Collection Hotels

PESTANA
CIDADELA CASCAIS
POUSADA & ART DISTRICT
COLLECTION HOTELS
PORTUGAL

Where CHRISTMAS Feels Like HOME



Pestana Cidadela de Cascais — 2026

Where CHRISTMAS Tastes Like HOME

WELCOME COCKTAIL

I

Espumante */ Sparkling Wine*
Sumo Laranja */ Orange Juice*
Água */ Water*
€ 10,00 por pessoa */ per person | 30m*
€ 15,00 por pessoa */ per person | 1h00*
Upgrade de Champagne */ Champagne Upgrade (additional fee)*
€ 15,00 por pessoa */ per person*

II

Seleção de Vinhos Pestana (Branco, Tinto e Rose) */ Pestana Wine Selection (White, Red and Rosé)*
Cerveja */ Beer*
*Á*gua */ Water*
€ 9,00 por pessoa */ per person | 30m*
€ 13,00 por pessoa */ per person | 1h00*
Upgrade Vinhos Premium */ Premium Wine Upgrade (additional fee)*
€ 9,00 por pessoa */ per person | 30m*
€ 13,00 por pessoa */ per person | 1h00*

III

Porto Tónico */ Tonic Port Wine*
Ginja */ Ginja (Portuguese Cherry Brandy)*
Gin Sharish */ Sharish Gin*
Água */ Water*
€ 18,00 por pessoa */ per person | 30m*
€ 28,00 por pessoa */ per person | 1h00*

IV

Cerveja */ Beer*
Espumante */ Sparkling Wine*
Aperol Spritz */ Aperol Spritz*
Água */ Water*
€ 19,00 por pessoa */ per person | 30m*
€ 29,00 por pessoa */ per person | 1h00*

IVA incluído à taxa em vigor / *VAT included at the current legal tax*

Where CHRISTMAS Tastes Like HOME

MENU NATAL I

Entradas | *Starter*

Creme de peixe em aroma de fragateiro com massa cotovelinhos e azeite de coentros
Fish Cream Soup scented with Fragateiro herb, elbow pasta and coriander-infused olive oil
ou / *or*
Creme de abóbora com migalhas de requeijão e pingos de vinagre balsâmico
Pumpkin Cream Soup with Crumbled Fresh Cheese and Drops of Balsamic Vinegar

Pratos Principais |*Main Course*

Bacalhau num desfiado, broa, puré de grão e grelos salteados
Shredded Codfish with Cornbread Crust, Chickpea Purée and Sautéed Turnip Greens
ou / *or*
Ganso de vitela estufado em ervas aromáticas, batata em esmagado e tomate assado
Braised Veal Shank with Aromatic Herbs, Mashed Potatoes and Roasted Tomato

Sobremesas | *Dessert*

Papos de anjo em salada de citrinos
Angel's Cheeks Sponge Cakes with Citrus Salad
ou / *or*
Pão de ló com queijo amanteigado, creme de ovo e suspiro de limão
Sponge Cake with Creamy Cheese, Egg Custard and Lemon Meringue

Com o Café | *With the Coffee*

Broa de mel
Traditional Honey Cornbread Cake

42€ por pessoa / *per person*
Bebidas não incluídas / *Beverages not included*
IVA incluído à taxa em vigor / *VAT included at the current legal tax*

Where CHRISTMAS Tastes Like HOME

MENU NATAL II

Entradas | *Starter*

Queijo de cabra panado em panko, frutos vermelhos, salada de rúcula e sésamo tostado
Panko-Crusted Goat Cheese with red berries, wild arugula salad, and toasted sesame seeds
ou / *or*
Cappuccino de couve-flor com nata vegan e creme de cebolinho
Cauliflower Cappuccino with vegan cream and chive foam

Pratos Principais |*Main Course*

Espetada de polvo com pimentos, batata grelhada, bime a vapor e pesto de azeitona
Grilled Octopus Skewer with bell peppers, roasted potatoes, steamed bimi, and black olive pesto
ou / *or*
Peru à padeiro com arroz de açafrão e espinafres salteados
Baker's-Style Roasted Turkey with saffron rice and sautéed spinach

Sobremesas | *Dessert*

Tarte de maçã tépida com creme de baunilha e frutos vermelhos
Warm Apple Tart with vanilla cream and red berries
ou / *or*
Pudim abade priscos com um gelado de citrinos e manjericão
Traditional "Abade de Priscos" Pudding with citrus and basil ice cream

Com o Café | *With the Coffee*

Trufas de chocolate com vinho do porto
Chocolate Truffles with Port Wine

44€ por pessoa / *per person*
Bebidas não incluídas / *Beverages not included*
IVA incluído à taxa em vigor / *VAT included at the current legal tax*

Where CHRISTMAS Tastes Like HOME

MENU NATAL III

Entradas | *Starter*

Bisque de sapateira com camarão picado, coentros fresco e cubos de milho fritos
Brown Crab Bisque with diced shrimp, fresh cilantro, and fried corn cake cubes
ou / *or*
Carpaccio de bacalhau, pimentos assados, crumble de castanha, alho confitado e tapenade de azeitona
Salt Cod Carpaccio with roasted bell peppers, chestnut crumble, garlic confit, and olive tapenade

Pratos Principais |*Main Course*

Bacalhau, polvo e choco à lagareiro... batata grelhada, pencas salteadas, cebola roxa assada e molho de salsa
Seafood "À Lagareiro" Salt cod, octopus, and cuttlefish with roasted potatoes, sautéed Savoy cabbage, roasted red onion, and parsley oil
ou / *or*
Nacos de novilho com gratin de cogumelos, espargos verdes e molho de touriga nacional
Beef Medallions with mushroom gratin, green asparagus, and "Touriga Nacional" wine reduction

Sobremesas | *Dessert*

Tronco de Natal, mousse de café amargo e suspiros
Yule Log (Tronco de Natal) with dark coffee mousse and meringues
ou / *or*
Tarte de amêndoa e gelado de tangerina
Almond Tart with mandarin ice cream

Com o Café | *With the Coffee*

Mini pastel de nata
Mini Custard Tart "Pastel de Nata"

55€ por pessoa / *per person*
Bebidas não incluídas / *Beverages not included*
IVA incluído à taxa em vigor / *VAT included at the current legal tax*

Where CHRISTMAS Tastes Like HOME

SUPLEMENTOS DE BEBIDAS / *BEVERAGE PACKAGE*

Disponível do início da refeição até à sobremesa

Available from the start of the meal until dessert

I

Sumo Laranja */ Orange Juice*
Refrigerantes */ Soft Drinks*
Água */ Waters*
€ 10,00 por pessoa */ per person*

II

Seleção de Vinhos Pestana (Branco, Tinto e Rosé) */ Pestana Wine Selection (White, Red and Rosé)*
Cerveja */ Beer*
Sumo Laranja */ Orange Juice*
Refrigerantes */ Soft Drinks*
*Á*gua */ Water*
€ 14,00 por pessoa */ per person*

III

Seleção de Vinhos Dª Ermelinda Freitas (Branco, Tinto) */ Wine Selection Dª Ermelinda Freitas (White, Red)*
Cerveja */ Beer*
Sumo Laranja */ Orange Juice*
Refrigerantes */ Soft Drinks*
*Á*gua */ Water*
€ 18,00 por pessoa */ per person*

IV

Cerveja */ Beer*
Vinhos Branco Fiúza Chardonnay | Tinto Lobo Vasconcelos */ White Wine Fiúza Chardonnay | Red Wine Lobo Vasconcelos*
Cerveja */ Beer*
Sumo Laranja */ Orange Juice*
Refrigerantes */ Soft Drinks*
*Á*gua */ Water*
€ 24,00 por pessoa */ per person*

V

Cerveja */ Beer*
Vinhos Branco Catarina | Tinto Duorum */ White Wine Catarina | Red Wine Duorum*
Cerveja */ Beer*
Sumo Laranja */ Orange Juice*
Refrigerantes */ Soft Drinks*
*Á*gua */ Water*
€ 30,00 por pessoa */ per person*

IVA incluído à taxa em vigor / *VAT included at the current legal tax*

Where CHRISTMAS Tastes Like HOME

Buffet Natal I

Saladas | *Salads*

Alfaces verdes
Mixed Green Leaves
Milho doce, cenoura ralada, pepino, tomate xuxa e cebola roxa
Salad Bar Base: Sweet corn, grated carrot, cucumber, Roma tomatoes, and red onion
Salada de queijo feta, azeitona negra, pimentos e couscous
Couscous Salad with feta cheese, black olives, and bell peppers
Cogumelos recheados / *Stuffed Mushrooms*
Regado em pesto… Tomate maduro, queijo fresco e rúcula e orégãos
Tomato, Fresh Cheese & Arugula Salad with pesto and oregano
Legumes grelhados com azeite de manjericão
Grilled Vegetables with basil olive oil
Os tradicionais salgadinhos
Traditional Portuguese Savory Pastries "Salgadinhos"
Quiche vegetariana /
Vegetarian Quiche
Camarão salteado em soja com tropical arroz / *Sautéed Soy Shrimp served with tropical rice*
Bruschetta de queijo, alho e orégãos
Cheese, Garlic & Oregano Bruschetta
Tábua de queijos e carnes frias, compotas e frutos secos
Cheese & Cold Cuts Board with jams and dried fruits
Molho aioli, iogurte, cocktail e vinagrete
Served with Aioli, Yogurt Sauce, Cocktail Sauce or Vinaigrette

Sopas | *Soups*

Creme de legumes com tostas de queijo ilha
Vegetable Cream Soup with "Queijo da Ilha" (Azores cured cheese) toasts
ou / *or*
Sopa fragateiro com coentros
Traditional Fisherman's Soup "Fragateira" with fresh cilantro
ou / *or*
Caldo verde com enchido saloio e broa de milho
Classic "Caldo Verde" kale soup with local cured sausage and cornbread
ou / *or*
Caldo de peixes com cenoura e alho francês em juliana, pão frito
Fish Broth with julienned carrots, leeks, and fried bread croutons

Where CHRISTMAS Tastes Like HOME

Peixe | *Fish*

Bacalhau tradicional, cebola e couve-lombarda com toucinho fumado
Traditional Salt Cod with onions, Savoy cabbage, and smoked bacon
ou / *or*
Tamboril em medalhões, com brócolos e xerém de algas, molho a bulhão de pato
Monkfish Medallions with broccoli, seaweed "xerém" (cornmeal porridge), and "Bulhão Pato" sauce
ou / *or*
Raia frita, puré de abóbora com alcaparras e algas
Crispy Fried Skate with pumpkin purée, capers, and seaweed
ou / *or*
Corvina e camarão com molho de manteiga e coentros, polenta de tomate e hortelã da ribeira
Stone Bass & Shrimp in cilantro butter sauce, served with tomato polenta and water mint

Carne | *Meat*

Perna de peru assada no forno com laranja, arroz de passas e castanhas salteadas em erva doce
Roasted Turkey Leg with orange, raisin rice, and chestnuts sautéed in fennel
ou / *or*
Lombinho de porco recheado com migas de poejo e batatinhas assadas
Pork Tenderloin stuffed with pennyroyal "migas" (breadcrumbs) and roasted baby potatoes
ou / *or*
Novilho confitado em tinto regional, creme de batata e alho com cogumelos em vinho do Porto
Beef Confit in Regional Red Wine, served with garlic potato cream and Port wine mushrooms
ou / *or*
Arroz de pato com sua perna lacada com laranja e mel
Traditional Duck Rice with honey and orange glazed duck leg

Massas | *Pasta*

Tortellinis cheios de espinafres e queijo ricotta com molho de tomate e orégãos
Spinach & Ricotta Tortellini with tomato and oregano sauce
ou / *or*
Linguini nero com molho de queijos e frutos secos
Black Squid Ink Linguine with cheese sauce and toasted nuts
ou / *or*
Penne salteado em azeite virgem com ratatouille de legumes
Penne sautéed in virgin olive oil with vegetable ratatouille
ou / *or*
Fusilli, com cubos de tomate, cogumelos e molho de queijo da ilha
Fusilli with diced tomato, mushrooms, and "Queijo da Ilha" cheese sauce

Where CHRISTMAS Tastes Like HOME

Sobremesas | *Dessert*

Doce de aletria
Traditional "Aletria" (sweet vermicelli pudding)
Leite Creme
Portuguese Creme Brulee - "Leite Crème"
Sonhos
Traditional Fritters - "Sonhos & Filhós"
Fatias Douradas
Portuguese French Toast - "Fatias Douradas / Rabanadas"
Do Natal ao Tronco
Christmas Yule Log - "Tronco de Natal"
Mousse de chocolate
Chocolate Mousse
Frutas Laminadas
Sliced Fresh Fruit Board

Estação Festiva I *Holiday Station*

Bolo Rei
Traditional King Cake "Bolo Rei"
Pudim Natalício
Christmas Pudding
Filhoses à Padeira
Baker's Style Fritters "Filhoses à Padeira"

49€ por pessoa / *per person*
Bebidas não incluídas / *Beverages not included*
IVA incluído à taxa em vigor / *VAT included at the current legal tax*

Where CHRISTMAS Tastes Like HOME

Buffet Natal II

Jantar Volante, Bebidas e CC Club

Cocktail Dinner, Drinks and CC Club

Saladas | ***Salads***

Saladas simples | ***Simple Salads***
Alface / *Lettuce*
Milho doce / *Sweetcorn*
Cenoura ralada / *Grated Carrot*
Pepino / *Cucumber*
Tomate / *Tomato*

Saladas compostas | ***Composed Salads***
Salada de queijo feta, azeitona negra, pimentos e couscous / *Feta Cheese Salad with Black Olives, Bell Peppers, and Couscous*
Legumes grelhados com azeite de manjericão / *Grilled Vegetables with Basil-infused Olive Oil*
Camarão salteado em soja com arroz tropical / *Sautéed Soy Shrimp with Tropical Rice*
Queijo de cabra, figos secos e nozes / *Goat Cheese Salad with Dried Figs and Walnuts*

Picadeiros | ***Cold Cuts Selection***
Bruschetta de queijo da Ilha / *"Queijo da Ilha" Bruschetta (Aged Azores Cheese Bruschetta)*
Tábua de queijos e carnes frias, compotas e frutos secos / *Cheese and Cold Cuts Board with Fruit Jams and Dried Fruits*
Cogumelos recheados / *Stuffed Mushrooms*
Quiche vegetariana / *Vegetarian Quiche*
Mini pastel de bacalhau / *Mini Codfish Cakes - "Pastéis de Bacalhau*
Empada de galinha / *Chicken Pie*

Sopa | ***Soup***
Canja de peixes com brunoise de cenoura e pevides
Fish Soup with Diced Carrots and Orzo Pasta ("Canja de Peixe")

Peixe | ***Fish***
Bacalhau espiritual, com juliana de couve-lombarda e cenoura
"*Bacalhau Espiritual" (Spiritual Salt Cod Bake) with Shredded Savoy Cabbage and Carrots*

Carne | ***Meat***
Arroz de forno com chouriço de porco preto e perna de peru à baixa temperatura desfiada
Oven-baked Rice with Black Pork "Chouriço" and Slow-cooked Shredded Turkey Thigh

Massa | ***Pasta***
Penne perfumado com azeite de trufa e molho de cogumelo
Truffle-infused Penne with Creamy Mushroom Sauce

Where CHRISTMAS Tastes Like HOME

Sobremesas | *Dessert*
Aletria / *Aletria (Traditional Sweet Angel Hair Pasta Pudding)*
Leite Creme com canela / *Leite Creme (Portuguese Crème Brûlée) with Cinnamon*
Sonhos / *Sonhos (Traditional Festive Doughnuts)*
Rabanadas / *Rabanadas (Portuguese-style Golden French Toast)*
Tronco de natal / *Christmas Yule Log (Tronco de Natal)*
Mousse de chocolate / *Chocolate Mousse*
Bolo Rei / *Bolo Rei (Traditional King Cake)*
Pudim Natalício / *Christmas Pudding*
Fruta laminada / *Sliced Fresh Fruit*

Bebidas | *Driks*
Águas / *Water*
Refrigerantes / *Soft Drinks*
Sumos / *Juice*
Cerveja / *Beer*
Seleção de Vinho Pestana (Branco, Tinto e Rose) / *Pestana Wine Selection (White, Red and Rosé)*
Rum / *Rum*
Vodka / *Vodka*
Gin / *Gin*
Whisky / *Whisky*

Estação Festiva I *Holiday Station*

Bolo Rei / *Traditional King Cake "Bolo Rei"*
Pudim Natalício / *Christmas Pudding*
Filhoses à Padeira / *Baker's Style Fritters "Filhoses à Padeira"*

72€ por pessoa / *per person*
Mínimo 45 pessoas / *Minimum 45 persons*
IVA incluído à taxa em vigor / *VAT included at the current legal tax*

Where CHRISTMAS Tastes Like HOME

CONDIÇÕES/ *CONDITIONS*

OFERTAS EXCLUSIVAS / *EXCLUSIVE OFFERS*
+ 50 Participantes/pagos – 1 Voucher de Refeição para 2 pessoas, com Bebidas da nossa Seleção.
+50 Paid Participants – 1 Meal Voucher for 2 People, including Drinks from our Selection.
+ 100 Participantes/pagos – 1 Voucher de 1 Noite mediante disponibilidade.
100+ Paid Participants – 1 One-Night Stay Voucher, subject to availability.
*Ofertas válidas na unidade do evento, mediante disponibilidade, com salvaguarda de datas especiais.
Offers valid at the event location, subject to availability and excluding special dates.

DEPÓSITOS / *DEPOSITS*
1º Depósito (não reembolsável) – 15% (7 dias após a confirmação).
1st Deposit (non-refundable) – 15% (within 7 days of confirmation).
2º Depósito – 40% do total (3 meses antes).
2nd Deposit – 40% of the total (3 months prior).
3º Depósito – 35% (entre 1 mês e 15 dias antes).
3rd Deposit – 35% (between 1 month and 15 days prior).
4ª Depósito – 10% (até uma semana antes).
4th Deposit – 10% (up to one week prior).

PAGAMENTOS / *PAYMENTS*
Os eventos terão de ser 100% pré-pagos e, enviado o comprovativo para o Coordenador de Evento. No caso de haver pedidos extra no decorrer do evento é obrigatória a assinatura legível do cliente no talão do pedido e pagamento no final do evento.
Events must be 100% prepaid, with proof of payment sent to the Event Coordinator. Any additional requests during the event require the client's legible signature on the order slip and must be paid at the end of the event.

POLÍTICA CRIANÇAS */ *CHILDREN'S POLICY*
0-3 Gratuito, 4-12 anos 50% do valor.
Children's Policy: 0-3y free, 4-12y 50% of the total amount.

RESERVAS | *BOOKINGS*
filipa.casimiro@pestana.com