



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



**TRAZ  
O TEU GLOW  
E DÁ AS BOAS  
VINDAS A 2026!**

**Jantar de gala +  
Wicked**

Desde 180€ por pax



# 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, crudités 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 (estação de corte)

## VEGETARIANO

Canelone de beringela 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 amêndoa

**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  
Croquete 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, crudités 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

Tábuas 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)

