

SUBLIME

CURATED HOSPITALITY



Páscoa · Easter

2026



Sublime Lisboa

WORKSHOP RAMOS DE PRIMAVERA BY UMA CANTIK

21 E 28 DE MARÇO | 10H00 ÀS 12H00 | 38€ POR PESSOA

Desfrute de um workshop de bouquets, com uma seleção de flores secas cuidadosamente preparada pela Uma Cantik. Um momento criativo que convida os participantes a compor o seu próprio arranjo floral, combinando as cores e as texturas da estação.

WORKSHOP EASTER BOUQUETS BY UMA CANTIK

21ST AND 28TH OF MARCH | 10 AM TO 12 PM | 38€ PER PERSON

Enjoy a hands-on bouquet workshop using a refined selection of flowers curated by Uma Cantik. This creative moment invites guests to craft their own everlasting arrangement, blending colour, texture and seasonal inspiration.

TUK TUK TOUR

MEDIANTE PEDIDO | ATÉ 2H30 | A PARTIR DE 180€ PARA 2 PESSOAS

Descubra o encanto de Lisboa num descontraído passeio de tuk-tuk pelos seus bairros mais emblemáticos: da elegância da Avenida da Liberdade às ruas históricas de Alfama e da Sé, passando por miradouros de cortar a respiração ou seguindo até Belém. Uma forma divertida e descomplicada de explorar a cidade ao sol, criando memórias partilhadas pelo caminho.

TUK TUK TOUR

UPON REQUEST | UP TO 2H30 | FROM 180€ FOR 2 PEOPLE

Discover the charm of Lisbon on a relaxed tuk-tuk tour through its most iconic neighborhoods: from the elegance of Avenida da Liberdade to the historic streets of Alfama and the Sé, passing by breathtaking viewpoints or venturing towards Belém. A fun and effortless way to explore the city in the sunshine while creating shared memories along the way.



MENU D’AAFFARI NO DAVVERO

SEGUNDA-FEIRA A SEXTA-FEIRA | DAS 12H00 ÀS 15H00

A PARTIR DE 28€ POR PESSOA

Um menu de almoço com novidades diárias e com um distinto toque italiano que celebra ingredientes frescos e a simplicidade de sabores autênticos. Os comensais são convidados a escolher uma entrada e um prato principal entre duas opções disponíveis, acompanhadas por café e água, com a possibilidade de acrescentar sobremesa. Uma proposta simultaneamente requintada e descontraída para uma pausa equilibrada a meio do dia.

D’AAFFARI MENU AT DAVVERO

MONDAY TO FRIDAY | FROM 12 PM TO 3 PM | FROM 28€ PER PERSON

A daily changing lunch menu with a distinct Italian flair, celebrating fresh ingredients and the simplicity of authentic flavours. Guests are invited to choose one starter and one main course from two options available each day, accompanied by coffee and water, with the possibility to add dessert. A refined yet relaxed option for a balanced midday break.



PÁSCOA BELLINI BRUNCH NO DAVVERO

5 DE ABRIL | DAS 12H00 ÀS 15H30 | 50€ POR PESSOA

Esta experiência gastronómica envolve a tradição do Brunch com o charme e a elegância da cozinha italiana, acompanhada pelos nossos adorados Bellini. Reserva antecipada obrigatória.

EASTER BELLINI BRUNCH AT DAVVERO

APRIL 5TH | FROM 12 PM TO 3:30 PM | 50€ PER PERSON

This gastronomic experience blends the brunch tradition with elegance and charm of the Italian cuisine bringing along our beloved Bellini. Advance booking required.



Bellini Brunch de Páscoa no Davvero Lisboa

Easter Bellini Brunch at Davvero Lisboa

COCKTAIL

BELLINI (All you can drink)

BUFFET

SALUMERIA

Seleção de enchidos e de queijos italianos

Selection of italian cold cuts and cheese

STAZIONE DEL PANE

Seleção de pão caseiro

Homemade bread selection

PIATTI FREDDI

Seleção de pratos frios e saladas

Cold plates and salad selection

PIATTI CALDI

Seleção de pratos quentes

Hot plates selection

STAZIONE DEI DOLCI

Seleção de sobremesas

Dessert of the day

GELATO DEL GIORNO

Gelado caseiro do dia

Homemade ice cream

PIATTI PRINCIPALI

Escolha um / Choose one

RISOTTO AL ZAFFERANO, ASPARAGI E STRACCIATELLA

Risotto de açafrão, espargos e straciatella

Saffron risotto with asparagus and straciatella

CAPRITO CON CAVOLO GRATINATO

Cabrito com couve gratinada

Kid goat with gratinated cabbage

GUANCIA DI MANZO CON PURE DI PATATE DOLCE

Bochecha de vaca com puré de batata doce

Beef cheek with sweet potato purée

POLPO GRIGLIATO CON PATATE AL FORNO

Polvo grelhado com batata no forno

Grilled octopus with roasted potatoes

CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI

Canelones de ricotta e espinafres

Ricotta and spinach cannelloni

[V] Vegetariano / Vegetarian.

Opções vegetarianas/vegan disponíveis.

Se sofrer de alguma alergia ou tiver uma dieta especial,

agradecemos que nos informe. IVA incluído à taxa em vigor.

Os preços apresentados são em euros.

Vegetarian/vegan options available.

Should you suffer from any allergy or food restriction,

kindly let us know. VAT included. All prices shown in euros.



Sublime Comporta

JOGOS TRADICIONAIS 2 DE ABRIL | 15H00

Os mais novos são convidados a brincar, com uma seleção de jogos clássicos reinventados com um toque festivo. Das corridas de ovos às corridas de sacos, estas atividades cheias de alegria celebram o movimento, o riso e o prazer simples de brincar juntos ao ar livre.

TRADITIONAL GAMES APRIL 2ND | 3 PM

Younger guests are invited to step into a world of playful tradition with a selection of classic games, reimagined with a festive twist. From egg runs to sack races these joyful activities celebrate movement, laughter, and the simple fun of playing together in the fresh spring air.

PINTURA 3 DE ABRIL | 10H00

Uma experiência criativa de pintura em tela, onde a imaginação ganha forma através da cor e da textura. Uma atividade descontraída e inspiradora que incentiva a expressão pessoal, enquanto permite criar uma recordação especial dos momentos de Páscoa.

PAINTING EXPERIENCE APRIL 3RD | 10 AM

A creative canvas painting experience where imagination comes to life through colour and texture. A relaxed and inspiring activity that encourages self-expression while creating a special keepsake to remember the Easter moments.

SESSÃO DE CINEMA 3 DE ABRIL | 17H00 . 5 DE ABRIL | 18H00

Uma sessão de cinema acolhedora, pensada para momentos de descontração e partilha em família. A forma perfeita de terminar o dia com conforto, sorrisos e um toque de magia.

MOVIE SESSION APRIL 3RD | 5 PM . APRIL 5TH | 6 PM

A cozy movie session designed for relaxed moments and shared enjoyment, where families can unwind together. The perfect way to end the day with comfort, laughter, and a touch of magic.





CAÇA AOS OVOS 4 DE ABRIL | 10H00 . 5 DE ABRIL | 10H00
Num ambiente lúdico, esta caça aos ovos convida à descoberta, à curiosidade e à emoção a cada passo. Uma experiência alegre, cheia de surpresas, concebida para incentivar a descoberta e criar memórias felizes pelo caminho.

EGG HUNT APRIL 4TH | 10 AM . APRIL 5TH | 10 AM
Set in a playful atmosphere, this egg hunt invites discovery, curiosity, and excitement at every turn. A joyful experience filled with surprises, designed to spark wonder and create cheerful memories along the way.

.....
PINTURA DE OVOS 4 DE ABRIL | 15H00 . 5 DE ABRIL | 15H00
Este workshop de pintura enche-se de cor à medida que os ovos de Páscoa ganham vida. Os mais pequenos deixam a imaginação voar e cada pincelada torna-se única e especial.

EGG PAINTING EXPERIENCE APRIL 4TH | 3 PM . APRIL 5TH | 3 PM
This painting workshop is filled with colour as Easter eggs are decorated. The little ones let their imagination soar and each brushstroke becomes special.

.....
Ponto de encontro na receção. Reservar previamente.
Meeting point at the reception, please book in advance.

Almoço de Páscoa no restaurante Sem porta

Easter lunch at Sem Porta restaurant

5 DE ABRIL | 13H00

Sabor e tradição. Junte a família à mesa e celebre!
Do cabrito assado ao arroz de forno, reunimos todos os ingredientes para um domingo de Páscoa inesquecível.
Reserva antecipada obrigatória.80€ por pessoa | Crianças (4-11) 40€
Bebidas alcoólicas não incluídas.

APRIL 5TH | 1 PM

Flavor and tradition. Gather the family around the table and celebrate! From roasted goat to oven-baked rice, we’ve gathered all the ingredients for an unforgettable Easter Sunday.
From 1pm. Advance booking required. 80€ per guest.
Children (4-11) 40€. Alcoholic beverages are not included.

ENTRADAS FRIAS E QUENTES

Sapateira e tostas variadas
Ostras do Sado
Salmão gravlax
Queijos e enchidos alentejanos
Salada alentejana
Salada Caesar e seus acompanhamentos
Trio de húmus e crudites
Salada de bacalhau, batata e grão-de-bico
Batata-doce e beringela assada, com molho chimichurri
Rissóis de leitão
Caldo verde

PRATOS QUENTES

Polvo à Lagareiro
Cabrito assado
Leitão assado
Abóbora assada com coração de burrata
Batata assada
Arroz de forno
Arroz de couves
Grelos salteados ao alho

MESA DE SOBREMESAS

Mousse de chocolate
Torta de laranja
Folar de chocolate
Sericaia
Cannoli de ricotta
Chocolates artesanais
Fruta laminada

Opções vegetarianas/vegan disponíveis.
Se sofrer de alguma alergia ou tiver uma dieta especial, agradecemos que nos informe.
IVA incluído à taxa em vigor.
Os preços apresentados são em euros.

COLD & HOT STARTERS

Crab pâté and toasts
Sado oysters
Gravlax salmon
Alentejo cheeses and cured meats
Alentejo-style salad
Caesar salad and its accompaniments
Hummus trio with crudités
Codfish, potato and chickpea salad
Roasted sweet potato and eggplant with chimichurri sauce
Suckling pig dumplings
Traditional Portuguese kale soup

HOT PLATES

Lagareiro-style octopus
Roast lamb kid
Roast suckling pig
Roasted pumpkin with burrata heart
Roasted potatoes
Oven-baked rice
Cabbage rice
Garlic-sautéed turnip greens

DESSERT TABLE

Chocolate mousse
Orange tart
Chocolate folar cake
Sericaia
(traditional Portuguese egg dessert)
Ricotta cannoli
Artisan chocolates
Sliced fresh fruit

Vegetarian/vegan options available.
If you have any allergies or dietary restrictions, kindly let us know.
VAT included. All prices shown in euros.



Lá fora | Out & About

SUBLIME COMPORTA BEACH CLUB

ALMOÇO E JANTAR – 5 DE ABRIL

PINTURA DE OVOS – DURANTE O ALMOÇO

Desfrute da nossa sugestão de Páscoa à beira-mar: carré de cordeiro com arroz de enchidos no forno, seguido de um delicado bolo de rosas com zabaglione de moscatel. Os mais pequenos podem divertir-se a pintar ovos de Páscoa.

LUNCH AND DINNER – APRIL 5TH

EASTER EGG PAINTING – DURING LUNCH

Enjoy our Easter suggestion by the beach: tender lamb rack with oven-baked sausage rice, followed by a fragrant rose cake with muscat zabaglione. Children can join in the fun with Easter egg painting by the sea.

SADO RESTAURANTE

ALMOÇO – 5 DE ABRIL

PINTURA DE OVOS – DURANTE O ALMOÇO

Nos arrozais da Comporta, saboreie a nossa sugestão de Páscoa: perna de cabrito com batata à padreiro, seguida de ovo de Páscoa com recheio de pêssego. Os mais pequenos podem participar na decoração dos ovos de Páscoa durante o almoço.

LUNCH – APRIL 5TH

EASTER EGG PAINTING – DURING LUNCH

By the rice fields of Comporta, enjoy our Easter suggestion: roast kid goat leg with baker’s potatoes, followed by an Easter egg with peach filling. Little ones can take part in decorating Easter eggs during lunch.

JACARÉ DA COMPORTA

JANTAR – 5 DE ABRIL

PINTURA DE BOLACHAS ARTESANAIS – A PARTIR DAS 18H

A sugestão de Páscoa do Jacaré combina tagliatelle de alcachofra com cachão de borrego prensado com grelos salteados, enquanto a decoração de bolachas artesanais acrescenta um momento criativo à noite.

DINNER – APRIL 5TH

HANDMADE COOKIE PAINTING – FROM 6 PM

Jacaré’s Easter suggestion pairs artichoke tagliatelle with pressed lamb neck and sautéed turnip greens, with handmade cookie painting adding a creative moment during the evening.





The Essence of Grounded Luxury

SUBLIME LISBOA

reception@sublimelisboa.pt

+351 218 462 121

DAVVERO LISBOA

+351 911 771 610

reservations.restaurant@davvero.pt

SUBLIME COMPORTA

guestrelations@sublimecomporta.pt

+351 269 449 376

SUBLIME COMPORTA BEACH CLUB

+351 269 249 540

reservations.restaurant@sublimecomportabeachclub.pt

JACARÉ DA COMPORTA

+351 969 457 106

reservations@dacomporta.pt

SADO RESTAURANTE

+351 211 452 424

reservas@sadorestante.pt