

Réveillon 2024



Mil e Uma Noites

INCLUI

2 noites de alojamento com pequeno-almoço buffet
Piscina interior coberta e aquecida
Desconto 10% no Spa
Check-out tardio até às 15h (mediante disponibilidade e pedido)

31 de Dezembro

Bebida de boas-vindas no lobby - 19h
Jantar de Gala com seleção de bebidas incluídas - 20h
Champanhe à meia-noite
Ceia em buffet (01h)
Música ao vivo

1 de Janeiro

Brunch em buffet com seleção de bebidas incluídas (11h30-15h)

Preço por adulto em ocupação dupla

Noite extra

Quarto Standard Vista Terra	325€	40€
Quarto Superior Lateral Mar	340€	45€
Quarto Premium Frente Mar	355€	50€
Quarto Deluxe Frente Mar - Piso Alto	375€	60€

Suplemento Meia Pensão com bebidas: +26,55€ por adulto/noite (exceto 31 Dez.)

TERMOS E CONDIÇÕES:

Suplementos:

Ocupação Single - desconto de 25% 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

Quartos Familiares (2 adultos e 2 crianças até 12 anos) - Mediante pedido

GARANTIA DE RESERVAS E CANCELAMENTO

Pagamento de 50% para confirmação de reserva - Não reembolsável;

Remanescente pago à chegada.



MENU "ALADDIN"

COUVERT

Blinis de chá verde com puré de beterraba e queijo
Crocante de bolacha com pasta de grão, passas e lasca de pato fumado
Foccaccia de alecrim com tártaro de beringela
Tartelete com mousse de bacalhau e coentros

SOPA

Creme de favas com caranguejo de casca mole e favinha salteada

ENTRADA

Carpaccio de bacalhau fumado com aroma de romã e saladinha verde

PEIXE

Lombo de garoupa com molho chermoula, puré de brócolos, maçã assada e cuscuz com limão confit

TIRA GOSTO

Sorvete de limão com anis escarchado

CARNE

Naco de vitela com aromas do deserto, ameixas, amêndoa e sésamo, mil folhas de batata e cenouras *baby* glaceadas com canela

SOBREMESA

Cheesecake oriental com gelado de framboesa e coroa de pistache

Ceia em buffet:

Sopa *harira*, caldo verde, buffet de marisco, tagine de javali com damasco e pistache, shoarma de porco e frango, chocolate quente, tábua de queijos, enchidos nacionais e regionais, seleção de compotas caseiras, seleção de bolos