

Programma

# Reveillon



VENHA CELEBRAR O ANO NOVO  
EM PLENO CORAÇÃO DO  
DOURO.

ENTRE LAMEGO E TAROUCA,  
NUM AMBIENTE ACOLHEDOR,  
ELEGANTE, INTIMISTA E  
FAMILIAR.

UMA NOITE ÚNICA COM  
GASTRONOMIA DE AUTOR,  
MÚSICA AO VIVO, DJ E BAR  
ABERTO ATÉ ÀS PRIMEIRAS  
HORAS DE 2026.

RESERVAS LÍMITADAS.  
BOM 2026!

# Réveillon



*Miminho doce à chegada regado c/ vinho do Porto;  
Alojamento no quarto selecionado;  
Pequeno-almoço durante a estadia  
Utilização do Spa (jacuzzi, sauna, banho turco)  
mediante marcação;  
Jantar na noite de Réveillon, opcional e menu sujeito a  
consulta;  
Fogueira ao ar livre e fogo de artificio na entrada de  
2026;  
Brunch de ano novo no dia 01, das 10 às 14h;  
Check out tardio mediante disponibilidade.*

## MEDIANTE DISPONIBILIDADE E RESERVA

*Terapias no Spa;  
O nosso restaurante “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.*

Réveillon

# Réveillon



*Quarto Twin/Duplo na casa principal – 135 euros/noite;*  
*Júnior Suite (Moinho Água Pura) – 145 euros/noite;*  
*Suite (Moinho Água Benta) – 200 euros/noite;*  
*Vilas T1 (Malmequer e Trevo da Sorte) – 200 euros/noite;*  
*Estadia mínima 2 noites (30 e 31 de Dezembro ou 31 de Dezembro e 01 de janeiro);*  
*Jantar de Réveillon (opcional, menu sob consulta);*  
*Na reserva de noites extra (a partir da 3<sup>a</sup> noite), 15% de desconto sobre a tarifa balcão.*

## 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.*

# Reveillon



## COUVERT

*Seleção de Pães • Azeite do Douro • Manteiga Trufada e Flor de Sal*

## AMUSE BOUCHE

*Duo de vieira braseada, camarão salteado ao alho e limão*

## ENTRADA

*Tártaro de salmão fresco, abacate, pickles de cebola rocha e maionese de citrinos*

## SOPA

*Creme de cogumelos selvagens, lascas de presunto crocante*

## PRATO DE PEIXE

*Bacalhau a baixa temperatura, risoto com pesto de pistachio e limão*

## LIMPA PALATO

*Granizado de espumante Murganheira*

## PRATO DE CARNE

*Filet Mignon de vitela, puré trufado de batata doce, molho de vinho do Porto*

## SOBREMESA À MESA

*Tarte de limão, merengue italiano, crumble de manjericão*

# Reveillon



## BRINDE DE ANO NOVO E UVAS PASSAS

### ENERGIA EXTRA PARA COMEÇAR 2026

*Fruta laminada*

*Tábua de queijos, compotas e frutos secos*

*Leite creme*

*Pudim de ovos*

*Brigadeiro de chocolate*

*Filhoses*

### CEIA

*Caldo Verde • Preguiinho em Bolo do Caco*

INCLUI SELEÇÃO DE VÍNHOS TINTO, BRANCO E ROSÉ DA REGIÃO, ÁGUA, SOFT DRINKS, SPÍRIT DRINKS, CAFÉ E CHÁ

ANIMAÇÃO COM MÚSICA AO VIVO E DJ, FOGO DE ARTIFÍCIO E FOGUEIRA AO AR LIVRE

### CONDIÇÕES

*Adultos – 150 euros*

*Crianças até 4 anos – gratuito*

*Crianças dos 5 aos 11 anos – 75 euros*