

GRANDE REAL  
**VILLA  
ITÁLIA**

HOTEL & SPA  
CASCAIS

**FELIZ** 2022  
**ANO** 2023  
**NOVO**

DESDE

**556€**

POR PESSOA

// 2 NOITES  
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](mailto:book.lis@realhotelsgroup.com)

[REALHOTELSGROUP.COM](http://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](mailto:book.lis@realhotelsgroup.com)

[REALHOTELSGROUP.COM](http://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 ispirazioni 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, Venticina 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*

MINISTRA  
*Pasta frita com 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 com 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*

## E OS CLÁSSICOS DO PEQUENO ALMOÇO...

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

*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 manjerição*

Pomodoro con Ricotta, salame e basilico  
*Tomate com ricota, salame e manjerição*

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 Frita 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, VINO Bianco e vino rosso, Acqua Caffé e Amaretti Sangria, vinho branco e tinto, água Café e Amaretti

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

Nota: Menus sujeitos a alterações de ingredientes sem aviso prévio



## INFORMAÇÕES E RESERVAS

LISBOA

T (+351) 213 199 150

E [book.lis@realhotelsgroup.com](mailto:book.lis@realhotelsgroup.com)

REALHOTELSGROUP.COM

FELIZ2022  
ANO2023  
NOVO

## PREÇOS E SUPLEMENTOS

JANTAR DE RÉVEILLON E FESTA  
2 Noites de alojamento + Brunch + Late  
check-out

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

TIPOLOGIA DE QUARTOS	OCUPAÇÃO DUPLA	OCUPAÇÃO INDIVIDUAL
	Preço por pessoa, desde:	Preço por pessoa, desde:
Quarto Deluxe	556 €	772 €
Quarto Grand Deluxe	601 €	-
Quarto Seascape	706 €	-
Suite	701 €	-
Quarto Sea View Retreat	761 €	-

### REAL SPA THERAPY

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

Consulte a nossa lista de tratamentos em: [www.realspatherapy.com](http://www.realspatherapy.com)

Pré-reservas Real SPA Therapy: [spagrvi@realhotelsgroup.com](mailto: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:

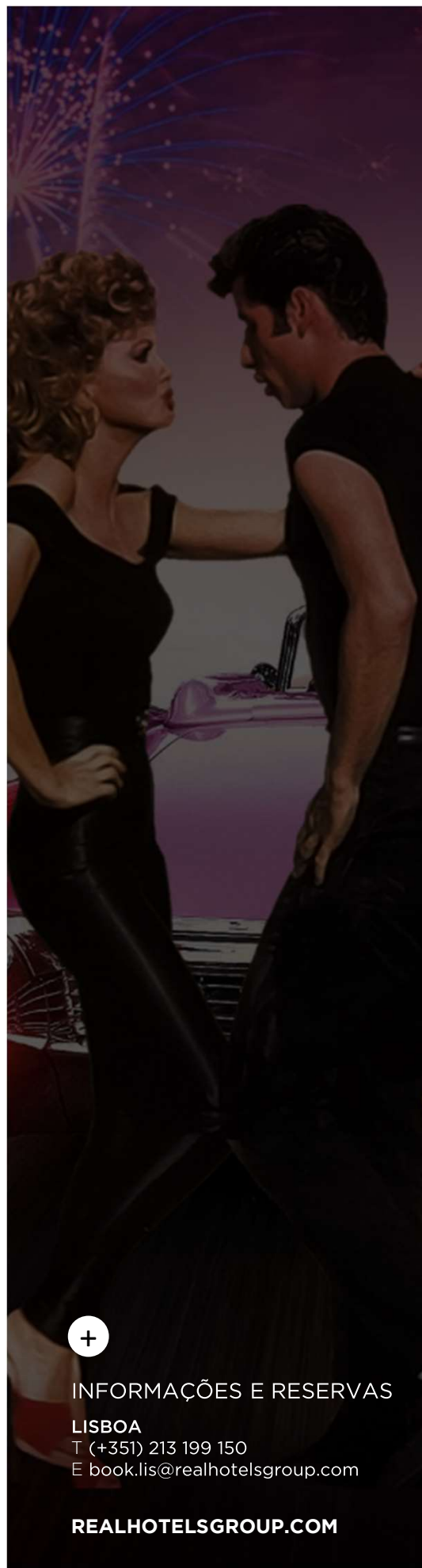
- \_ Cancelamento até 15 dias antes - penalização dos 30% referentes ao depósito inicial.
- \_ Cancelamento 14 dias (inclusive) ou menos antes do check-in - penalização 100%.

#### 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](mailto:book.lis@realhotelsgroup.com)

REALHOTELSGROUP.COM