NEYA HOTELS ★★★★ PORTO

Réveillon 2026/2027

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Espumante | Porto Tónico de Cítricos | Soft Drinks | Sortido de Canapés

COUVERT

Pão de Fermentação Natural
e Manteigas Caseiras

1° MOMENTO

Carpaccio de Beterraba Assada |
Queijo de Cabra | Nozes Caramelizadas |
Vinagrete de Mel e Tomillho Fumado

PAIRING

Muros Antigos Alvarinho

2° MOMENTO

Ostras ao Natural | Leite de Tigre | Seleção
de Micro Coentros e Pimenta Rosa

PAIRING

Cabo da Roca Branco

3° MOMENTO

Tranche de Garoupa Braseada | Puré de
Couve-Flor Trufado | Legumes Glaceados
em Manteiga de Ervas

PAIRING

Barrilário Branco

4° MOMENTO

Sorvete de Tangerina | Gel de Lima,
Pepino e Hortelã

5° MOMENTO

Lombo de Novilho | Mil Folhas de Batata
e Tomilho | Cebolinhas Caramelizadas |
Jus de Vinho do Porto

PAIRING

Barrilário Tinto

6° MOMENTO

Tarte de Limão e Yuzo | Geleia de Frutos
do Bosque | Gelado de Baunilha

PAIRING

Porto 10 Anos Branco

FESTA NO ROOFTOP | 00H00 ÀS 02H00

Flute de Espumante para brinde
Bar Aberto
Música ao Vivo
Ceia

€280,00 Adulto

€150,00 Criança (4 AOS 12 ANOS)

Reservas: reservations.porto@neyahotels.com ou +351 222 458 100.

Pagamento total até o dia 18 DE DEZEMBRO DE 2026

Cancelamento gratuito até 12 DE DEZEMBRO DE 2026.

Menu Vegetariano e Vegan mediante solicitação

Dispomos de alternativa para alergias ou restrições alimentares