



Quinta dos **Padres Santos**
Agroturismo & Spa

Réveillon

2021 | 2022



Diga adeus ao ano velho... Junte a melhor das companhias e celebre o ano novo num ambiente intimista!

Inclui:

- . Miminho doce à chegada regado c/ vinho do Porto
- . Alojamento no quarto selecionado
- . Pequeno-almoço durante a estadia e Brunch de ano novo
- . Utilização do Spa (jacuzzi, sauna, banho turco, duche tropical e ginásio) por marcação
- . Check out tardio mediante disponibilidade
- . Jantar na noite de Réveillon com animação (opcional e menu sujeito a consulta)

Condições :

- . Quarto Twin/Duplo na casa principal – 110 euros/noite
- . Júnior Suite (Moinho Água Pura) – 125 euros/noite
- . Suite (Moinho Água Benta) – 170 euros/noite
- . Villas T1 (Malmequer e trevo da Sorte) – 170 euros/noite
- . Estadia mínima 2 noites
- . Jantar de Réveillon (opcional, menu sob consulta)
- . Na reserva de noites extra (a partir da 3ª noite), 15% de desconto

Temos disponível (sujeito a disponibilidade e reserva) :

- . Terapias Spa
- . Sala de Jogos e Bar
- . O nosso restaurante caseiro "A Cozinha da Lina"
- . Passeios de Veleiro/ Barco Rabelo no Rio Douro
- . Passeios pedestres, jipe TT e bicicleta
- . Visitas a Quintas com provas de vinho

Pagamento:

- . Depósito de 50% para reservas até 14 de Dezembro
- . Depósito de 100% para reservas posteriores a 14 de Dezembro
- . As reservas canceladas após 14 de Dezembro não têm direito a reembolso
- . Os No Show não têm direito a reembolso



Quinta dos **Padres Santos**
Agroturismo & Spa

Réveillon

2021 | 2022



Menu Jantar

. Entradas

Bruschetta à Quinta;
Salmão fumado com
limão e alcaparras;
Camarão ao alho;
Sapateira recheada;
Salada fria de polvo;
Patês com tostinhas;

Feijocas;
Tâmaras enroladas em bacon;
Melão com presunto;
Folhadinhos de alheira;
Rissóis;

Sopa de caril com camarão.

. Prato de peixe

Bacalhau confitado com broa e legumes

. Prato de carne

Cordeirinho assado em forno de lenha
Opção - Folhado de vitela com legumes da horta

. Sobremesa & Café

Rabanadas e Filhoses;
Mousse de Chocolate;
Pudim caseiro;
Leite-creme;
Bolo Bolacha;

Fruta laminada;
Cheesecake de frutos vermelhos;
Pêras Bêbedas;
Tábua de queijos com compotas;
Frutos secos | Uvas passas;

. Bebidas

Vinho tinto/branco maduro da região;
Sumo de laranja | Refrigerantes | Água Mineral;
Vinho do Porto, Porto tónico, Espirituosas e Whisky novo;
Espumante;

. Ceia

Caldo verde com chouriço;
Chocolate quente/ Chás & Bolo de canela;

Condições :

. Adultos – 95€ / pessoa
. Crianças até 4 anos – gratuito
. Crianças dos 5 aos 11 anos – 40€ / pessoa