e anuncia o inverno

Pêra em vinho tinto com queijo de cabra e redução de especiarias

Prato Principal

Uma criação delicada e envolvente, onde o mar e a terra se encontram em perfeita harmonia.

Filete de dourada com polenta cremosa de ameijoas e perfume de coentros

ou

Textura sedosa e sabor profundo — um clássico reinventado com elegância e conforto.

Bochecha de porco confitada em baixa temperatura, puré de batata e legumes da época

Sobremesa

A doçura tradicional portuguesa reinterpretada com sofisticação e alma festiva.

Pão de ló húmido com gelado artesanal de vinho do Porto

*Água incluída

MENU

GRUPOS

BY CHEF JOÃO DIAS

SINFONIA DE NATAL GOURMET

34€

A experiência gastronómica mais requintada.
Ideal para celebrações corporativas e grupos que pretendem
um jantar de Natal memorável e diferenciado.

Entrada

Um início cheio de carácter, onde a doçura da batata-doce se encontra com a intensidade do chouriço e o conforto das tradições portuguesas.

Creme de batata-doce com couve portuguesa e crocante de chouriço artesanal

ou

Frescura atlântica e elegância mediterrânica num prato leve, colorido e cheio de sabor.

Salada de polvo com azeite cítrico e toque de pimentos assados

Prato Principal

A reinvenção de um clássico nacional — aroma intenso, textura delicada e notas de fumo que lembram o inverno português.

Bacalhau ao carvão com pickle de cebola roxa e azeite fumado

ou

A expressão pura do sabor — carne suculenta e acompanhamentos de raiz, servidos com elegância e autenticidade.

Naco de alcatra grelhado com batata ao sal e grelos salteados

Sobremesa

Um final sublime que combina intensidade, suavidade e notas doces-salgadas em perfeita harmonia.

Pêra confitada em açafrão, espuma leve de queijo e gelado de caramelo salgado

*Água incluída

MENU

GRUPOS

BY CHEF JOÃO DIAS

BUFFET ADDVERSO

39€

Um tributo à mesa portuguesa,
com aromas tradicionais,
e um toque contemporâneo.

Entradas

Seleção de Saladas Frescas

Tomate, alface, pepino, cenoura.

Composições de Saladas do Chef

Salada de grão e bacalhau

Salada César

Salada mediterrânea

Salada Waldorf

Um início reconfortante, de textura cremosa e aroma suave a inverno.

Creme aveludado de abóbora e toque de noz-moscada

Pratos Principais

O clássico reinventado, com leveza e sabor que recordam a tradição natalícia.

Bacalhau Espiritual à moda do Heroísmo

Um prato de conforto e intensidade, perfeito para partilhar nesta época festiva.

Cachaço de porco confitado com castanhas, batata assada e grelos salteados

Buffet de Sobremesas:

O ícone natalício, com frutos secos e aroma cítrico.

Bolo-Rei artesanal

Cremoso, dourado e perfumado — um clássico reconfortante.

Leite creme caramelizado

Textura sedosa e sabor delicado, perfeito para encerrar a refeição.

Pão-de-ló húmido tradicional

Variedade de sabores suaves e intensos, preparada com técnica e cuidado.

Mousses e Semi-frios Artesanais do Chef

Um toque leve e colorido para equilibrar o final da experiência.

Tábua de Frutas Seleccionadas

*Inclui Água e 1 bebida (refrigerante, cerveja, copo de vinho seleção Heroísmo)

MENU

GRUPOS

BY CHEF JOÃO DIAS

BUFFET HEROÍSMO

50€

Uma celebração
completa de sabores,
tradição e elegância.

Entradas

Estação de Saladas Frescas e Crocantes

Tomate, alface, pepino, cenoura e milho

Saladas de Assinatura

Salada de grão e bacalhau

Salada de feijão-frade e atum

Salada César

Salada Mediterrânea

Salada caprese

Salada Waldorf

Uma combinação aromática que desperta o paladar e aquece o espírito.

Creme aveludado de abóbora e especiarias de inverno

Pratos Principais

A essência da tradição portuguesa, reinterpretada com elegância e textura dourada.

Bacalhau lascado com crosta de broa e azeite virgem extra

Um prato de alma festiva e sabor profundo — símbolo de partilha e celebração.

Vitela assada com batata dourada, arroz de enchidos e grelos salteados

Buffet de Sobremesas:

O ícone natalício, com frutos secos e aroma cítrico.

Bolo-Rei artesanal

Um final indulgente e festivo, que celebra os sabores e as memórias do Natal.

Rabanada tradicional

Cremoso, dourado e perfumado — um clássico reconfortante.

Leite creme caramelizado

Textura sedosa e sabor delicado, perfeito para encerrar a refeição.

Pão-de-ló húmido tradicional

Variedade de sabores suaves e intensos, preparada com técnica e cuidado.

Mousses e Semi-frios Artesanais do Chef

Um toque leve e colorido para equilibrar o final da experiência.

Tábua de Frutas Selecionadas

*Inclui Água e 1 bebida (refrigerante, cerveja, copo de vinho seleção Heroísmo)

MENU

GRUPOS

BY CHEF JOÃO DIAS

WELCOME GOURMET

Sabores que Acolhem

O prelúdio perfeito para um brinde com alma.

Antes do brinde inicial, permita-se escolher os sabores que mais combinam consigo e com a ocasião.

Personalize a sua experiência de boas-vindas:

para acompanhar o Welcome Drink, poderá selecionar os itens que melhor refletem o estilo e o ambiente do seu evento.

Cada proposta está pensada para enriquecer o momento do Welcome Drink e transformar a chegada dos convidados num instante memorável — leve, elegante e cheio de sabor.

Cada sugestão é apresentada por pessoa e válida para todo o grupo, garantindo uma experiência harmoniosa e equilibrada.

Sabores Clássicos de Boas-Vindas

Sabores reconfortantes e intemporais, perfeitos para um início elegante e descontraído.

Seleção de Pastelaria Salgada Fina	2.00€
Mini Sandwiches Gourmet	2.00€
Mini Quiches de Sabores Tradicionais	2.00€
Cesto de Pães Selecionados	1.50€

Inspiração Mediterrânea

Leveza, cor e frescura inspiradas na essência do sul — uma receção luminosa e saudável.

Espetadinhas Caprese com Azeite do Douro e Ervas	2.00€
Espetadinhas de Melão & Presunto Serrano	2.00€
Autêntico Gaspacho Andaluz	1.50€
Guacamole Fresco com Nachos Crocante	1.30€
Húmus de Sésamo Negro & Limão	2.00€
Mini Saladas de Couscous Mediterrânico	2.00€
Queijo Fresco com Ervas Finas e Mel Silvestre	1.30€

Gourmet & Wellness Selection

Um equilíbrio entre indulgência e bem-estar — energia, textura e sabor com assinatura artesanal.

Crackers de Sementes com Mousse de Atum e Ervas Aromáticas	2.00€
Cones Crocantes com Recheio Gourmet	2.00€
Tábua Selecionada de Queijos e Enchidos	4.00€

MENU

GRUPOS

BY CHEF JOÃO DIAS

CONFORTO DE NATAL NO CORAÇÃO

6€

Porque o verdadeiro luxo está nos gestos simples e genuínos. O calor e a tradição num final que sabe a casa.

Quando a celebração se aproxima do fim, regressa o encanto das coisas simples.

Um momento de calor, partilha e conforto — como uma ceia portuguesa de Inverno, que une sabores autênticos e memórias afetivas.

Um fim de noite reconfortante, que deixa nos convidados o sabor doce do seu convite e a lembrança de uma noite inesquecível.

Ceia Tradicional de Natal

Caldo Verde com Chouriço Tradicional

Bifana no Pão Artesanal

Café e Infusões

BEBIDAS

PRELÚDIO - WELCOME DRINK

5 €

- Flute Espumante
- Porto Tónico
- Sumo Natural Laranja

ARPEJO - SELEÇÃO CLÁSSICA

6€

- Refrigerantes
- Cerveja de Pressão
- Café

SINFONIA - SELEÇÃO EQUILIBRADA

9€

- Refrigerantes
- Cerveja de Pressão
- Vinho Branco Seleção Heroísmo
- Vinho Tinto Seleção Heroísmo
- Café

VIRTUOSO - PREMIUM

15€

- Refrigerantes
- Cerveja de Pressão
- Vinho Branco Premium Seleção Heroísmo
- Vinho Tinto Premim Seleção Heroísmo
- Vinho Rosé Premium Seleção Heroísmo
- Café

MENU GRUPOS

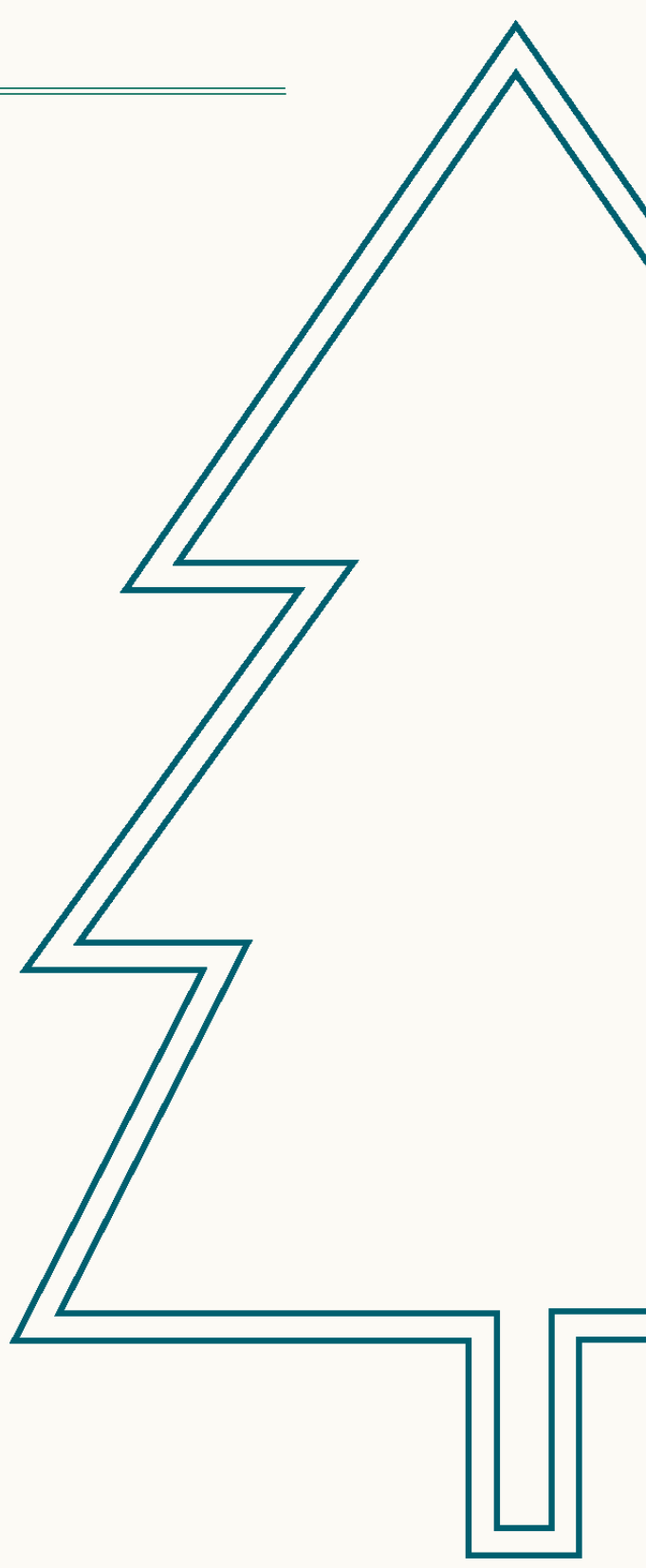
Informações Gerais

- Todos os valores apresentados são por pessoa, com IVA incluído.
- Disponíveis opções vegan e vegetarianas, mediante pedido prévio.
- Set Menu disponível para grupos a partir de 10 pessoas, incluindo entrada, prato principal e sobremesa. A mesma opção deverá ser selecionada para todo o grupo.
- Menu Buffet disponível para grupos a partir de 35 pessoas.

Para garantir a reserva, é solicitado um depósito de 50% do valor total do evento.

O valor remanescente deverá ser liquidado até 7 dias antes da data.

Em caso de cancelamento ou não comparência, o valor já liquidado não é reembolsável.



Reservas

groups@timbreheroismo.com
+351 220123520
+351 930400663