

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€	930€	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.

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 *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

2º Momento *2nd Course*

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

3º Momento *3rd Course*

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

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
Vale da Raposa Reserva 2021 - Tinto

6º Momento *6th Course*

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

Ceia *Supper*

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

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 *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*

Cogumelos do Cardo, Brioche de Manteiga dos Açores, Mayo de Trufa e Rosmaninho
Mushrooms, Azores Butter Brioche, Truffle Mayonnaise and Rosemary
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
Braised Tofu, Fennel Textures, Braised Leek, and Vegetable Jus
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
Braised Seitan, Jerusalem Artichoke Puree, 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 Sem Chouriço
Caldo Verde without Chorizo
Crepes de Legumes com Molho Sweet Chili
Vegetable Crepes with Sweet Chilli Sauce
Quiches Variadas
Varied Quiches
Mini Pasteis 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.

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

