

NEYA

HOTELS

★ ★ ★ ★

PORTO



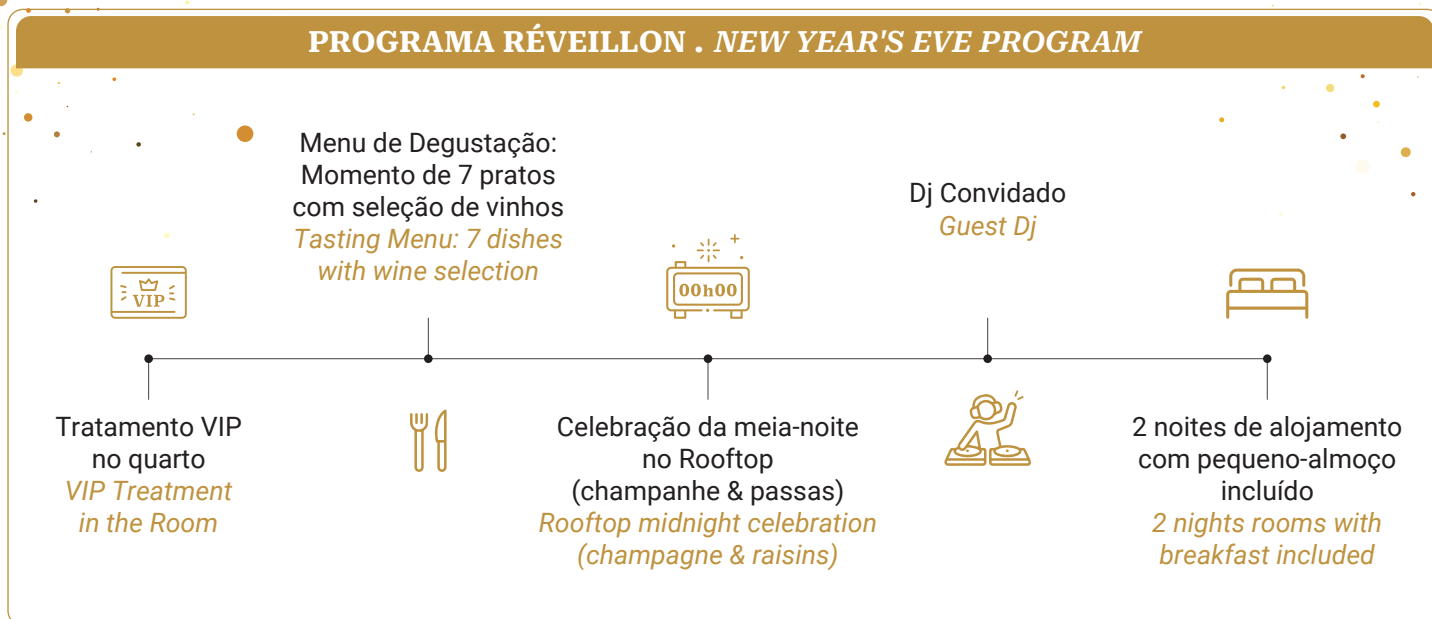
Junte-se a nós! Brinde ao Ano Novo na NEYA Hotels!

Join us! Toast to the New Year at NEYA Hotels!

Celebre a chegada do Ano Novo junto de quem mais ama, num ambiente cheio de charme e animação, onde cada momento se transforma em memórias inesquecíveis.

Celebrate the arrival of the New Year with those you hold dear, in an atmosphere full of charm and excitement, where every moment becomes an unforgettable memory.

PROGRAMA RÉVEILLON . NEW YEAR'S EVE PROGRAM



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

Classic	Superior	Deluxe	Classic Familiar	Classic Suite	Deluxe Familiar	Premium Twin	Superior Suite Duplex
695€	730€	780€	800€	830€	850€	870€	930€

IVA incluído. Crianças dos 0 aos 3 anos (inclusive): grátis. Crianças dos 4 aos 12 anos pagam 50% do valor do adulto. Preço para ocupação dupla por quarto. Para outras ocupações de quarto consultar o nosso website. Pagamento: 50% na confirmação de reserva, restantes 50% a serem pagos até dia 06 de dezembro . VAT included. Children from 0 to 3 years old (inclusive): free. Children aged 4 to 12 pay 50% of the adult price. Price for double occupancy per room. For other room occupancies, consult our website. Payments: 50% on booking confirmation, remaining 50% to be paid by December 6th.

NEYA

HOTELS

★ ★ ★ ★

PORTO

MENU

SABORES DE ANO NOVO

1º Momento

Biscuit, Mousseline de Espargos Verdes,
Cogumelos Selvagens e Presunto Ibérico

Harmonização: Vila Nova Sauvignon Blanc 2022 - Branco

2º Momento

Limpa Palato: Coco, Melancia e Lima

3º Momento

Camarão Tigre Preto, Yuzo e Salicórnia

Harmonização: Cais do Reguengo 2022 - Branco

4º Momento

Garoupa, Vieira, Funcho e Algas

Harmonização: Cais do Reguengo 2022 - Branco

5º Momento

Limpa Palato: Maçã Verde,
Beterraba e Pepino

6º Momento

Novilho dos Açores, Aipo Trufado,
Batata e Mostarda Fermentada

Harmonização: Quinta dos Termos Tinto DOC
Reserva Touriga Nacional 2021

7º Momento

Chocolate Branco, Framboesa,
Dióspiro, Fava Tonka e Manjeriço

Harmonização: Moscatel RCV

Ceia - Servida à 01h

Caldo Verde
Mini Salgadinhos Tradicionais
Quiches Variadas
Mini Pão com Chouriço

Preço por pessoa. Bebidas incluídas.
Informe-nos caso existam restrições alimentares a considerar.

NEW YEAR'S FLAVOURS

1st Course

Biscuit, Green Asparagus Mousseline,
Wild Mushrooms and Iberian Ham

Pairing: Vila Nova Sauvignon Blanc 2022 - White

2nd Course

Palate Cleanser: Coconut, Watermelon and Lime

3rd Course

Black Tiger Prawns, Yuzu, and Sapphire

Pairing: Cais do Reguengo 2022 - White

4th Course

Grouper, Scallop, Fennel, and Seaweed

Pairing: Cais do Reguengo 2022 - White

5th Course

Palate Cleanser: Green Apple,
Beetroot, and Cucumber

6th Course

Azores Beef, Truffled Celery, Potatoes
and Fermented Mustards

Pairing: Quinta dos Termos Tinto DOC
Reserva Touriga Nacional 2021

7th Course

White Chocolate, Raspberry,
Persimmon, Tonka Bean, and Basil

Pairing: Moscatel RCV

Supper - Served at 1am

Borecole Soup
Mini Traditional Savory Snacks
Varied Quiches
Mini Bread with Chorizo

Price per person. Beverages included.
Please let us know if there are any dietary restrictions to consider.

230€

NEYA

HOTELS

★ ★ ★ ★

PORTO

MENU

VEGETARIANO À MESA

1º Momento

Biscuit, Mousseline de Espargos Verdes e Cogumelos Selvagens

Harmonização: Vila Nova Sauvignon Blanc 2022 - Branco

2º Momento

Limpa Palato: Coco, Melancia e Lima

3º Momento

Grão-de-Bico, Tomate Cereja e Coentros Frescos

Harmonização: Cais do Reguengo 2022 - Branco

4º Momento

Tofu, Funcho e Algas

Harmonização: Cais do Reguengo 2022 - Branco

5º Momento

Limpa Palato: Maçã Verde, Beterraba e Pepino

6º Momento

Seitan, Aipo Trufado, Batata e Mostarda Fermentada

Harmonização: Quinta dos Termos Tinto DOC Reserva Touriga Nacional 2021

7º Momento

Chocolate Branco, Framboesa, Dióspiro, Fava Tonka e Manjeriço

Harmonização: Moscatel RCV

Ceia - Servida à 01h

Caldo Verde sem Chouriço
Crepes de Legumes com Molho Sweet Chili
Quiches Variadas
Mini Wraps de Legumes Assados

Preço por pessoa. Bebidas incluídas.
Informe-nos caso existam restrições alimentares a considerar.

VEGETARIAN AT THE TABLE

1st Course

Biscuit, Green Asparagus Mousseline, and Wild Mushrooms

Pairing: Vila Nova Sauvignon Blanc 2022 - White

2nd Course

Palate Cleanser: Coconut, Watermelon and Lime

3rd Course

Chickpeas, Cherry Tomatoes, and Fresh Coriander

Pairing: Cais do Reguengo 2022 - White

4th Course

Tofu, Fennel, and Seaweed

Pairing: Cais do Reguengo 2022 - White

5th Course

Palate Cleanser: Green Apple, Beetroot, and Cucumber

6th Course

Seitan, Truffle Celery, Potato and Fermented Mustard

Pairing: Quinta dos Termos Tinto DOC Reserva Touriga Nacional 2021

7th Course

White Chocolate, Raspberry, Persimmon, Tonka Bean, and Basil

Pairing: Moscatel RCV

Supper - Served at 1am

Borecole Soup without Chorizo
Vegetable Crepes with Sweet Chilli Sauce
Varied Quiches
Mini Roast Vegetable Wraps

Price per person. Beverages included.
Please let us know if there are any dietary restrictions to consider.

230€

NEYA

HOTELS

★ ★ ★ ★

PORTO

MENU

NOITE MÁGICA DOS MIÚDOS

1º Momento

Creme de Legumes Biológicos

2º Momento

Tranche de Robalo, Batatinhas Coradas e Legumes da Horta

3º Momento

Novilho a Baixa Temperatura e Arroz de Frutos Secos

4º Momento

Bolo de Chocolate com Gelado de Baunilha

KID'S MAGICAL NIGHT

1st Course

Organic Vegetable Soup

2nd Course

Fillet of Sea Bass, Roasted Potatoes, and Garden Vegetables

3rd Course

Slow-Cooked Veal, and Nut Rice

4th Course

Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream

115€

Preço por pessoa. Bebidas incluídas.
Informe-nos caso existam restrições alimentares a considerar.
Menu infantil para crianças até aos 12 anos.

Price per person. Beverages included.
Please let us know if there are any dietary restrictions to consider.
Children's menu for children up to 12 years old.



Junte-se a nós! Brinde ao Ano Novo na NEYA Hotels!

Join us! Toast to the New Year at NEYA Hotels!