THE INSÓLITO

Restaurante & Bar

KIT BANQUETES

THE INSÓLITO

O restaurante The Insólito é a viagem a um destino peculiar e enigmático. Dispõe de uma esplanada panorâmica sobre a cidade de Lisboa, o Castelo de São Jorge e o Rio Tejo, uma sala interior e uma barra exclusiva de interação com a cozinha. O nosso chef aplica a sua criatividade na procura dos ingredientes mais inesperados, resultando em pratos desenhados à medida dos clientes e grupos. É também composto por um bar de cocktails, onde o nosso mixologista estudou as fórmulas dos cocktails clássicos para reinventar cocktails inéditos e únicos. A carta de vinhos reflete a história, a cultura e a geografia de Portugal.

O The Insólito é o espaço ideal para almoços e jantares de grupo, celebrações especiais, eventos e reuniões. Conta com uma equipa genuinamente preocupada em proporcionar momentos excecionais, sempre com um sorriso sincero que vai tornar o seu evento único e memorável. Dispõe de equipamentos audiovisuais e sistema de som e os diferentes espaços permitem diversas disposições.

www.theinsólito.pt

MENU COCKTAIL FINGER FOOD

COCKTAIL FINGER FOOD

Gaspacho de Beterraba.
Espetada de Queijo Fresco, Tomate Cherry e Manjericão.
Mini Salada Insólita.
Crostini de Salmão Fumado e *Créme Fraiche* com Perfume de Aneto.
Camarão ao Panko e Coco com Chutney de Tâmaras.
Tártaro de Lombo de Bacalhau com broa de milho.
Salada de Polvo grelhado envolvido em Salsa Verde.
Mini Wraps de Bochechas de Novilho.
Escabeche de Faisão.
Satay de Frango.
Mini Sandes de Rabo de Boi em Focaccia de Alecrim.
Tártaro de Lombo com Alcaparras, Cebola Roxa,
Cebolinho, Shimeji e Gema de Codorniz.
Tábua de Queijos DOP e Enchidos para partilhar (6 pessoas).

SOBREMESAS

Bombom Caseiro de Cacau.
Mini Torta de Chocolate.
Mini Mousse de Avelã.
Cheesecake de Frutos Silvestres.
Bolo de Nozes com Peras em Calda.
Laminado de Frutas da Época.
Gelado de Tomilho e Limão.

MENU PREMIUM

Àguas · Refrigerantes
Vinho Branco / Tinto
Cerveja · Gin · Vodka · Whisky
Cocktail Holy-Sipo

MENU COCKTAILS

Àguas · Refrigerantes
Vinho Branco / Tinto
Cerveja · Gin
Cocktails à escolha do Chef

Composição deste(s) menu(s) poderá estar sujeita a alterações relacionadas com a sazonalidade dos ingredientes.

MENU PARA GRUPOS I

COUVERT
Pão, azeitonas galegas e azeite aromatizado.

ENTRADAS

CREME DE BATATA DOCE
Aveludado de batata-doce.

SALADA DE COUVE-FLOR
Salada de Texturas de Couve-Flor (Puré de Couve-Flor, Passas, Hortelã, Acelgas desidratadas).

PRATO PRINCIPAL (ESCOLHA UM)

PEIXE DA NOITE
Corvina com crosta de sésamo, puré de alho francês e molho de manga.

LOMBO DE NOVILHO
Lombo de Novilho (200g), batata ágria crocante, espargos frescos grelhados e aioli.

VEGETARIANO
Risoto de Cogumelos.

SOBREMESAS

Marquise de hibiscos, gelado de limão, telha de sésamo e crumble de gengibre. OU Fruta Laminada.

BEBIDAS INCLUÍDAS

Flute de espumante à chegada · Vinho Branco / Tinto Cerveja Heineken · Águas · Refrigerantes · Café / Chá

Composição deste(s) menu(s) poderá estar sujeita a alterações relacionadas com a sazonalidade dos ingredientes.

MENU PARA GRUPOS II

COUVERT
Pão, azeitonas galegas e azeite aromatizado.

ENTRADAS

CREME DE BATATA DOCE
Aveludado de batata-doce.

SALADA DE COUVE-FLOR
Salada de Texturas de Couve-Flor (Puré de Couve-Flor, Passas, Hortelã, Acelgas desidratadas).

PRATO PRINCIPAL

PEIXE DA NOITE
Corvina com crosta de sésamo, puré de alho francês e molho de manga.

E

LOMBO DE NOVILHO
Lombo de Novilho (200g), batata ágria crocante, espargos frescos grelhados e aioli.

OPÇÃO VEGETARIANA
Risoto de Cogumelos.

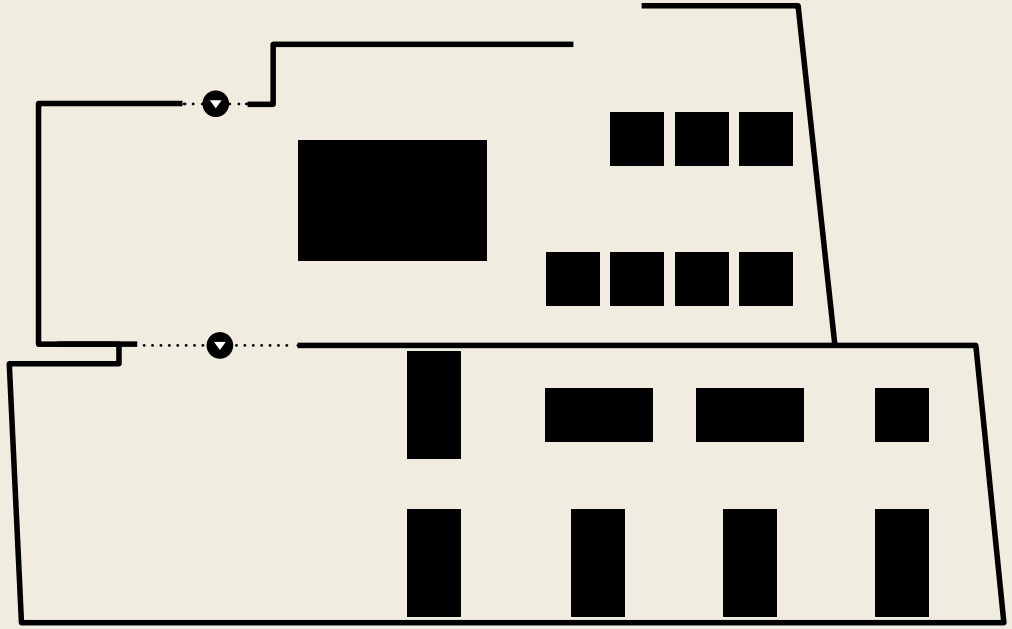
SOBREMESAS

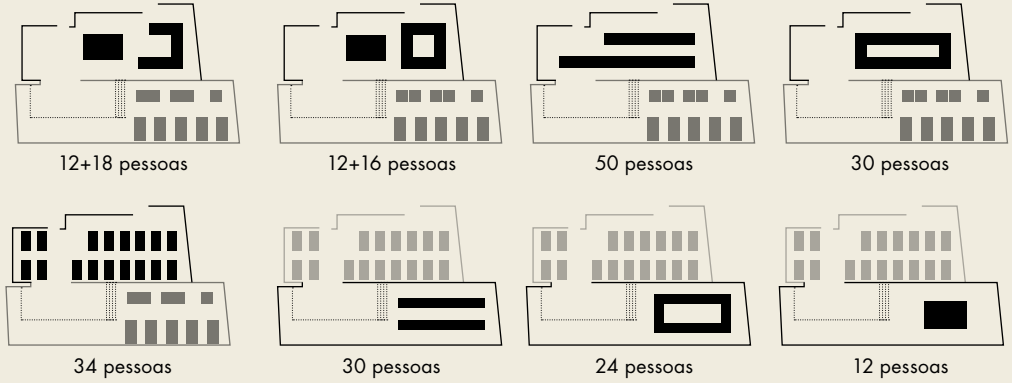
Marquise de hibiscos, gelado de limão, telha de sésamo e crumble de gengibre. OU Fruta Laminada.

BEBIDAS INCLUÍDAS

Cocktail Holy-Sipo à chegada · Vinho Branco / Tinto
Cerveja Heineken · Águas · Refrigerantes · Café / Chá

Composição deste(s) menu(s) poderá estar sujeita a alterações relacionadas com a sazonalidade dos ingredientes.





SERVIÇOS

Dispomos de equipamentos audiovisuais e sistema de som (a pedido). Os diferentes espaços permitem diversas disposições.

Aniversários
Despedidas de solteiro
Encontros empresariais
Ações de Team Building
Lançamentos de produtos
Sessões fotográficas
Reuniões
Workshops
Formações
Festas temáticas
Cocktail Dinatoire
Ações de *Team Building*
Provas de vinhos
Casamentos

Entre outros...

Capacidade máxima 65 pessoas.

CONDIÇÕES

Reservas devem ser feitas por e-mail para:
grupos@thecollective.pt

Mínimo de 8 pessoas

A informação do número de pessoas e escolha de pratos deve ser feita até 5 dias antes da data do evento.

IVA e Serviço não incluídos à taxa legal em vigor.

PAGAMENTO

Pagamento de 50% (não reembolsável) na adjudicação e 50% até 8 dias úteis antes da data do evento.

MORADA
Rua de São Pedro de Alcântara 83,
1250-238 Lisboa

RESERVAS
+351 21 130 33 06
grupos@thecollective.pt