

Reveillon



VENHA CELEBRAR O ANO NOVO
EM PLENO CORAÇÃO DO
DOURO.

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

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

RESERVAS LIMITADAS.
BOM 2026!

programa

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 artifício 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



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 3ª 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.

Réveillon



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

LÍMPA 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 manjeriço

Menu

Réveillon



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 • Preguinho em Bolo do Caco

INCLUI SELEÇÃO DE VINHOS TINTO, BRANCO E ROSÉ DA
REGIÃO, ÁGUA, SOFT DRINKS, SPIRIT 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