

GRANDE REAL
**VILLA
ITÁLIA**

HOTEL & SPA
CASCAIS

FELIZ 2022
ANO 2023
NOVO

DESDE

460€

POR PESSOA

// 1 NOITE
DE ALOJAMENTO

// JANTAR E FESTA
DE RÉVEILLON

// BRUNCH DIA 1

// LATE CHECK-OUT

SUJEITO A DISPONIBILIDADE



INFORMAÇÕES E RESERVAS

LISBOA

T (+351) 213 199 150

E book.lis@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM



FELIZ 2022
ANO 2023
NOVO

PROGRAMA

TRAJE: SMART CHIC

Vamos convidá-la(o) a passar as 12 badaladas ao ar livre pelo que aconselhamos que se previna com uma peça de agasalho.

19:30

Cocktail de boas-vindas

20:30

Jantar de Gala

23:45

12 Badaladas
Fogo de artifício

00:15

Festa
Bar aberto

02:00

Ceia



INFORMAÇÕES E RESERVAS

LISBOA

T (+351) 213 199 150

E book.lis@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

31 DEZEMBRO

19:30 COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Champanhe Laurent Perrier

Vol-au-vent de sapateira
Camarão da costa com chilli e lima
Croquete de cozido á portuguesa com mostarda antiga
Empada de rabo de boi com vinho do porto
Arancini de tomate e mozzarella
Rolinho de vegetais com ervas e óleo de sésamo

20:30 JANTAR DE GALA

COUVERT

Manteiga de citrinos, manteiga de manjerição,
manteiga de cabra
Baguete de azeitona, focaccia e grissínis

AMUSE BOUCHE

Ceviche de vieira com leite de tigre, coentros
e speck crocante

ENTRADA

Espargo branco com cogumelos silvestres
e trufa de inverno

PEIXE

Garoupa com risotto de carabineiro e espuma
de ostra da ria

CARNE

Lombo de vitela branca com vegetais de
inverno, batata violeta com foie gras, molho de
moscatel roxo e pimenta Sichuan.

SOBREMESA

Parfait de pistachio, chocolate negro, farófia de
baunilha e sorbet de diospiro

CAFÉ E PETITS FOURS

Truffa de chocolate
Macarrón´s
Areias de cascais
Queijadas de Sintra

VINHOS

Esporão reserva
Malhadinha Late Harvest

00:15 BAR ABERTO

Digestivos e bebidas espirituosas seleção Grande Real Villa Itália

02:00 CEIA

Caldo Verde com chouriço regional
Pregos em bolo do caco
Mesa de Mariscos
Queijo e charcutaria nacional e
internacional
Seleção de sobremesas e fruta fresca

FELIZ 2022
ANO 2023
NOVO

1 JANEIRO

10:00 - 16:00 BRUNCH DE ANO NOVO
con inspirazioni italiana

ENTRATE | INSALATE ENTRADAS E SALADAS

Focacce e Grissini *Seleção de pães*

Olive miste *Azeitonas mistas*

Formaggi | Pecorino, Montasio, Gorgonzola, Taleggio e Scamorza
Seleção de queijos tradicionais italianos

Salumi | Prosciutto di Parma, Bresaola, Ventricina Calabrese, Speck, Coppa e Salame
Seleção de charcutaria tradicional italiana

Bruschette | Asparagi, 'Nduja, Acciughe, Pesto e Parmigiano
Pão tostado com: tapenade, espargos verdes, pasta de chouriço de Calabria, anchovas, pesto e parmesão

Arancini
Pastel de arroz recheado com molho de carne picada

Peperoni ripieni
Pimentos recheados

Funghi con pancetta e salvia
Cogumelos com pancetta e salva

MINESTRA
Pasta frita con pomodoro, mozzarella e origano
Minestrone

PRIMI PRATOS PRINCIPAIS

Risotti con Zucca e Gorgonzola
Risotos de abóbora com gorgonzola

Paste Amatriciana
Pasta amatriciana (tomate, bacon e queijo pecorino);

Carni | Saltimbocca
Carne | Saltimbocca (Escalopes de vitela)

Pesce | Cacciucco
Peixe | Cacciucco (Ensopado de peixe)

DOLCE SOBREMESAS

Tiramisù, Torta di Ricotta con miele e frutti secchi, Tartelettes di frutta, Zabbaione, Torta Caprese, Panna Cotta di Frutta Fresca
Tiramisù, Tarte de ricota com mel e frutos secos; Tarteletes de fruta; Zabaione (Gemas, açúcar e vinho Marsala), Bolo Caprese (Cacau e amêndoas); Panna cotta de fruta fresca

Piza frita de tomate, mozzarella e orégãos

Vitello Tonnato
Vitela fatiada fria com um molho cremoso de maionese, aromatizado com atum

Frittata di Gamberi
Omelette com gambas

Insalata di patata dolce, salame di Napoli e cipolla grigliata
Salada de batata-doce, salame e cebolo grelhado

Panzanella
Salada de pão

Caprese
Salada de mozzarella, tomate e manjeriço

Pomodoro con Ricotta, salame e basilico
Tomate com ricota, salame e manjeriço

Carciofi con Acciughe
Alcachofras com anchovas

Tagliata con Funghi e Olio di Truffa
Salada de filé mignon com cogumelos e óleo de trufa

Caponata
Beringela salteada
ABBINAMENTI
ACOMPANHAMENTOS

Polenta Fritta con Rosmarino, Parmigiana, Patate Toscane con Rosmarino, Vegetali Grigliati con olio, erbe e pomodoro secco
Polenta frita com alecrim; Beringela parmesiana; Batatas toscanas com alecrim; Vegetais grelhados com azeite de ervas e tomate seco

BIBITE BEBIDAS

Aperitivo | Bellini, Mimosa, Rossini, Aperol Spritz, Campari
Sangria, Vinho Branco e vinho rosso, Acqua Caffé e Amaretti
Sangria, vinho branco e tinto, água Café e Amaretti

E OS CLÁSSICOS DO PEQUENO ALMOÇO...

Croissants, crepes, cereais, fruta, frutos secos e sementes, compotas de fruta fresca mel e manteigas

Seleção de leite com e sem lactose, iogurte natural e líquido, sumos de fruta variada, chás e cafés
Ovos mexidos, bacon estaladiço e salsichas de peru



INFORMAÇÕES E RESERVAS

LISBOA

T (+351) 213 199 150

E book.lis@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

Nota: Menus sujeitos a alterações de ingredientes sem aviso prévio

FELIZ2022
ANO2023
NOVO

PREÇOS E SUPLEMENTOS

JANTAR DE RÉVEILLON E FESTA

1 Noite de alojamento + Brunch + Late check-out

Late check-out mediante disponibilidade e a confirmar no check-in.

TIPOLOGIA DE QUARTOS

	OCUPAÇÃO DUPLA Preço por pessoa, desde:	OCUPAÇÃO INDIVIDUAL Preço por pessoa, desde:
Quarto Deluxe	460 €	580 €
Quarto Grand Deluxe	485 €	-
Quarto Seascape	537,50 €	-
Suite	532,50 €	-
Quarto Sea View Retreat	567,50 €	-

REAL SPA THERAPY

Usufrua de 15% desconto na pré-reserva de massagens terapêuticas. Não acumulável com outras promoções em vigor.

Consulte a nossa lista de tratamentos em: www.realspaththerapy.com

Pré-reservas Real Spa Therapy: spagrvi@realhotelsgroup.com

NOTA:

Qualquer ocupação diferente da prevista será cotada especificamente.

O valor da cama extra é igual ao preço por adulto em ocupação dupla (aplicável a todas as tipologias que permitam a colocação da cama extra.)

Caso deseje tomar o pequeno-almoço em vez de brunch, por favor, mencionar no acto da reserva.

POLÍTICA DE PAGAMENTO:

- _ Pagamento 30% - Depósito garantia na Confirmação - Não reembolsável
- _ Pagamento 70% - até 15 dias antes de dia de Check-In - Caso atrase o pagamento será considerado cancelamento e cobrado o valor 30% depósito inicial
- _ Pagamento 100% - No caso de reserva ser feita menos que 15 dias antes de dia de Check-in.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO:

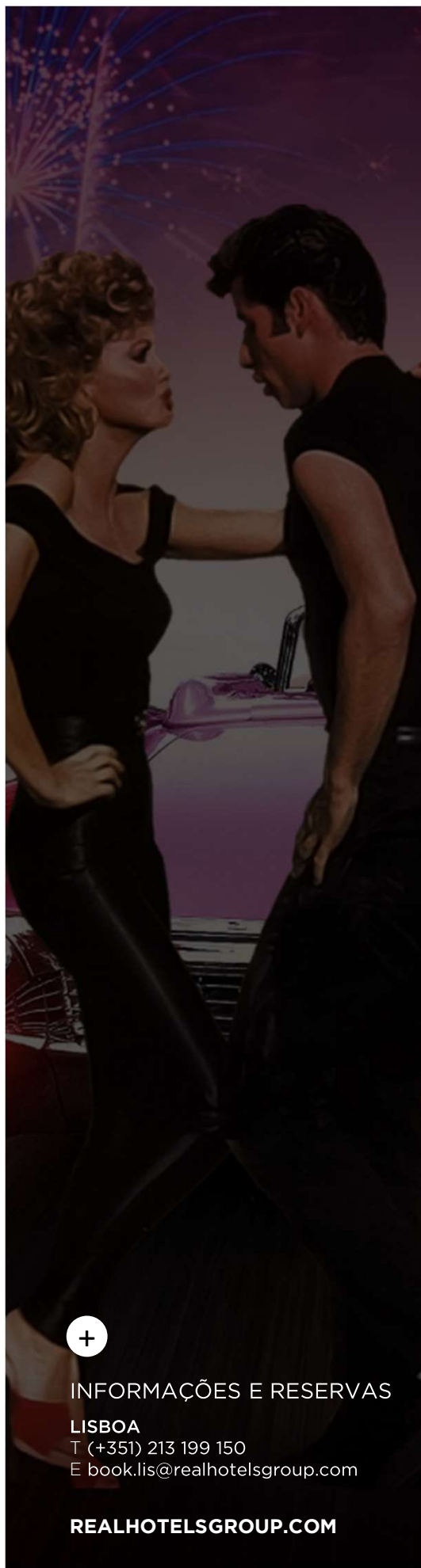
- _ Cancelamento até 15 dias antes - penalização dos 30% referentes ao depósito inicial.
- _ Cancelamento 14 dias (inclusive) ou menos antes do check-in - penalização 100%.

CONDIÇÕES GERAIS:

- _ Reservas sujeitas à disponibilidade do Hotel.
- _ Valor não aplicável a outros programas ou ofertas especiais.
- _ O programa pode ser alterado sem aviso prévio.
- _ Todas as taxas em vigor incluídas (exceto a taxa municipal).

TAXA MUNICIPAL DE CASCAIS:

De acordo com a regulamentação do Município de Cascais em vigor, a partir de 1 de Maio de 2019 será devida uma Taxa de Dormida de 2€ por noite/ por hóspede com mais de 13 anos, até um máximo de 14€ por estadia/ por pessoa. O pagamento da taxa terá de ser efectuado no check-in/check-out pelo hóspede.



INFORMAÇÕES E RESERVAS

LISBOA

T (+351) 213 199 150

E book.lis@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM