



**TRAZ
OTEU GLOW
E DÁ AS BOAS
VINDAS A 2026!**

**Jantar de gala +
Wicked**

Desde 180€ por pax



24 DEZ

Santa is busy

15:00

Vem receber o teu presente de Natal
das mãos da nossa Mãe Natal



Noite de Natal

jantar | 18:30

COM MÚSICA AO VIVO
COM TRIO WESTSIDE

31 DEZ

New Year's Eve Cocktail

@NETWORK BAR | 18:00



Programa de Natal e fim de ano 2025/2026



**Terça,
24 Dezembro**

- 11:00 By the Body&Soul
Começamos com boas energias com a nossa aula de tai chi
- 15:00 O Pai Natal está ocupado!
A Mãe Natal vem ao NEXT entregar presentes, ponto de encontro na receção
- 18:00 Cocktail de Natal
- 18:30 Jantar de Natal
Música ao vivo com o trio Westside
- 19:00 Electro Christmas
DJ @Cloud Bar



**Terça,
31 Dezembro**

- 11:00 By The Body&Soul
Termine o ano cheio de boas energias com a nossa aula de tai chi
- 18:00 Cocktail de Ano Novo
@Network Bar
- 18:30 DJ Ryan + Miguel Apolinário (guitarra)
@ Recharge Bar & Restaurant
Jantar de gala de Ano Novo
Nuno Marcial + Bruno Santos
@Network Restaurant
- 23:30 Festa de fim de ano Wicked
DJ Nelson Caires – electric vibes +
DJ Rayko
@Cloud Bar



Para mais informações ou para reservar jantares de gala, entre em contacto com a receção. A gerência do hotel pode ser obrigada a fazer alterações sem aviso prévio.

JANTAR DE NATAL

24.12



COCKTAIL

- Tártaro de salmão com maionese japonesa, caviar e kimuchi
Croquetes de bacalhau com gengibre e miso
Gyosas de legumes com teriyaki



ESTAÇÃO DAS SALADAS

- Salada Caesar com camarão
Salada de couscous, tofu, tomate, abacate, pepino e molho de hortelã
Salada de requeijão, dióspiros grelhados, rúcula e balsâmico
Salada niçoise com salmão braseado e sésamo
Salada tropical com frango e abacaxi grelhado

Componha a sua salada:

Seleção de saladas naturais, húmus, cruditéis e tortilhas

Molhos:

Vinagrete, cocktail, maionese, ketchup, mostarda, vinagre balsâmico, azeite virgem extra, flor de sal e orégãos

ESTAÇÃO DO ACONCHEGO

- Creme de cogumelos e batata-doce com azeite de trufa
Seleção de pão variado
Manteigas caseiras e azeite



ESTAÇÃO DA NOSSA LOTA

Frios

- Ceviche de peixe com citrinos e maracujá
Gravlax de salmão com puré de abacate, wasabi e queijo fresco



Quentes

- Polvo assado com paprika fumada
Naco de bacalhau com broa de coentros e azeite de tomate

ESTAÇÃO DO TALHO

Frios

- Peru tonnato
Seleção de fumados e enchidos
Presunto serrano

Quentes

- Pá de anho assada a baixa temperatura
Rosbife Black Angus com molho de Vinho Madeira (estaçao de corte)

VEGETARIANO

- Canelone de berinjela com queijo, frutos secos e jus de tomate

ESTAÇÃO DOS ACOMPANHAMENTOS

- Batata assada e chalotas caramelizadas com balsâmico
Pudim Yorkshire
Legumes glaceados com manteiga de ervas
Arroz basmati com passas e pinhões
Ravioli de ricota, tomate confitado e espargos

ESTAÇÃO DOS DOCES E QUEIJOS

- Queijos nacionais e internacionais
Compotas caseiras com crackers, grissini, tostas e frutos secos
Rabanadas de brioche com açúcar e canela
Tronco de Natal
Arroz doce
Bolo de mel
Torta de cenoura
Tarte de amêndoas

180€

por pessoa

Vinho branco e tinto LV Lobo Vasconcelos – Alentejo, cerveja, sumos de pressão e águas minerais com e sem gás



New Year's Eve Buffet

31.12

COCKTAIL

Tártaro de atum com algas
Tempura de camarão com maionese de ovas de tobiko e togarashi
Vol-au-vent com cogumelos selvagens, queijo brie e trufa
Croqueta de feijão azuki com vinagrete de ameixa

ESTAÇÃO DE SUSHI

Variedade de gunkan, futomaki, uramaki, nigiri e sashimi

ESTAÇÃO DO ACONCHEGO

Caldeirão verde com espuma de parmesão e sementes de abóbora tostadas
Focaccia
Variedade de pão do bosque
Manteigas caseiras e azeite

ESTAÇÃO DAS SALADAS

Salada de pera grelhada, frango, nozes, mel e alface frisada
Salada de batata-doce, camarão, rúcula, beterraba e maionese de coentros
Salada de lentilhas, presunto, espinafres e ovo
Salada de brócolos, avelã, queijo feta e cebola roxa
Salada vegan com abacate, tofu marinado e edamame

Componha a sua salada:

Seleção de saladas naturais, crudité e húmus

Molhos:

Vinagrete, cocktail, maionese, ketchup, mostarda, vinagre balsâmico, azeite extra virgem, flor de sal e orégãos

ESTAÇÃO DA LOTA

Frios

Seleção de peixes fumados e marinados
Ceviche de vieiras com ponzu
Salada de mexilhões, pimentos, cebola roxa e vinagrete de mostarda e mel
Sapateira recheada
Precebes ao natural
Camarão cozido com flor de sal

Quente

Moqueca de tamboril e camarão
Pargo ao sal (estação de corte) com manteiga de citrinos

ESTAÇÃO DO TALHO

Frios
Carpaccio de novilho com lascas de parmesão, rúcula e creme de anchovas
Seleção de fumados e enchidos
Presunto de porco preto

Quentes

Barriga de leitão crocante com molho de laranja
Lombinhos de veado com molho de frutos silvestres
Bife Wellington (estação de corte)

VEGETARIANO

Wellington trufado de cogumelos selvagens

ESTAÇÃO DOS ACOMPANHAMENTOS

Batata assada perfumada com alecrim
Jardim encantado com legumes baby
Arroz jasmim com caju e leite de coco
Gnocchi com lima, gratinado com parmesão

ESTAÇÃO DOS DOCES E QUEIJOS

Tábua de queijos nacionais e internacionais
Tostas, crackers e grissini
Marmeladas e compotas
Tarte de maçã e caramelo
Tiramisu
Crème brûlée aromatizado com erva-príncipe
Brownie de chocolate com frutos do bosque e caramelo salgado
Cheesecake de lima com coulis de frutos silvestres
Bolo-rei

ESTAÇÃO DA FRUTA

Fruta da época laminada ao momento



190€

por pessoa // acesso ao rooftop, bar aberto e ceia

215€*

por pessoa // jantar

350€*

por pessoa // jantar com acesso ao rooftop, bar aberto e ceia

*Serviço de bebidas incluído

(Vinho branco e tinto LV Lobo Vasconcelos – Alentejo, cerveja, sumos de pressão e águas minerais com e sem gás)