

Celebrar com
um brinde aos



momentos
especiais

RÉVEILLON

MENU

Seleção de Pães e Manteigas Caseiras *Selection of Homemade Breads and Butters*

1º Momento *1st Course*

Creme Aveludado de Espargos Verdes, Espargo Branco Fermentado, Gema de Ovo Curada em Especiarias, Aioli de Parmesão e Caviar de Algas
Velvety Cream of Green Asparagus, Fermented White Asparagus, Spice-Cured Egg Yolk, Parmesan Aioli, and Seaweed Caviar

Lua Cheia em Vinhas Velhas 2024 - Branco *Lua Cheia em Vinhas Velhas 2024 - White*

2º Momento *2nd Course*

Tártaro de Camarão, Brioche de Manteiga dos Açores, Mousse de Abacate e Aneto
Shrimp Tartare, Azores Butter Brioche, Avocado and Dill Mousse

Casal do Conde 2022 - Branco *Casal do Conde 2022 - White*

3º Momento *3rd Course*

Tranche de Garoupa Braseada, Texturas de Funcho, Molho Bouillabaisse e Ovas de Salmão
Braised Grouper Slice, Fennel Textures, Bouillabaisse Sauce and Salmon Roe

Bota Velha Colheita 2022 - Branco *Bota Velha Colheita 2022 - White*

4º Momento *4th Course*

Limpa Palato: Limão, Gengibre e Poejo
Cleans Palate: Lemon, Ginger and Pennyroyal

5º Momento *5th Course*

Peito de Faisão Braseado, Puré de Tupinambo, Salteado de Edamame e Cogumelos e Jus de Amora
Braised Pheasant Breast, Jerusalem Artichoke Purée, Sautéed Edamame and Mushrooms, and Blackberry Jus

Vale da Raposa Reserva 2021 - Tinto *Vale da Raposa Reserva 2021 - Red*

6º Momento *6th Course*

Financier de Pistachio, Mousse de Chocolate Branco e Gelado de Manga
Pistachio Financier, White Chocolate Mousse and Mango Ice Cream

Moscatel do Douro RCV *Moscatel do Douro RCV*

Ceia *Supper*

Caldo Verde *Caldo Verde*
Mini Pães com Chouriço *Mini Breads with Chorizo*
Mini Quiches Variadas *Assorted Mini Quiches*
Salgadinhos Tradicionais *Traditional Snacks*
Mini Pastéis de Nata *Portuguese Custard Tarts*

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

Price per person. Drinks included.
Please let us know if there are any dietary restrictions.

RESERVAS . BOOKS: 351 218 413 051 · reservations.porto@neyahotels.com · neyahotels.com

NEYA
HOTELS
★★★★
PORTO

31 DEZEMBRO
December

18h30 - 02h · 6.30pm - 2am

18h30 · 6.30pm

Receção
de convidados
Welcoming guests

20h15 · 8.15pm

Jantar de Réveillon
New Year's Eve Dinner

00h00 · 12am

Celebração da
meia-noite no Rooftop
Rooftop midnight
celebration

00h30 · 12.30am

Festa no Rooftop
até as 02h
Rooftop party
until 2am

260€
pessoa . person

IVA incluído . VAT included



Celebrar com
um brinde aos



momentos
especiais

RÉVEILLON

MENU VEGGIE

Seleção de Pães e Manteigas Caseiras *Selection of Homemade Breads and Butters*

1º Momento *1st Course*

Creme Aveludado de Espargos Verdes,
Espargo Branco Fermentado,
Gema de Ovo Curada em Especiarias,
Aioli de Parmesão e Caviar de Algas
Lua Cheia em Vinhas Velhas 2024 - Branco *Lua Cheia em Vinhas Velhas 2024 - White*

2º Momento *2nd Course*

Cogumelos do Cardo, Brioche de Manteiga
dos Açores, Mayo de Trufa e Rosmaninho
Casal do Conde 2022 - Branco *Casal do Conde 2022 - White*

3º Momento *3rd Course*

Tofu Braseado, Texturas de Funcho,
Alho Francês Braseado e Jus de Legumes
Bota Velha Colheita 2022 - Branco *Bota Velha Colheita 2022 - White*

4º Momento *4th Course*

Limpa Palato: Limão, Gengibre e Poejo
Cleans Palate: Lemon, Ginger and Pennyroyal

5º Momento *5th Course*

Seitan Braseado, Puré de Tupinambo,
Salteado de Edamame
e Cogumelos e Jus de Amora
Vale da Raposa Reserva 2021 - Tinto *Vale da Raposa Reserva 2021 - Red*

6º Momento *6th Course*

Financier de Pistachio, Mousse
de Chocolate Branco e Gelado de Manga
Moscatel do Douro RCV *Moscatel do Douro RCV*

Ceia *Supper*

Caldo Verde Sem Chouriço
Crepes de Legumes
com Molho Sweet Chili
Quiches Variadas
Mini Pasteis de Nata
*Caldo Verde without Chorizo
Vegetable Crepes
with Sweet Chilli Sauce
Varied Quiches
Portuguese Custard Tarts*

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

Price per person. Drinks included.
Please let us know if there are any dietary restrictions.

IVA incluído . VAT included

RESERVAS . BOOKS: 351 218 413 051 · reservations.porto@neyahotels.com · neyahotels.com



31 DEZEMBRO
December

18h30 - 02h · 6.30pm - 2am

• **18h30 · 6.30pm**

Receção
de convidados
Welcoming guests

• **20h15 · 8.15pm**

Jantar de Réveillon
New Year's Eve Dinner

• **00h00 · 12am**

Celebração da
meia-noite no Rooftop
Rooftop midnight
celebration

• **00h30 · 12.30am**

Festa no Rooftop
até as 02h
Rooftop party
until 2am

260€
pessoa . person

Celebrar com
um brinde aos



*momentos
especiais*

RÉVEILLON

MENU KIDS

Seleção de Pães e Manteigas Caseiras

Selection of Homemade Breads and Butters

1º Momento

Creme Aveludado
de Espargos Verdes

1st Course

*Velvety Green
Asparagus Cream*

2º Momento

Tranche de Garoupa Braseada
com Legumes Glaceados
em Manteiga de Ervas

2nd Course

*Braised Grouper
with Vegetables Glazed
in Herb Butter*

3º Momento

Limpa Palato:
Limão, Gengibre e Poejo

3rd Course

*Cleans Palate:
Lemon, Ginger and Pennyroyal*

4º Momento

Peito de Frango a Baixa
Temperatura, Arroz de Frutos Secos
e Chips de Batata-doce

4th Course

*Low-Temperature
Chicken Breast, Nut Rice,
and Sweet Potato Chips*

5º Momento

Bolo Cremoso de Chocolate Negro
com Gelado de Manga

5th Course

*Creamy Dark Chocolate Cake
with Mango Ice Cream*

31 DEZEMBRO
December

18h30 - 02h · 6.30pm - 2am

• **18h30 · 6.30pm**

Receção
de convidados
Welcoming guests

• **20h15 · 8.15pm**

Jantar de Réveillon
New Year's Eve Dinner

• **00h00 · 12am**

Celebração da
meia-noite no Rooftop
*Rooftop midnight
celebration*

• **00h30 · 12.30am**

Festa no Rooftop
até as 02h
*Rooftop party
until 2am*

130€
pessoa . person

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

*Price per person. Drinks included.
Please let us know if there are any dietary restrictions.*

IVA incluído . VAT included

RESERVAS . BOOKS: 351 218 413 051 · reservations.porto@neyahotels.com · neyahotels.com

