LAWRENCE'S HOTEL

Jantar de Consoada — 24 de dezembro de 2026

Christmas Eve Dinner — December 24th 2026

Menu

Amuse-bouche do Chef
Chef's amuse-bouche

Sopa de peixe com croutons de pão de alho e coentros
Fish soup with garlic bread croutons and coriander

Lombo de bacalhau com crosta de broa e ervas, esmagada de batata e espinafres salteados
Cod loin with a combread and herb crust, crushed potatoes and sautéed spinach

Peito de peru recheado com chipolata, molho de cogumelos-cèpes e tomilho
Turkey breast with a chipolata stuffing, porcini mushroom and thyme sauce

Buffet de Sobremesas e Doces de Natal

Christmas Dessert and Traditional Sweets Buffet

- Sonhos fofos
  Traditional Portuguese fluffy fried dough balls
- Azevias
  Traditional Portuguese pastries filled with sweet chickpea purée
- Mousse de chocolate
  Chocolate mousse
- Crème brûlée
  Classic vanilla custard with a caramelised sugar topping
- Pudim de ovos
  Traditional Portuguese egg custard pudding
- Arroz-doce com canela
  Portuguese rice pudding with cinnamon
- Cheesecake de frutos vermelhos
  Red berry cheesecake
- Pastéis de nata
  Traditional Portuguese custard tarts
- Mini queijadas
  Mini Portuguese cheese or milk custard tarts
- Mini travesseiros de Sintra
  Mini traditional Sintra pastries filled with almond cream
- Bolo-Rei
  Traditional Portuguese Christmas cake with candied fruit and nuts
- Fruta fresca laminada
  Sliced fresh fruit
- Tábua de queijos
  Cheese board
- Café e petit fours
  Coffee and petit fours

79 €

por pessoa | per person

Bebidas não incluídas | Beverages not included

Almoço de Natal — 25 de dezembro de 2026
Christmas Lunch — December 25th 2026

Menu

Entradas *Appetizers*

AZEITONA BRITADA MARINADA EM AZEITE E LARANJA | *CRUSHED OLIVES MARINATED IN OLIVE OIL AND ORANGE* — *3,20€*

GUACAMOLE COM CHIPS DE TORTILHA | *GUACAMOLE WITH TORTILLA CHIPS* — *11,00€*

PASTÉIS DE BACALHAU COM MOLHO TÁRTARO E SALSA | *COD FISH FRITTERS WITH TARTAR SAUCE AND PARSLEY* — *11,00€*

CHAMUÇAS DE LEGUMES, MAIONESE E AÇAFRÃO | *VEGETABLE, MAYONNAISE AND SAFFRON SAMOSAS* — *12,50€*

CAMARÃO PANKO COM MOLHO SWEET CHILLI | *PANKO SHRIMP WITH SWEET CHILLI SAUCE* — *16,50€*

TÁBUA DE PRESUNTO PATA NEGRA | *IBERIAN HAM PLATTER* — *21,00€*

TÁBUA DE QUEIJOS, TOSTAS, COMPOTA DE ABÓBORA | *CHEESE PLATTER WITH TOAST AND PUMPKIN JAM* — *21,00€*

FRIGIDEIRA DE CAMARÃO FRITO AO ALHINHO COM COENTROS | *PAN-FRIED GARLIC SHRIMP WITH CORIANDER* — *19,50€*

Sopas e Saladas *Soups and Salads*

SOPA DE PEIXE DA NOSSA COSTA | *FISH SOUP FROM OUR COAST* — *10,50€*

CREME DE LEGUMES | *CREAM OF VEGETABLE SOUP* — *7,00€*

SOPA FRIA DA ÉPOCA | *SEASONAL COLD SOUP* — *11,40€*

SALADA CAPRESE | *CAPRESE SALAD* — *14,50€*
Tomate, mozzarella, chicória, manjericão
Tomato, mozzarella, chicory, basil

SALADA CAESAR DE FRANGO | *CHICKEN CAESAR SALAD* — *16,50€*
Alface romana, parmesão, bacon e croutons
Romaine lettuce, Parmesan cheese, bacon and croutons

SALADA CAESAR DE CAMARÃO | *SHRIMP CAESAR SALAD* — *19,50€*
Alface romana, parmesão e croutons
Romaine lettuce, Parmesan cheese and croutons

Do mar *From the sea*

LOMBINHO DE SALMÃO BRASEADO COM CREME DE CARIL E MANGA | *SEARED SALMON LOIN WITH CURRY AND MANGO CREAM* — *23,00€*
Puré de batata e espinafres salteados
Mashed potatoes and sautéed spinach

FILETE DE ROBALO COM RISOTO LIMA | *SEA BASS FILLET WITH LIME RISOTTO* — *24,50€*

PEIXE DO DIA GRELHADO | *GRILLED FISH OF THE DAY* — *25,00€*
Legumes frescos salteados e puré cremoso de batata doce
Sautéed fresh vegetables and creamy sweet potato purée

BACALHAU À ALENCAR | *CODFISH ALENCAR* — *31,00€*
(receita tradicional do tempo de Eça de Queiroz |
a traditional recipe from the days of Eça de Queiroz)

Almoço de Natal — 25 de dezembro de 2026
Christmas Lunch — December 25th 2026

Menu

Do campo *From the fields*

LINGUINI À BOLONHESA DE VITELA COM QUEIJO PARMESÃO | 18,50€
VEAL BOLOGNESE LINGUINI WITH PARMESAN CHEESE

SUPREMO DE FRANGO NA GRELHA COM ABACAXI, MOLHO DE IOGURTE E AGRIÃO | 19,50€
GRILLED CHICKEN SUPREME WITH PINEAPPLE, YOGURT SAUCE, AND WATERCRESS
Batata frita, salada variada de alfaces e abacaxi
French fries, mixed lettuce salad, and pineapple

LOMBINHOS DE PORCO PRETO LACADO COM MEL, ROSMANINHO E MOLHO DE LARANJA | 20,00€
BLACK PORK TENDERLOINS GLAZED WITH HONEY, ROSEMARY, AND ORANGE SAUCE
Esmagada de batata e salsa e pera glaciada em vinho tinto
Mashed potatoes with parsley and pear glazed in red wine

BIFE DO LOMBO COM MOLHO DE PIMENTA | *STEAK AU POIVRE* 33,00€
Batata frita e legumes | *French fries and vegetables*

BIFE DO LOMBO COM MOLHO DE MOSTARDA | *STEAK WITH MUSTARD SAUCE* 33,00€
Batata frita e legumes | *French fries and vegetables*

Vegan

FOCACCIA DE LEGUMES ASSADOS | *ROASTED VEGETABLE FOCACCIA* 12,50€
Tomate, cebola, beringela, courgette, azeite, orégãos, rúcula
Tomato, onion, eggplant, courgette, olive oil, oregano, arugula

LINGUINI SALTEADO, ESPINAFRES, TOMATE CHERRY E MANJERICÃO FRESCO | 16,00€
SAUTÉED LINGUINI, SPINACH, CHERRY TOMATOES AND FRESH BASIL

Sanduíches *Sandwiches*

TOSTA DE FRANGO | *GRILLED CHICKEN SANDWICH* 13,50€

TOSTA DE ATUM | *GRILLED TUNA SANDWICH* 13,50€

TOSTA MISTA EM PÃO SALOIO | 11,00€
GRILLED HAM AND CHEESE SANDWICH ON A REGIONAL BREAD

CHAPATA DE PRESUNTO | *PROSCIUTTO CIABATTA* 14,00€
Queijo brie, maionese, mostarda e agrião
Brie cheese, mayonnaise, mustard and watercress

WRAP DE SALMÃO FUMADO | *SMOKED SALMON WRAP* 19,50€
Abacate, alcaparras e cebolinho fresco
Avocado, capers and fresh chives

PREGO DO LOMBO BLACK ANGUS COM MANTEIGA DE ALHO | 21,50€
BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK WITH GARLIC BUTTER SANDWICH

HAMBÚRGUER LAWRENCE'S | *LAWRENCE'S HAMBURGER* 18,50€
Novilho black angus, queijo cheddar, tomate, alface, ovo frito, cebola e agrião
Black angus beef, cheddar cheese, tomato, lettuce, fried egg, onion and watercress

HAMBÚRGUER PORTUGUÊS | *PORTUGUESE BURGER* 16,50€
Pão tinta de choco, lascas bacalhau da Islândia, ovo, chicória, azeitona e pimentos
Cuttlefish ink bread, Icelandic codfish chips, egg, chicory, olives and peppers

BATATA FRITAS | *FRENCH FRIES* 7,50€
(dose extra | *side dish*)

Almoço de Natal — 25 de dezembro de 2026
Christmas Lunch — December 25th 2026

Menu

Menu infantil | Kids' menu

CREME DE LEGUMES COM MAÇÃ | *CREAM OF VEGETABLE SOUP WITH APPLE* — *7,00€*

ESPARGUETE A BOLONHESA COM PARMESÃO | *SPAGHETTI BOLOGNESE WITH PARMESAN CHEESE* — *16,50€*

HAMBÚRGUER GRELHADO COM OVO ESTRELADO, TOMATE E BATATA FRITA | *GRILLED HAMBURGER PATTY WITH FRIED EGG, TOMATO AND FRENCH FRIES* — *17,00€*

Sobremesas | Desserts

TRAVESSEIRO DE SINTRA COM GELADO DE BAUNILHA I *SINTRA ALMOND AND EGG TART WITH VANILLA ICE CREAM* — *9,50€*

PUDIM ABADE DE PRISCOS COM GELADO DE LIMÃO I *ABADE DE PRISCOS PUDDING WITH LEMON ICE CREAM* — *10,00€*

CHOCOLATE CROCANTE, COULIS DE CARAMELO E GELADO DE NATA I *CRUNCHY CHOCOLATE, CARAMEL COULIS AND VANILLA ICE CREAM* — *10,50€*

BOWL DE ACAÍ I *AÇAÍ BOWL* — *7,50€*
Escolha até 3 acompanhamentos (banana, morango, kiwi, granola e leite condensado)
Choose up to 3 toppings (banana, strawberry, kiwi, granola and sweetened condensed milk)

CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS COM GELADO DE FRAMBOESA | *RED BERRIES CHEESECAKE WITH RASPBERRY ICE CREAM* — *10,00€*

HARMONIA DE FRUTAS FRESCA LAMINADAS | *FRESH LAMINATED FRUIT* — *12,50€*

GELADO I *ICE CREAM* — *7,50€*
2 bolas | *2 scoops*

IVA incluído à taxa legal em vigor I VAT included

Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações I *This establishment has a Complaints Book*

Alguns dos produtos expostos contêm substâncias alergénias/intolerantes. Caso pretenda obter informação sobre os géneros alimentícios que contêm substâncias alergénias/intolerantes, dirija-se a um funcionário I *Some of the products here listed may contain substances that cause allergies or food intolerances. If you require information concerning any product that might contain allergens or if you suffer from food intolerance, please consult a member of our staff for more information.*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este for inutilizado (Art. 135.°, n.° 3 do Decreto-Lei n° 10/2015 de 16-01-2015) I *None of the courses, food or drink, including the couvert, may be charged to the consumer if he/she has not ordered and/or accepted aforementioned items (Art. 135.°, n.° 3 of the Law n° 10/2015 01/16/2015).*

Jantar de Ano Novo — 31 de dezembro de 2026
New Year Dinner — December 31th 2026

Menu

COUVERT / Couvert

Cesto de pães variados, manteigas compostas e simples, azeite extra virgem — 4.50€
Selection of assorted breads, plain and flavoured butters, extra virgin olive oil

Amouse bouche do chef — 6.00€
Chef's amuse-bouche

ENTRADAS / Starters

Sopa de peixes da nossa costa com coentros — 10.50€
Fish soup made with fish from our local coast, flavoured with fresh coriander

Consomé de perdiz com vinho do Porto — 11.50€
Partridge consommé with Port wine

Salada Lawrence's - jardim de alfaces, lascas de queijo da Ilha, tomates cherry, espargos verdes, ovos de codorniz, croutons e vinagrete de ervas frescas — 19.50€
Lawrence's Salad - a garden of lettuce leaves, slivers of Azorean island cheese, cherry tomatoes, green asparagus, quail eggs, bread croutons and fresh herd vinaigrette

Crepe de queijo de cabra gratinado, compota de abóbora, salada verde e balsâmico — 17.00€
Gratinated goat's cheese crêpe, pumpkin compote, green salad and balsamic reduction

Foie gras corado, pimenta verde, morangos flambé e amores perfeitos — 24.50€
Seared foie gras with green pepper, flambéed strawberries and edible pansies

PASTA / Pasta & Risotto

Linguini salteado, espinafres, tomate cherry e manjericão fresco (*vegan*) — 16.00€
Sautéed linguini, spinach, cherry tomatoes and fresh basil (*vegan*)

Ravioli de cogumelos selvagens com creme de nata e parmesão — 18.00€
Wild mushroom ravioli with cream and Parmesan

Risotto de caça com espargos verdes, agrião e tomilho fresco — 19.00€
Game risotto with green asparagus, watercress and fresh thyme

Jantar de Ano Novo — 31 de dezembro de 2026
New Year Dinner — December 31th 2026



PEIXES / *Fish*

Lascas de bacalhau à Lawrence's com brôa de ervas *Lawrence's-style cod flakes with herb-infused cornbread crust*	28.00€
Lombinhos de salmão com risotto de camarão em creme de caril, manga e açafrão *Salmon fillets with prawn risotto in a creamy curry sauce, mango and saffron*	25.00€
Filete de robalo grelhado, puré de batata doce, espinafres e azeite virgem *Grilled sea bass fillet, sweet potato purée, spinach and virgin olive oil*	29.00€

CARNES / *Meat*

Javali em vinho tinto com puré de batata trufada, pêra glaceada e alecrim *Wild boar braised in red wine, served with truffled potato purée, glazed pear and rosemary*	26.00€
Tarte folhada de perdiz, estufado de ervilhas e alecrim *Pattridge puff pastry pie with brased peas and rosemary*	27.00€
Lombo de novilho na frigideira com batata frita chips (molho de café ou molho de mostarda) *Pan-seared beef tenderloin with potato chips (choice of coffee sauce or mustard sauce)*	29.00€

SOBREMESAS / *Desserts*

Tarte queijada de Sintra com gelado de canela Sintra queijada tart with cinnamon ice cream	10.00€
Pudim abade de Priscos, crumble de amêndoas e gelado de baunilha Abade de Priscos pudding, almond crumble and vanilla ice cream	12.50€
Delícia de chocolate com gelado de framboesas Chocolate delight with raspberry ice cream	12.00€
Crepes à Lawrence's Lawrence's crêpes	22.00€
Gelados artesanais (2 bolas à escolha) Artisanal ice cream (two scoops of your choice)	7.50€
Seleção de queijos nacionais Selection of Portuguese cheeses	16.00€
Café & petit fours Coffee & petit fours	3.20€

IVA incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações | *VAT included. This establishment has a Complaints Book*

Alguns dos produtos expostos contêm substâncias alergénias/intolerantes. Caso pretenda obter informação sobre os géneros alimentícios que contêm substâncias alergénias/intolerantes, dirija-se a um funcionário | *Some of the products here listed may contain substances that cause allergies or food intolerances. If you require information concerning any product that might contain allergens or if you suffer from food intolerance, please consult a member of our staff for more information.*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este for inutilizado (Art. 135.º, n.º 3 do Decreto-Lei nº 10/2015 de 16-01-2015) | *None of the courses, food or drink, including the couvert, may be charged to the consumer if he/she has not ordered and/or accepted aforementioned items (Art. 135.º, n.º 3 of the Law nº 10/2015 01/16/2015).*