


the vine
a divine hotel
APRESENTA

New york
ew york
ew year
— 2019 - 2020 —

PROGRAMA DE NATAL
& RÉVEILLON



CELEBRE A PASSAGEM DE ANO CONNOSCO!

 the vine
a divine hotel

Hotel The Vine reserves the right to collect images and videos during the event, in the the terms of the Civil Code, nr 2 Article 79°, and on the Opinion of the Attorney General's Office No. 95/2003

For more information
T. +351 291 009 000
reservations@hotelthevine.com
www.hotelthevine.com

24 DE DEZEMBRO

19h00 às 22h00 – Jantar de Consoada no Restaurante Uva (Menu fixo);
Animação: Música ao Vivo (entre as 19h00 e as 22h00)

MENU

Amuse-Bouche

Terrina de foie de gras com caviar de tangerina, crumble de bolo de mel e castanha confitada, redução de Vinho Madeira

Vinho Madeira
Blandy's 5 anos (5 cl)
Verdelho

OU

Salada de cenoura com lavagante e vinagreta de laranja e "Raz el Hanout"

Bacalhã "Orange Wine" 2017 Regional Península de Setúbal (15 cl)
Greco Di Tufo

Pargo assado com couve lombarda estufada e trufa, espuma de batata doce

Vinho Branco
Grainha, Reserva 2017 Douro D.O.C. (15 cl)
Viosinho, Gouveio, Rabigato, Fernão Pires

E / OU

Parmentier de perna de pato confitado com trufa e salada de canónicos com óleo de noz

Vinho Tinto
Nelson Neves 2014 Bairrada D.O.C. (15 cl)
Merlot

Tronco de Natal com chocolate e caramelo, sorvete de tangerina

Expresso e Mignardises

MENU SUJEITO A ALTERAÇÕES

25 DE DEZEMBRO

12h30 às 15h00 – Almoço de Natal no Restaurante Uva (Menu fixo);

MENU

Amuse-Bouche

Bisque de lavagante com ravioli de frutos do mar

Vinho Branco

Marquês de Marialva Colheita Seleccionada 2017 Bairrada D.O.C. (15 cl)

Arinto, Bical, Maria Gomes

Bacalhau assado com legumes confitados em escabeche e puré de grão de bico

Vinho Branco

Sobral, Reserva 2016 Regional Tejo (15 cl)

Códega do Larinho, Rabigato, Viosinho, Gouveio

E / OU

Lombo de porco assado com puré de castanhas, pera, aipo e molho do assado

Vinho Tinto

Pontual Superior 2016 Regional Alentejano (15 cl)

Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional, Petit Verdot

Vacherin de frutos vermelhos e chantilly

Expresso e Mignardises

MENU SUJEITO A ALTERAÇÕES

25 DE DEZEMBRO

19h00 às 22h00 – Jantar de Natal no Restaurante Uva (Menu fixo);

MENU

Amuse-Bouche

Salada de polvo salteado com rúcula, vinagre balsâmico e parmesão

Vinho Rosé

Rocim 2018 Regional Alentejano (15 cl)
Touriga Nacional

OU

Paté em crosta com foie gras, frango e magret de pato com trufas, aipo "rémoulade" e geleia de Vinho Madeira

Vinho Madeira

Barbeito Rainwater 5 anos(5 cl)
Verdelho

Vieiras assadas, risoto cremoso com misto de cogumelos

Vinho Branco

Ribeiro Santo 2017 Dão D.O.C. (15 cl)
Encruzado

E / OU

Filete de veado assado com castanhas e puré de pastinaca, tortellini de cogumelos com molho pimenta e aguardente vínica

Vinho Tinto

Quinta dos Abibes, Reserva 2014 Bairrada D.O.C. (15 cl)
Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

"Crèmeux" de chocolate com Sablé Breton, framboesa fresca e merengue

Expresso e Mignardises

MENU SUJEITO A ALTERAÇÕES

31 DE DEZEMBRO

Tema : "New York New York New Year"

19h00 às 19h30 - Cocktail da Direção Geral no Lobby Bar, animação: Música ao Vivo

19h30 – Jantar de Gala no Restaurante TERRA LOUNGE e no Restaurante UVA (Menu fixo);

Animação no Restaurante TERRA LOUNGE: Banda "The Vine" (entre as 20h00 e as 23h45)

Animação no Restaurante UVA: Banda "Ópera, Operetas e Musicais" (entre as 20h00 e as 23h45)

MENU RÉVEILLON

(Restaurantes UVA & TERRA LOUNGE)

Amuse-Bouche

Pinça de caranguejo real com royal de ouriço do mar, puré de couve-flor e caviar Osetra

Filete de peixe-galo suavemente cozido a vapor, sinfonia de mariscos e pistachio, espargos verdes e puré de alcachofra com sabayon de azeite

Sorvete de frutos vermelhos e Champagne

Filet Mignon de vitela assado, couve recheada com cogumelos "Girolles" salteados e molho do assado com trufa preta e Vinho Madeira

Diamante de chocolate e castanha com sorvete de tangerina

Expresso e Mignardises

VINHOS

VINHO TINTO

VINHO BRANCO

10º Aniversário The Vine Hotel 2017
Regional Alentejano
Antão Vaz, Arinto, Viosinho

10º Aniversário The Vine Hotel 2016
Regional Alentejano
Alicante Bouschet, Touriga Nacional (Vinhas Velhas) 2016 - Barricas novas & Aragonês 2016 (Vinha do Alto) - Barricas 3º uso

VINHO MADEIRA
10º Aniversário The Vine Hotel,
Miles 10 yrs
(limited edition)
Tinta Negra (Meio-Seco)

DRESS CODE

Formal para ambos os Restaurantes (Casaco para os Cavalheiros);

23h45 – Serviço de Champanhe Pommery no 360º Sky Bar e respetivas passas (incluído no preço);

00h00 – Fogo de Artifício no 360º Sky Bar;

22h00 às 03h00 – Bar aberto no 360º Sky Bar e atuação do nosso DJ;

01h30 às 02h00 – Serviço de Canja e Sandes de Galinha no 360º Sky Bar (incluído no preço);

ENTRADAS PARA O FOGO DE ARTIFÍCIO

(SEM JANTAR DE GALA)

(ATÉ DIA 25 DEZEMBRO)

(APÓS DIA 25 DEZEMBRO)

40€

POR PESSOA

INCLUI 1 BEBIDA E SERVIÇO DE CANJA

50€

POR PESSOA

INCLUI 1 BEBIDA E SERVIÇO DE CANJA

110€

POR PESSOA

INCLUI BAR ABERTO E SERVIÇO DE CANJA

Observação:

Valor do bilhete não reembolsável.

Note por favor que as entradas deverão ocorrer apenas a partir das 22h00.

MENU SUJEITO A ALTERAÇÕES

01 DE JANEIRO

09h00 às 14h00 – "CHAMPAGNE BRUNCH" no Restaurante Terra Lounge;
Ao Menu do Pequeno-Almoço acrescem as seguintes iguarias:

Paté de veado e galinha em crosta e foie gras de pato, geleia de Vinho Madeira

Canja de Galinha

Mini-hambúrgueres "The Vine"

Champanhe

Charles Mignon Brut Grand Tradition

19h00 às 22h00 – Jantar à La Carte no Restaurante Uva;

06 DE JANEIRO

09h30 – Atuação de Grupo Folclórico Regional e "Cantar dos Reis" com serviço de Bolo Rei;

MENU SUJEITO A ALTERAÇÕES



ESTE NATAL USUFRUA DE UM
DOS SEGUINTE TRATAMENTOS
APENAS POR 50€

"THE VINE" TRATAMENTO

MINI LIFTING FACIAL + MASSAGEM CRANIANA

OU

ESFOLIAÇÃO CORPORAL COM GRAINHA DE UVA

OU

MASSAGEM DE COSTAS

OU

MASSAGEM SUB CHUVA

VOUCHERS OFERTA DISPONÍVEIS

