



Junte-se a nós nesta festa consciente e torne a sua Passagem de Ano mais significativa! Por cada pacote reservado a **NEYA Hotels planta uma árvore.**

Join us in this conscious celebration and make your New Year's Eve more meaningful! For every reserved package **NEYA Hotels plants a tree.**

PROGRAMA RÉVEILLON . NEW YEAR'S EVE PROGRAM

Cocktail de boas vindas com Dj Convidado
Welcome Cocktail with guest Dj



Menu de Degustação:
Momento de 8 pratos com seleção de vinhos
Tasting Menu: 8 dishes with wine selection

Celebração da meia noite no Rooftop, com fogo de artifício, (champanhe & passas)
Rooftop midnight celebration with fireworks (champagne & raisins)



Dj Convidado
Guest Dj

Bebida de oferta no Rooftop
Free drink at Rooftop



2 noites de alojamento com pequeno-almoço incluído
2 nights rooms with breakfast included

PACOTE RÉVEILLON: 2 NOITES . NEW YEAR'S EVE PACKAGE: 2 NIGHTS

Classic

660€

Superior

680€

Deluxe

700€

Classic Familiar

720€

Classic Suite

760€

Deluxe Familiar

780€

Premium Twin

800€

Superior Suite Duplex

820€

Iva incluído. Crianças dos 0 aos 2 anos (inclusive): grátis. Preço para ocupação dupla por quarto. Para outras ocupações de quarto consultar o nosso website . VAT included. Children from 0 to 2 years old (inclusive): free. Price for double occupancy per room. For other room occupancies, consult our website.

FAÇA A SUA RESERVA . MAKE YOUR RESERVATION

(+351) 218 413 051 . reservations.porto@neyahotels.com . neyahotels.com





SABORES DE ANO NOVO - 31.12

1º Momento

Rabo de Boi, Panko e Pimento Fermentado
Croquete de Rabo de Boi Panado
em Panko e Espuma de Pimento Fermentado
Harmonização: Muros Antigos - Vinho Verde

2º Momento

Lima, Romã e Manjerição
Esferificação de Lima e Romã infusão com Manjerição

3º Momento

Camarão Selvagem, Sapateira, Yuzu e Papaia
Camarão Tigre Braseado, Canelone de Sapateira e Yuzu,
Papaia Macerada em Sal Fumado e Ervas Frescas
Harmonização: Muros Antigos - Vinho Verde

4º Momento

Lombo de Bacalhau Negro,
Miso, Pak Choi e Cenouras Bio
Lombo de Bacalhau Negro Marinado
em Miso Braseado, Couve Pak Choi Glaceada
e Cenouras Bio Caramelizadas em Manteiga de Endro
Harmonização: Evidência RSR - Vinho Branco

5º Momento

Limão, Gengibre Confitado e Pepino
Sorvete de Limão e Gengibre,
Brunesa de Pepino e Redução de Balsâmico

6º Momento

Lebre, Cogumelos Silvestres,
Castanha e Ervilhas de Inverno
Tornedó de Lebre a Baixa Temperatura,
Salteado de Cogumelos, Ervilhas e Castanha
Harmonização: Titular Colheita - Vinho Tinto

7º Momento

Lima, Gin e Frutos Vermelhos
Espuma de Framboesa, Frutos Vermelhos Frescos,
Suspiro, Espuma de Gin e Lima

8º Momento

Chocolate Negro e Noz Pecan, Manga e Maracujá
Bolo e Mousse de Chocolate,
Praliné e Texturas de Manga e Maracujá
Harmonização: Moscatel RCV

NEW YEAR'S FLAVOURS - 31th.Dec

1st Moment

Ox Tail, Panko, and Fermented Pepper
Breaded Ox Tail Croquette
with Panko and Fermented Pepper Foams
Pairing: Muros Antigos - Green Wine

2nd Moment

Lime, Pomegranate and Basil
Lime and Pomegranate Spherification Infused with Basil

3rd Moment

Wild Prawns, Spider Crab, Yuzu and Papaya
Seared Tiger Prawns, Spider Crab Cannelloni with Yuzu,
Papaya Macerated in Smoked Salt and Fresh Herbs
Pairing: Muros Antigos - Green Wine

4th Moment

Black Cod Loin, Miso, Pak Choi
and Organic Carrots
Marinated Black Cod Loin Braised in Miso,
Glazed Pak Choi and Organic Carrots
Caramelized in Dill Butter
Pairing: Evidência RSR - White Wine

5th Moment

Lemon, Candied Ginger and Cucumber
Lemon and Candied Ginger Sorbet,
Cucumber Brunese and Balsamic Reduction

6th Moment

Hare, Wild Mushrooms,
Chestnut and Winter Peas
Low Temperature Hare Tornedó,
Sautéed with Mushrooms, Peas and Chestnuts
Pairing: Titular Colheita - Red Wine

7th Moment

Lime, Gin and Red Berries
Raspberry Foam, Fresh Red Berries,
Meringue, Lime and Gin Foam

8th Moment

Dark Chocolate and Pecan, Mango and Passion Fruit
Chocolate Cake and Mousse, Praline,
Mango and Passion Fruit Textures
Pairing: Moscatel RCV

HAPPY
2024
sustainable
new year!



DEGUSTAÇÃO VEGETARIANA À MESA - 31.12

1º Momento

Espargos, Panko e Pimento Fermentado
Espargos Brancos e Verdes Panados
em Panko e Espuma de Pimento Fermentado
Harmonização: Muros Antigos - Vinho Verde

2º Momento

Lima, Romã e Manjerição
Esferificação de Lima e Romã infundada com Manjerição

3º Momento

Burrata, Beterraba, Tomate e Manjerição
Burrata Fresca, Canelone de Tártaro
de Beterraba, Tomate e Ervas Frescas
Harmonização: Muros Antigos - Vinho Verde

4º Momento

Alho Francês, Abóbora, Funcho e Azeitona Preta
Tornedó de Alho Francês e Abóbora Confitada,
Pó de Azeitona Preta e Molho de Funcho
Harmonização: Evidência RSR - Vinho Branco

5º Momento

Limão, Gengibre Confitado e Pepino
Sorvete de Limão e Gengibre,
Brunesa de Pepino e Redução de Balsâmico

6º Momento

Tofu, Cogumelos Morchellas,
Castanha e Ervilhas de Inverno
Tofu Marinado em Especiarias,
Salteado de Cogumelos, Ervilhas e Castanha
Harmonização: Titular Colheita - Vinho Tinto

7º Momento

Lima, Gin e Frutos Vermelhos
Espuma de Framboesa, Frutos Vermelhos Frescos,
Suspiro, Espuma de Gin e Lima

8º Momento

Chocolate Negro e Noz Pecan, Manga e Maracujá
Bolo e Mousse de Chocolate,
Praliné e Texturas de Manga e Maracujá
Harmonização: Moscatel RCV

VEGETARIAN TASTING AT THE TABLE - 31th.Dec

1st Moment

Asparagus, Panko, and Fermented Pepper
Breaded White and Green Asparagus
with Panko and Fermented Pepper Foam
Pairing: Muros Antigos - Green Wine

2nd Moment

Lime, Pomegranate and Basil
Lime and Pomegranate Spherification Infused with Basil

3rd Moment

Burrata, Beet, Tomato and Basil
Fresh Burrata, Beetroot Tartare Cannelloni,
Tomatoes and Fresh Herbs
Pairing: Muros Antigos - Green Wine

4th Moment

Leek, Pumpkin, Fennel and Black Olive
French Leek and Pumpkin Confit Tornedó,
Black Olive Powder and Fennel Sauce
Pairing: Evidência RSR - White Wine

5th Moment

Lemon, Candied Ginger and Cucumber
Lemon and Candied Ginger Sorbet,
Cucumber Brunesa and Balsamic Reduction

6th Moment

Tofu, Morel Mushrooms,
Chestnut and Winter Peas
Spice-Marinaded Tofu, Sautéed Mushrooms,
Peas and Chestnut
Pairing: Titular Colheita - Red Wine

7th Moment

Lime, Gin and Red Berries
Raspberry Foam, Fresh Red Berries,
Meringue, Lime and Gin Foam

8th Moment

Dark Chocolate and Pecan, Mango and Passion Fruit
Chocolate Cake and Mousse, Praline,
Mango and Passion Fruit Textures
Pairing: Moscatel RCV



HAPPY
2024
sustainable
new year!

NOITE MÁGICA DOS MIÚDOS - 31.12

1º Momento

Creme de
Legumes Biológicos

2º Momento

Tranche de Robalo,
Batatinhas Coradas
e Legumes da Horta

3º Momento

Peito de Frango
a Baixa Temperatura,
Arroz de Frutos Secos

4º Momento

Bolo de Chocolate
com Gelado de Baunilha

KIDS' MAGICAL NIGHT - 31th.Dec

1st Moment

Organic
Vegetable Cream

2nd Moment

Seabass Fillet,
Roasted Baby Potatoes
and Garden Vegetables

3rd Moment

Low Temperature
Chicken Breast,
Dried Fruit Rice

4th Moment

Chocolate Cake
with Vanilla Ice Cream



Bebidas incluídas . Drinks included.

Menu infantil para crianças até aos 12 anos. Informe-nos caso existam restrições alimentares a considerar.
Children's menu for children up to 12 years old. Please let us know if there are dietary restrictions to consider.

12  passadas
pelo planeta!