



Auge
Porto

MENU
ANO NOVO
2025

MENU ANO NOVO

31.12.2025

COCKTAIL DE BOAS VINDAS | 19H00

Blini de carvão com tártaro de vieiras e gel de maracujá
Bochecha de novilho e castanha
Tremoço explosivo em sable salgada e ar de cerveja
Ostras com óleo de coentros, caviar e lima
Mousse de queijo trufado com abóbora e nozes
French 75

JANTAR | 20H00

Cogumelos, Carvão, Couve-flor
Canónigos e pickle de chalota
Ameal Solo Único Branco

Lírio, Milho, Katsuobushi

Lírio flamejado, polenta e crocante de milho, caldo de miso
Quinta do Arcossó Reserva Branco

Lima, Maçã verde, Tequila

Novilho, Bimmi, Frutos vermelhos
Batata-doce laranja, Bimmi glaceado, molho Cumberland
Quinta da Vineadouro Vinhas Velhas Reserva Tinto

Papoila, Mão de buda, Chocolate branco

Baunilha e sable
Casa Ermelinda Freitas Moscatel Roxo Superior

Café e Chá
Petit fours

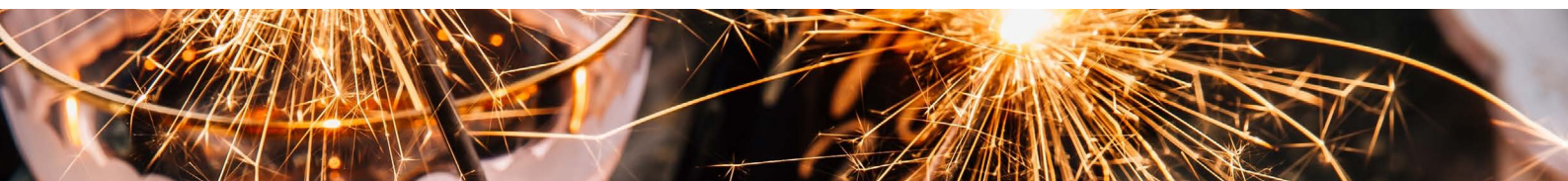
Todos os momentos incluem também:

Água com e sem gás
Refrigerantes

ANIMAÇÃO: Música ao vivo durante o jantar

DRESS CODE: Casual chic

145€
POR PESSOA



MENU ANO NOVO

31.12.2025

SUPLEMENTO FESTA SALA PORTO (23H00 - 04H00):

€65

O acesso à festa da sala Porto, com acesso a partir das 23H00, inclui buffet de sobremesas, champanhe e passas, animação, ceia e bar aberto. O suplemento está sujeito à disponibilidade de lugares no espaço.

CONDIÇÕES GERAIS: Crianças até aos 3 anos - grátis, Crianças dos 4 aos 12 anos - 50% desconto.

PAGAMENTO: Garantia de reserva - 50% pagamento no momento da reserva e restantes 50% até dia 26 de dezembro.

MÉTODO DE PAGAMENTO: O pagamento pode ser feito através de transferência bancária (possível até dia 26 de dezembro) ou diretamente na receção, em visita previamente agendada.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO: Depósitos não são reembolsáveis. O não cumprimento dos prazos estabelecidos poderá resultar no cancelamento da reserva.

CONDIÇÕES DE SERVIÇO: Para garantir a melhor experiência possível, recomendamos a pontualidade no início do serviço. Os clientes que cheguem após o horário previsto serão servidos a partir da sua chegada, não sendo possível retomar os pratos já servidos.

ENCERRAMENTO: A experiência gastronómica da noite de Réveillon termina às 23h00, hora em que o restaurante encerra. Por motivos operacionais, não será possível permanecer no espaço após esse horário para celebrar a entrada no novo ano. Existe a possibilidade de adquirir entrada para a festa da Sala Porto, que decorre em simultâneo.

INFORMAÇÕES E RESERVAS:

E | banquetes.portopalacio@editoriyhotels.pt

T | 226 086 652

