



CAPÍTULO

RESTAURANT & BAR

**THE GREATEST
SHOWMAN**

2025

NEW YEARS
EVE EDITION

Est. **CONVENT
SQUARE** 1242
LISBON HOTEL

VIGNETTE™
COLLECTION



PHC Hotels | Events Team

eventos@phchotels.pt

+351 218 842 000



Highlights from Last Year

THE GREATEST SHOWMAN

2025

NEW YEARS
EVE EDITION

Est. CONVENT SQUARE 1242
LISBON HOTEL

VIGNETTE[™]
COLLECTION



PHC Hotels | Events Team

eventos@phchotels.pt

+351 218 842 000



PROGRAMA

SCHEDULE

COCKTAIL DE BOAS VINDAS

no Claustro e Lounge

WELCOME COCKTAIL
at the Cloister & Lounge
19 H 15

RECEÇÃO DOS CONVIDADOS

no Capítulo Restaurant & Bar

RECEPTION
at Capítulo Restaurant & Bar
19 H 45

JANTAR DE GALA

com Animação

GALA DINNER
with Entertainment
20 H 00

TRANSIÇÃO PARA A FESTA NO ROOFTOP BAR MUNDIAL

Acesso exclusivo ao Premium Space - com vista privilegiada sobre Lisboa

MOVING ON TO THE ROOFTOP BAR AT HOTEL MUNDIAL
Exclusive access to the Premium Space - with a privileged view over Lisbon
23 H 15

CELEBRAÇÃO DE REVEILLON NO ROOFTOP BAR

no Hotel Mundial, com DJ, Bar Aberto e Ceia
NEW YEAR'S EVE CELEBRATION AT THE ROOFTOP BAR
DJ, Open Bar and Supper
23 H 15

AS BOAS VINDAS A 2026

com vista panorâmica para o Espetáculo de Fogo de Artifício do Terreiro do Paço

WELCOME TO 2026
with a breathtaking panoramic view of the Terreiro do Paço Fireworks Show
00 H 00

CONCLUSÃO

CONCLUSION
02 H 00



M E N U

AMUSE BOUCHE

Suspiro de salicórnia com tântaro de camarão e ovas de salmão
Samphire meringue with shrimp tartare and salmon roe

ENTRADA

STARTER

Ostra com pickle doce de cebola roxa e gel de maçã Smith
Oyster with sweet red onion pickle and Smith apple gel

PEIXE

FISH COURSE

Camarão tigre grelhado com manteiga de limão e malagueta,
pérola de legumes glaceados com gengibre, citronela e coentros
Grilled tiger prawn with lemon and chilli butter, glazed vegetable
pearls with ginger, lemongrass and coriander

TIRA GOSTO

INTERLUDE

Espumante com sorbet de maçã smith
Sparkling wine with Granny Smith apple sorbet

CARNE

MEAT COURSE

Magret de pato confitado e fumado com cremoso de aipo,
molho de framboesa e espargos corados em manteiga noisette
Confit and smoked duck magret with celery purée,
raspberry sauce and butter-seared asparagus

SOBREMESA

DESSERT

Mil folhas com ganache de chocolate branco,
tangerina e gel cítrico
Mille-feuille with white chocolate,
tangerine ganache and citrus gel

BEBIDAS

DRINKS

Cocktail de Boas Vindas - no Claustro e Lounge
Welcome Cocktail – at the Cloister and Lounge

Espumante Terrunho Alvarinho
Sparkling Wine Terrunho Alvarinho

Dona Berta Rabigato

Kompassus Reserva

Porto D'Alva Colheita White

350 €

POR PESSOA
PER PERSON



Est. **CONVENT** 1242
SQUARE
LISBON HOTEL

VIGNETTE™
COLLECTION