



# Passagem de Ano no Alentejo

## Alojamento

Check-in dia 31/12/2019 e Late Check-out dia 01/01/2020 até às 14:00 (mediante disponibilidade)

### Welcome Drink ao Check-in

Flute de Espumante e Queijadas D'Évora

### Cocktail no Avista Bar

(Servido das 19:00 às 20:30 no Avista Bar)

Música ao vivo Pop & Soul

Empadinhas de Galinha do Campo

Camarão, Aioli e Tomate Cherry

Salmão Fumado, Queijo Creme e Cebolinho

Trouxa de Queijo de Cabra, Espargos e Mel

Palmier de Enchidos de Porco Preto

Espetada Caprese

**\*Clientes que optem pelo menu vegano terão canapés veganos.**

*Limonada com Gengibre e Alecrim; Vinho Branco e Rosé Sexy | Fita Preta Vinhos  
Martini Tónico e Gin Tónico*

# Jantar de fim-de-ano 5amêndoas Restaurante

## Couvert

Azeite Bio Herdade do Esporão com Flor de Sal de Tavira

Manteigas Aromatizadas: Cogumelos e Azeite de Trufa; Alho Assado e Ervas e Tomate Seco

Queijo Meia Cura com Doce de Abóbora

## Amuse-bouche

Crocante de Tapioca com Tártaro de Salmão

*Cocktail de Boas Vindas*

## Entrada

Tiborna de Barriga de Porco com Doce de Laranja

## Prato de Peixe

Corvina com Puré de Ervilhas, Quinoa, Espargos Verdes e Ar de Salicórnia

*Fita Preta Branco | António Maçanita Vinhos | Alentejo*

## Limpa-palato

Sorbet de Yuzu

## Prato de Carne

Peito de Pato com Batata assada, Micro Legumes, Puré de Beterraba e Molho de Ameixa d'Elvas

*Fita Preta Tinto | António Maçanita Vinhos | Alentejo*

## Sobremesa

Bolo de Chocolate Intenso com Fava Tonka com Sorbet de Manga, Lima e Hortelã

*Quinta da Alorna Tinto, Colheita Tardia*

*Água, Refrigerante | Serviço de Cafetaria*

\*Menu Infantil e Menu Vegano – ver no final do documento.

\* Caso opte pelo menu vegano, será o menu completo.

## Animação Musical

DJ Até às 02:00

### Flute de Espumante e Passas para brindar ao novo Ano

#### Bar aberto até às 02:00

Seleção de bebidas ao cuidado do Vitória Stone Hotel  
Gin\* Whisky\*Rum\*Vodka\*Aguardentes\*Licores\* Soft Drinks

#### Pequeno-almoço Tardio no dia 1 de Janeiro

Servido no Avista Bar das 08:30 às 11:30

**Preço por pessoa em Quarto Duplo: 195,00€**

**Suplemento Single: 50,00 €**

**Noite Suplementar: Consulte-nos**

**Condições de reserva:** Reserva sujeita a disponibilidade | Não serão concedidos créditos caso não utilize todas as inclusões do pacote | Inclui IVA à taxa em vigor | Não acumulativo com outras ofertas e promoções | Serviços incluídos no pacote não podem ser trocados, reembolsados ou substituídos por outros, no caso da não utilização. | Massagens no Almendra SPA sujeitas a marcação. Trata-se de um serviço extra pacote.

**Condições de pagamento:** 100% no acto da reserva.

**Cancelamento:** Não haverá lugar a reembolsos.

## Jantar de fim-de-ano 5amêndoas Restaurante (MENU INFANTIL)

Creme de Legumes **ou** Canja de Galinha com Massinha

Panadinhos de Salmão Tostados com Arroz Colorido **ou** Hambúrguer de Vitela com Ovo e Batata Frita

Mousse de Chocolate **ou** Salada de Fruta Fresca

**Nota:** informar escolha de menu infantil até 48 horas antes.

## Jantar de fim-de-ano 5amêndoas Restaurante

### MENU VEGANO

#### **Couvert**

Azeite Bio Herdade do Esporão com Flor de Sal de Tavira

Manteiga Vegetal com Ervas e Tomate Seco

Queijo Vegano com Doce de Abóbora

#### **Amuse-bouche**

Crocante de Tapioca com Tártaro de Abacate e Manga

*Cocktail de Boas Vindas*

#### **Entrada**

Tiborna de Puré de Castanhas, Espargos Salteados e Caju Tostado

#### **Primeiro Prato**

Puré de Ervilhas com Quinoa, Sementes tostadas no forno, Espargos e ar de Salicórnia

*Fita Preta Branco | António Maçanita Vinhos | Alentejo*

#### **Limpa-palato**

Sorbet de Yuzu

#### **Segundo Prato**

Risotto de Abóbora e Alecrim

*Fita Preta Tinto | António Maçanita Vinhos | Alentejo*

#### **Sobremesa**

Mousse de Abacate e Chocolate com Fava Tonka

*Quinta da Alorna Tinto, Colheita Tardia*

*Água, Refrigerante | Serviço de Cafetaria*