

Um ano recheado de desejos
A year filled with wishes
PESTANA HOTEL GROUP

COCKTAIL NO PALÁCIO | *COCKTAIL AT THE PALACE*
Música ao Vivo | *Live Music*

JANTAR DE GALA | *GALA DINNER*
Música ao Vivo | *Live Music*

ADEUS 2025...BEM VNDO 2026 | *GOODBYE 2025...WELCOME 2026*
Champanhe, 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*
Ceia Tardia | *Late Supper*

360,00€ por pessoa | *per person*
IVA incluído | *VAT included*

pense já no seu primeiro
start thinking of your first

Um ano recheado de desejos A year filled with wishes

PESTANA HOTEL GROUP

COCKTAIL NO PALÁCIO | COCKTAIL AT THE PALACE

19H15 – 20H15

SERVIÇO VOLANTE | COCKTAIL SERVICE

Tártaro de novilho, maionese de whisky fumado e enchalotas
Beef tartare, smoked whisky mayonnaise, and shallots

Macarron de foie gras, coulis de maçã Granny Smith
Foie gras macaron, Granny Smith apple coulis

Vol au vent de rabo de boi, vinho do Porto e avelãs
Oxtail vol-au-vent, Port wine and hazelnuts

Cavala marinada, gengibre e maionese de algas
Marinated mackerel, ginger and seaweed mayonnaise

Lagosta, bisque e salicórnia
Lobster, bisque and samphire

Tataki de atum, sésamo e maracujá
Tuna tataki, sesame and passion fruit

Choux de trufa, maionese e cogumelos, rabanete
Truffle choux, mayonnaise, mushrooms and radish

Raiz de aipo, maçã e citrinos
Celery root, apple, and citrus

OSTRAS | OYSTERS

Ostras ao natural
Natural oysters

Molho de vinho do Porto branco chalota e pimenta rosa
White Port sauce with shallot and pink peppercorns

Molho de limão e pepino
Lemon and cucumber dressing

Molho picante asiático
Asian spicy sauce

BEBIDAS | DRINKS

Porto tónico | *Porto tonic*

Gin tónico

Kir Royal

Sumo de laranja | *Orange juice*

Água aromatizada | *Infused water*

*pense já no seu primeiro
start thinking of your first*

Um ano recheado de desejos A year filled with wishes

PESTANA HOTEL GROUP

JANTAR DE GALA | GALA DINNER

20H30 – 23H45

PÃO DE FERMENTAÇÃO LENTA, FOCACCIA DE TOMATE SECO E ALECRIM

Manteigas artesanais e dip de pimentos assados
Sourdough bread, sun-dried tomato and rosemary focaccia
Artisan butters, and roasted pepper dip

LAVAGANTE

Salsifi, pinhões e champanhe
Lobster
Salsify, pine nuts and champagne

ROBALO

Algas, topinambur, caviar e aveludado de limão confitado
Sea bass
Seaweed, Jerusalem artichoke, caviar and confit lemon velouté

BOMBOM

Bergamota, funcho e chá preto defumado
Bonbon
Bergamot, fennel and smoked black tea

VAZIA DE NOVILHO MATURADO

Vinho do Porto branco, legumes baby, cantarelos e frutos secos
Aged veal sirloin
White Port wine, baby vegetables, chanterelles and dried fruits

CHOCOLATE BRANCO E YUZU

Amêndoa e flor de sal, coco e lima kaffir
White chocolate and yuzu
Almond and fleur de sel, coconut and kaffir lime

PARA FINALIZAR | LAST MOMENT

Café Nespresso ou seleção de chás TWG | *Nespresso Coffee or TWG Tea*
Mignardises | Petit desserts

BEBIDAS | DRINKS

H Blin Rosé
Quinta das Bageiras Branco
Quinta do Gradil Reserva Tinto
Porto Rozes White Reserve

pense já no seu primeiro
start thinking of your first

Um ano recheado de desejos A year filled with wishes

PESTANA HOTEL GROUP

MENU VEGAN | VEGAN MENU

Pack choi grelhada, amêndoas tostadas e maionese de sésamo
Grilled pak choi, toasted almonds, and sesame mayonnaise

Tofu grelhado, esparregado de acelgas e cenoura baby caramelizadas
Grilled tofu, Swiss chard purée, and caramelized baby carrots

Bombom de bergamota, funchoe e chá preto defumado
Bergamot bonbon, fennel, and smoked black tea

Risotto de cantarelos e trufa
Chanterelle and truffle risotto

Chocolate branco e yuzu, amêndoa e flor de sal, coco e lima kaffir
White chocolate and yuzu, almond and fleur de sel, coconut and kaffir lime

MENU KIDS

Creme de abóbora
Pumpkin cream

Robalo crocante, puré de cenoura, legumes baby
Crispy sea bass, carrot purée, baby vegetables

Bombom de bergamota, funcho, e chá preto defumado
Bergamot bonbon, fennel, and smoked black tea

Lombo de novilho laminado, batata rosti, arroz de forno e salada
Sliced veal loin, rösti potatoes, baked rice and salad

Chocolate branco e yuzu, amêndoa e flor de sal, coco e lima kaffir
White chocolate and yuzu, almond and fleur de sel, coconut and kaffir lime

*pense já no seu primeiro
start thinking of your first*

Um ano recheado de desejos
A year filled with wishes
PESTANA HOTEL GROUP

ADEUS 2025...BEM VINDO 2026 | GOODBYE 2025...WELCOME 2026
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 | *Champagne*

Vinho branco e tinto | *Red and white wine*

pense já no seu primeiro
start thinking of your first

Um ano recheado de desejos A year filled with wishes

PESTANA HOTEL GROUP

BUFFET DE SOBREMESAS | DESSERT BUFFET

Profiteroles de chocolate branco e negro
White and dark chocolate profiteroles

Mousse de framboesa
Raspberry mousse

Tarteletes de limão merengado
Lemon meringue tartlets

Macarrons

Brownie de chocolate e pistachios
Chocolate and pistachio brownies

Espetos de morangos com chocolate
Strawberry skewers with chocolate

Brigadeiros de doce de leite e avelãs
Dulce de leche and hazelnut brigadeiros

Mousse de manga
Mango mousse

Pudim marfim
Ivory pudding

Fruta laminada
Sliced fresh fruit

Candy bar

QUEIJOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS | NATIONAL AND INTERNATIONAL CHEESES

Queijo da Serra amanteigado, queijo ilha, queijo de Nisa, queijo amarelo da beira baixa
Queijo da Serra" (creamy mountain cheese), "Queijo Ilha" (Azores island cheese), "Queijo de Nisa" (semi-hard sheep's cheese from Alentejo), "Queijo Amarelo da Beira Baixa" (intense yellow cheese from Central Portugal)

Queijo Morbier, Queijo Gorgonzola, Queijo Manchego
Morbier, Gorgonzola, Manchego

Compotas, Frutos Secos, Tostas e Grissinis
Jams, Dried fruits, Toasts and grissini

*pense já no seu primeiro
start thinking of your first*

Um ano recheado de desejos A year filled with wishes

PESTANA HOTEL GROUP

CEIA | SUPPER BUFFET

Buffet de saladas | *Salad Buffet*

Salmão fumado e citrinos
Smoked salmon and citrus

Frango, alface iceberg, bacon, croutons, parmesão e molho César
Chicken, iceberg lettuce, bacon, croutons, parmesan and Caesar dressing

Queijo feta, pimentos, azeitona, tomate, pepino e orégãos
Feta cheese, peppers, olives, tomato, cucumber and oregano

Penne, pesto, mozzarella, tomate seco e orégãos
Penne pasta, pesto, mozzarella, sun-dried tomato and oregano

Atum, feijão verde, batata, azeitona, ovo e anchovas
Tuna, green beans, potato, olives, egg and anchovies

Buffet de mariscos

Camarão cozido
Boiled shrimp

Mexilhão com vinagrete de pimentos
Mussels with pepper vinaigrette

Lagosta
Lobster

Recheio de sapateira
Stuffed crab

Buffet regional

Seleção de pães e broa
Selection of breads and cornbread

Caldo verde, chouriço, azeite virgem extra
"Caldo verde" (Portuguese green broth soup), chorizo, extra virgin olive oil

Bola de carnes
Meat-filled bread ("Bola de carnes")

Folar Transmontano
Traditional Easter bread from Trás-os-Montes ("Folar Transmontano")

Seleção de salgadinhos
Selection of savory bites

Seleção de folhados salgados
Selection of savory pastries

Mini pregos em pão de Mafra
Mini steak sandwiches in Mafra bread

*pense já no seu primeiro
start thinking of your first*

Um ano recheado de desejos A year filled with wishes

PESTANA HOTEL GROUP

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: 360.00€ (270.00€ a 13%IVA + 90.00€ 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

RESTRIÇÕES 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.

pense já no seu primeiro
start thinking of your first