



Noite de Estrelas, Ano de Brilho

Celebre a Passagem de Ano
com o **Pestana Hotel Group**

340,00€

[pestana.com](https://www.pestana.com)



Menu de Ano Novo

New Year Menu

COCKTAIL NO PALÁCIO | COCKTAIL AT THE PALACE

Musica ao Vivo | *Live Music*

JANTAR DE GALA | GALA DINNER

Musica ao Vivo | *Live Music*

ADEUS 2024...BEM VINDO 2025 | GOODBYE 2024...WELCOME 2025

Champagne, passas e fogo de artifício | *Champagne, Raisin and Fireworks*

FESTA DE ANO NOVO | PARTY OF NEW YEAR

Dj Music

Bar Aberto | *Open Bar*

Buffet de Sobremesas e Queijos | *Dessert and Cheese Buffet*

Primeira Ceia | *First Supper of the Year*

Ceia Tardia | *Late Supper*

Menu de Ano Novo

New Year Menu

COCKTAIL NO PALÁCIO | COCKTAIL AT THE PALACE

19H15 – 20H15

SERVIÇO VOLANTE | COCKTAIL SERVICE

Mini cone com tártaro de novilho e gema de ovo

Veal tartar and egg yolk

Guiosa de Legumes com soja, mel e gengibre

Vegetables Guiosa with soy, honey and ginger

Macarron foie gras

Prensado de queijo da serra com creme de marmelada

“Serra” cheese with marmalade cream

Espuma de Carabineiro com spirulina

Foam prawn with spirulina

Blini com Salmão fumado em whiskey, beterraba, ovas e creme fraîche

Blini with smoked salmon in whiskey, beetroot, roe and crème fraîche

BEBIDAS | DRINKS

Porto tónico

Kir Royal

Sumo Laranja

Água Aromatizada

OSTRAS & GIN | OYTERS & GIN

Ao Natural com seleção de Gin | *Freshly opened & Gin Bar*

CHARCUTERIA, QUEIJOS & VINHOS | CHEESE, DELICATESSEN & WINES

Seleção de queijos e charcutaria com vinhos | *Selection of cheese and delicatessen with wines selection*

Menu de Ano Novo

New Year Menu

JANTAR DE GALA | GALA DINNER

20H30 – 23H45

PÃO RUSTICO | RUSTIC BREAD

Manteigas compostas
Our butter recipes

POLVO | OCTOPUS

Presunto ibérico, kimchi e batata doce
Iberian smoked ham, kimchi and sweet potato

ROBALO | SEA BASS

Caviar, arroz de lavagante e bimi
Caviar, lobster rice and bimi

LOMBO DE NOVILHO | BEEF

Trufa, Boletos, Couve Flor e Espinafres
Truffle, Mushrooms Boletus, Cauliflower and Spinach

ABÓBORA | PUMPKIN

Baunilha bourbon, ouro e gelado de mel e pinhão
Vanilla Bourbon, gold and honey and pine nut ice cream

PARA FINALIZAR | LAST MOMENT

Café Nespresso ou seleção de chás TWG | *Nespresso Coffee and TWG Tea*
Bombom de maracujá e Biscuit de papoila | *Passion fruit bonbon and poppy biscuit*

HARMONIZAÇÃO COM VINHOS SELECIONADOS

Menu de Ano Novo

New Year Menu

ADEUS 2024...BEM VINDO 2025 | GOODBYE 2024...WELCOME 2025

23H55 – 00H10

O exclusivo fogo de artifício com o Rio Douro no horizonte.
Flute de Champagne H Blin Brut, doze uvas passa e doze desejos.

*The exclusive fireworks on the Douro river.
The flute of champagne H Blin Brut with twelve raisins & twelve wishes.*

FESTA DE ANO NOVO | PARTY OF NEW YEAR

00h00 – 03h00

BAR ABERTO | OPEN BAR

Gin

Whisky novo e 12Y | *Whisky young and 12Y*

Aguardente velha | *Portuguese Brandy*

Vodka

Rum

Vinho do Porto 10A | *Port Wine 10Y*

Licores nacionais e internacionais | *National and international liqueurs*

Champagne

Vinhos branco e tinto | *Red and White Wine*

Menu de Ano Novo

New Year Menu

FESTA DE ANO NOVO | PARTY OF NEW YEAR

00h00 – 03h00

BUFFET DE SOBREMESAS | DESSERT BUFFET

Mini pastel de nata | *Traditional “pastel de nata”*

Mousse de cacau com framboesa desidratada | *Cocoa mousse with dehydrated raspberry*

Tartelete de lemon curd e fruta | *Lemon curd tartlet and fruit*

Donuts

Macarron | *Macarons*

Bavaroise de baunilha e frutos vermelhos | *Vanilla and red fruits bavaroise*

Profiterol com creme de ovo e chocolate | *Egg and chocolate cream profiterole*

Castanha de ovos | *Traditional egg chestnuts*

Bombom de chocolate com avelã | *Chocolate bonbon with hazelnut*

Bombom de chocolate e pistachio | *Chocolate and pistachio bonbon*

Fonte de chocolate | *Chocolate fountain*

Marshmallow

Morangos | *Strawberries*

Gomas de fruta | *Fruit gums*

Fruta laminada | *Sliced fruit*

QUEIJOS | CHEESE

Amanteigado

Rabaçal

Ovelha picante

Vaca curado Queijo com pimentão

Ilha

Traditional portuguese cheeses

Tostas, pão fatiado e Doces variados | *Toasts, sliced bread and Selected Jams*

Menu de Ano Novo

New Year Menu

FESTA DE ANO NOVO | PARTY OF NEW YEAR

00h00 – 03h00

PRIMEIRA CEIA | FIRST SUPPER OF THE YEAR

Camarão com flor de
Camarão com flor de sal
Shrimp with salt flower

Sapateira recheada
Stuffed crab

Mexilhão meia casca
Selection of smoked fish

Salmão Fumado e critinos
Smoked salmon and citrinos

Salada de queijo feta com pimentos, azeitona, pepino e oregão
Salad with feta cheese, peppers, olives, cucumber and oreganos

Salada de grão de bico com lascas de bacalhau e ovo ralado
Chickpeas salad with codfish and grated egg

Salada de César com alface iceberg, frango, croutons e parmesão
Chicken Caesar salad with iceberg lettuce, croutons and parmesan cheese

Salada de atum, feijão verde, batata, azeitona, ovo e anchovas
Tuna salad with green bean, potato, olives, egg and anchovies

Folar de carnes
Bread stuffed with selected meats

CEIA TARDIA | LATE SUPPER

Caldo verde, broa e azeite virgem | *Traditional green cabbage soup*

Pão com chouriço | *Chorizo rustic bread*

Chamuça | *Samosa*

Croquete de carne | *Meat croquette*

Rissol de camarão | *Shrimp rissol*

Empada de frango | *Chicken pie*

Empada de legumes | *Vegetables pie*

Folhado de queijo cabra | *Goat cheese puff pastry*

Estação de pregos | *Steak sandwich station*

Menu de Ano Novo

New Year Menu

DRESS CODE

Fato escuro recomendado | *Dark suit recommended*

INFORMAÇÕES | INFORMATION

A festa de Réveillon termina pelas 03H00, hora indicativa. As mesas de jantar de Réveillon são partilhadas, exceto grupos de clientes com 10 pessoas. Valor por pessoa: 340.00€ (238.00€ a 13%IVA + 102.00€ a 23%IVA) Crianças dos 5 aos 12 anos 50% do valor

The New Year's Eve party ends at 3:00 a.m., indicative time. New Year's Eve dining tables are shared, except for groups of 10 people. Price per person: 340.00€ (238.00€ at 13%VAT + 102.00€ at 23%VAT)

Children from 5 to 12 years old 50% of the price

RESTRICÇÕES ALIMENTARES | FOOD RESTRICTIONS

Todos os itens mencionados podem conter vestígios de cereais (glúten), frutos secos ou vestígios de frutos secos, sementes de sésamo, crustáceos, ovos, sementes de mostarda ou aipo, peixe, soja, lúpulo, moluscos, dióxido sulfúrico, e sulfitos. Se algum dos participantes tiver restrições alimentares, alergia ou intolerância, por favor mencione as mesmas antecipadamente.

All items mentioned may contain traces of cereals (gluten), nuts or traces of nuts, sesame seeds, crustaceans, eggs, mustard seeds or celery, fish, soybeans, hops, molluscs, sulfuric dioxide, and sulfites. If any of the participants have dietary restrictions, allergies or intolerances, please mention them in advance.

CONFIRMAÇÃO DO SERVIÇO | SERVICE CONFIRMATION

Cancelamentos para além dos limites definidos, serão debitados na totalidade.

Até 30 dias antes: sem penalização

Até 14 dias antes: 50% do valor da reserva

Após esta data ou não comparência: debitado a 100% do valor da reserva

Pagamento: 100% - O valor total da reserva será debitado no momento da reserva.

Reserva-se o direito de alteração e adaptação destas condições gerais, em conformidade e aplicabilidade com os serviços e prazos previstos em determinados processos/propostas.

Cancellations beyond the defined limits will be debited in full.

Up to 30 days before: no penalty

Up to 14 days before: 50% of the reservation amount

After this date or no-show: 100% of the reservation amount will be charged

Payment: 100% - The total amount of the reservation will be debited at the time of booking.

We reserve the right to amend and adapt these general conditions, in accordance with and applicability with the services and deadlines provided for in certain processes/proposals.