

Celebrar com
um brinde aos



momentos
especiais

RÉVEILLON

Celebre a chegada do Ano Novo num ambiente cheio de charme e animação, onde cada momento se transforma numa memória especial.

Celebrate the arrival of the New Year in an atmosphere full of charm and excitement, where every moment becomes a special memory.

Programa . Program



Pacotes de Alojamento . Accommodation Packages

	Classic	Superior	Deluxe	Classic Familiar	Classic Suite	Deluxe Familiar	Premium Twin	Superior Suite Duplex
2 Noites Nights	820€	860€	910€	1110€	960€	980€	1000€	1090€

Noites extra
Extra nights

Contactar: reservation.porto@neyahotels.com para obter 30% de desconto. Máximo de 3 noites antes e depois das noites reservadas. *Contact: reservation.porto@neyahotels.com to receive a 30% discount. Maximum of 3 nights before and after the reserved dates.*

IVA incluído. Crianças dos 0 aos 2 anos (inclusive): grátis. Crianças dos 3 aos 12 anos pagam 50% do valor do adulto. Preço para ocupação dupla por quarto. Para outras ocupações de quarto contactar reservations.porto@neyahotels.com. Pagamento: 50% na confirmação de reserva, restantes 50% a serem pagos até 15 dias antes do evento. VAT included. Children aged 0 to 2 (inclusive): free of charge. Children aged 3 to 12 pay 50% of the adult rate. Price based on double room occupancy. For other room arrangements, please contact: reservations.porto@neyahotels.com. Payment: 50% upon booking confirmation, remaining 50% to be paid up to 15 days before the event.

Celebrar com
um brinde aos

*momentos
especiais*



RÉVEILLON

MENU

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

1º Momento

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

1st Course

*Velvety Cream of Green Asparagus,
Fermented White Asparagus,
Spice-Cured Egg Yolk, Parmesan Aioli,
and Seaweed Caviar
Lua Cheia em Vinhas Velhas 2024 - White*

2º Momento

Tártaro de Camarão, Brioche de Manteiga
dos Açores, Mousse de Abacate e Aneto
Casal do Conde 2022 - Branco

2nd Course

*Shrimp Tartare, Azores Butter Brioche,
Avocado and Dill Mousse
Casal do Conde 2022 - White*

3º Momento

Tranche de Garoupa Braseada,
Texturas de Funcho, Molho
Bouillabaisse e Ovas de Salmão
Bota Velha Colheita 2022 - Branco

3rd Course

*Braised Grouper Slice,
Fennel Textures, Bouillabaisse Sauce
and Salmon Roe
Bota Velha Colheita 2022 - White*

4º Momento

Limpa Palato: Limão, Gengibre e Poejo

4th Course

Cleans Palate: Lemon, Ginger and Pennyroyal

5º Momento

Peito de Faisão Braseado,
Puré de Tupinambo, Salteado de Edamame
e Cogumelos e Jus de Amora
Vale da Raposa Reserva 2021 - Tinto

5th Course

*Braised Pheasant Breast, Jerusalem
Artichoke Purée, Sautéed Edamame
and Mushrooms, and Blackberry Jus
Vale da Raposa Reserva 2021 - Red*

6º Momento

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

6th Course

*Pistachio Financier, White Chocolate
Mousse and Mango Ice Cream
Moscatel do Douro RCV*

Ceia

Caldo Verde
Mini Pães com Chouriço
Mini Quiches Variadas
Salgadinhos Tradicionais
Mini Pastéis de Nata

Supper

*Caldo Verde
Mini Breads with Chorizo
Assorted Mini Quiches
Traditional Snacks
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 . BOOKINGS: (+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

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

1st Course

*Velvety Cream of Green Asparagus,
Fermented White Asparagus,
Spice-Cured Egg Yolk, Parmesan Aioli,
and Seaweed Caviar
Lua Cheia em Vinhas Velhas 2024 - White*

2º Momento

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

2nd Course

*Mushrooms, Azores Butter Brioche,
Truffle Mayonnaise and Rosemary
Casal do Conde 2022 - White*

3º Momento

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

3rd Course

*Braised Tofu, Fennel Textures,
Braised Leek, and Vegetable Jus
Bota Velha Colheita 2022 - White*

4º Momento

Limpa Palato: Limão, Gengibre e Poejo

4th Course

Cleans Palate: Lemon, Ginger and Pennyroyal

5º Momento

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

5th Course

*Braised Seitan, Jerusalem Artichoke
Puree, Sautéed Edamame
and Mushrooms, and Blackberry Jus
Vale da Raposa Reserva 2021 - Red*

6º Momento

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

6th Course

*Pistachio Financier, White Chocolate
Mousse and Mango Ice Cream
Moscatel do Douro RCV*

Ceia

Caldo Verde Sem Chouriço
Crepes de Legumes
com Molho Sweet Chili
Quiches Variadas
Mini Pasteis de Nata

Supper

*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 . BOOKINGS: (+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 . BOOKINGS: (+351) 218 413 051 · reservations.porto@neyahotels.com · neyahotels.com

