

# RÉVEILLON

## 2021-2022

INSPIRAÇÃO ANOS 20

# 31 DEZ.

[www.jupiteralgarvehotel.com](http://www.jupiteralgarvehotel.com)

### INCLUI

2 noites de alojamento com pequeno-almoço buffet

### JANTAR DE GALA COM BEBIDAS INCLUÍDAS - 31 DE DEZEMBRO

Bebida de boas-vindas no lobby bar

Ceia em buffet (01H00)

Música ao Vivo

Brunch 1 de Janeiro (11H30 – 15H00)

Piscina exterior coberta e aquecida

Desconto de 10% no SPA

Check-out tardio até às 15H00 (mediante disponibilidade e pedido)

### PREÇOS POR PESSOA / OCUPAÇÃO DUPLA

### NOITE EXTRA

Quarto Standard Vista Terra	270€	30€
Quarto Superior Lateral Mar	280€	35€
Quarto Premium Frente Mar	290€	45€
Quarto Deluxe Frente Mar - Piso Alto	300€	55€
Quarto Familiar Vista Terra	275€	35€
Suite Júnior Vista Mar	300€	55€
Suite Familiar	295€	55€

Suplemento Meia Pensão com bebidas: +20,00€ por adulto/noite (exceto 31 Dez.)

**\*Aplicam-se regras da Direção Geral de Saúde (DGS).**

### Termos e Condições:

#### SUPLEMENTOS:

Ocupação Single – desconto de 30% sobre o valor do Quarto Duplo  
Cama extra adulto: 25% de desconto sobre o valor por pessoa (com 2 adultos)  
Cama extra criança (3 – 12): 50% de desconto sobre o valor por pessoa (com 2 adultos)  
Bebés (0 – 2): Grátis  
Familiar e Suite Júnior – máximo para 3 adultos ou 2 adultos e 2 crianças até 12 anos  
Suite - máximo 2 adultos e 3 crianças até 12 anos

#### GARANTIA DE RESERVA E CANCELAMENTO

Pagamento a 100% para confirmação da reserva reembolsável até 15 dias antes da chegada.  
Cancelamentos entre 14 dias e 8 dias antes da chegada: 30% de penalidade sobre o valor total da reserva.  
Cancelamentos a menos de 7 dias antes da chegada, não comparência, saídas antecipadas: 100% de penalidade sobre o valor total da reserva

# RÉVEILLON 2021-2022

## Couvert

Mini bruscetta de legumes assados  
Mini Vol-au-vent com recheio de sapateira  
Tártaro de salmão com caviar em pão nórdico  
Peito de pato fumado com puré de pêra bêbeda

## Entrada Quente

Aveludado de lagosta com seu medalhão

## Entrada Fria

Carpaccio de polvo com camarão tigre braseado  
com vinagrete de laranja e salada fresca

## Prato de Peixe

Medalhão de Cherne em crosta de ervas da horta sobre puré  
de cenoura, batata torneada e molho de champanhe com amêijoas

## Corta Sabores

Sorbet de lima com lágrima de vodka preta

## Prato Carne

Tornedó de novilho braseado sobre ragu de cogumelos e castanhas,  
batata gratinada, curgetes laminados e molho vinho do Porto

## Sobremesa

Pavlova de frutos vermelhos

## Ceia em Buffet (01H00)

Caldo verde, canja de galinha, chocolate quente,  
tábua de enchidos, seleção de doces,  
seleção de marisco, queijos nacionais e regionais,  
doce de abóbora e doce de tomate.  
Show Cooking: ostras ao natural, berbigão à bulhão pato  
e típicas bifaninhas à Jupiter

## Bebidas

Águas, refrigerantes, cerveja nacional,  
vinho branco, tinto e rosé (seleção Jupiter) e café

\*Aplicam-se regras da Direção Geral de Saúde (DGS).

IVA Inc.

0 aos 5 anos: grátis. 6 aos 12 anos: 50% de desconto.



# BRUNCH

01/JAN

## **Saladas simples**

Simple salads

## **Salada cesar de frango**

Ceaser chicken salad

## **Salada camarão e ananás**

Shrimp and pineapple salad

## **Polvo com salada**

montanheira

Octopus salad

## **Salgadinhos**

Assorted Patties

## **Tábua de queijos**

Cheese Board

## **logurtes**

logurt

## **Panquecas**

Pancakes

## **Ovos**

Eggs

## **Bacon inglês**

English bacon

## **Salsicha de aves**

Chicken sausages

## **Cogumelos**

Mushrooms

## **Tomate assado**

Roasted Tomato

## **Feijão Inglês**

Baked Beans

## **Massada de peixe**

Fish Pasta

## **Filetes robalo**

Sea bass fillets

## **Peito frango assado**

Roast chicken breast

## **Bifinhos de novilho**

grelhado

Grilled veal

## **Legumes mistos**

Mixed vegetables

## **Esparguete bolonhesa**

Spaghetti bolognese

## **Pizza mista**

Mixed pizza

## **Buffet de sobremesas**

Desserts buffet

\*Aplicam-se regras da Direção Geral de Saúde (DGS).

IVA Inc.

0 aos 5 anos: grátis. 6 aos 12 anos: 50% de desconto.