

Programa Especial



São Valentim

NEYA PORTO HOTEL

Viva momentos inesquecíveis a dois numa escapadinha romântica.
Deixe-se envolver pelo charme do NEYA Porto Hotel e crie memórias únicas na cidade Invicta.

*Enjoy unforgettable moments together on a romantic getaway. Let yourself be embraced
by the charm of NEYA Porto Hotel and create unique memories in the Invicta city.*



**Jantar de São Valentim
(Bebidas incluídas)**

*Valentine's Dinner
(Drinks included)*



**1 Noite de Alojamento
(pequeno-almoço incluído)**

*1 Night Accommodation
(Breakfast included)*



**Tratamento VIP
no Quarto**

*VIP Treatment
in the Room*

Desde
200€*
From

Ou · Or



**Jantar de São Valentim
(Bebidas incluídas)**

*Valentine's Dinner
(Drinks included)*

130€*

Menu Especial

0000
14

São Valentim

NEYA PORTO HOTEL

WELCOME DRINK

Flute de Espumante à chegada

WELCOME DRINK

A flute of sparkling wine upon arrival

ENTRADA

Cenoura · Beterraba · Manjeriço

Creme Aveludado de Cenoura, Ravioli de Beterraba com Queijo Creme e Manjeriço

STARTER

Carrot · Beetroot · Basil

Velvety Carrot Cream, Beetroot Ravioli with Cream Cheese and Basil

PRATO PRINCIPAL

Perca · Espumante · Açafrão

Tranche de Perca Braseada com Beurre Blanc de Espumante e Citrinos, Risotto de Açafrão, Lima e Coentros Frescos

MAIN DISH

Perch · Sparkling Wine · Saffron

Seared Perch Fillet with Sparkling Wine and Citrus Beurre Blanc, Saffron Risotto with Lime and Fresh Coriander

Limpa Palatos: Morango · Aipo · Malagueta

Palate Cleanser: Strawberry · Celery · Chili pepper

Novilho · Batata · Trufa · Porto Ruby

Tornedó de Novilho a Baixa Temperatura, Puré de Batata Trufado com Cogumelos Selvagens, Legumes Glaceados e Redução de Vinho do Porto

Beef · Potato · Truffle · Ruby Port

Slow-Cooked Beef Tournedos, Truffled Mashed Potatoes with Wild Mushrooms, Glazed Vegetables, and Ruby Port Reduction

SOBREMESA

Chocolate · Frutos Vermelhos · Gengibre

Mil Folhas de Chocolate com Texturas de Frutos Vermelhos e Gel de Gengibre

DESSERT

Chocolate · Red Berries · Ginger

Chocolate Mille-Feuille with Red Berry Textures and Ginger Gel

