MENUS E PROGRAMAS DE

PASSAGEM DE ANO

DISCOVERY HOTEL MANAGEMENT

VILLA C BOUTIQUE HOTEL · DOURO PALACE HOTEL & SPA · PALÁCIO DA LOUSÃ BOUTIQUE HOTEL · MONTE REAL HOTEL • SPA · DOLCE HOTELS AND RESORTS BY WYNDHAM CAMPOREAL LISBOA · RAMADA BY WYNDHAM LISBON · CROWNE PLAZA BY IHG Caparica Lisbon · SANTIAGO HOTEL · THE PATIO SUITE HOTEL

UM ANO NOVO PARA CELEBRAR

Há noites que merecem ser vividas sem pressa. O Ano Novo é uma delas: uma oportunidade para reunir quem mais importa, brindar ao que passou e receber o novo ano à mesa, entre boa gastronomia, música e momentos de celebração.

Nos hotéis DHM, preparámos diferentes propostas para tornar esta noite especial, com menus de Ano Novo, programas de estadia e experiências pensadas para celebrar de forma descontraída e memorável.

De Norte a Sul de Portugal, descubra diferentes cenários para entrar no novo ano, cada um com a sua personalidade, sabores e formas de celebrar.

Seja para uma noite à mesa, uma escapadinha ou um programa completo de Ano Novo, encontre a proposta que melhor combina consigo e com quem quer ter por perto nesta passagem de ano.

Escolha o seu destino, reúna quem mais importa e celebre a chegada de 2027.

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL

PROGRAMA DE ANO NOVO

2 NOITES | 2 ADULTOS
A partir de 920€*

Programa válido de 30 de dezembro a 2 de janeiro de 2027.

A celebração de Passagem de Ano inclui:
Welcome cocktail com música ao vivo;
Jantar no dia 31 de dezembro com bebidas incluídas e música ao vivo;
Festa com DJ e ceia;
Almoço no dia 1 de janeiro com bebidas incluídas.

* Valor para tipologia Standard New Wing

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL

JANTAR DE RÉVEILLON

COCKTAIL

Tártaro de dourada e manga
Rosbife com polenta trufada
Requeijão e morango
Tataki de atum e batata-doce
Brie e chutney de tomate
Castanha e cogumelos

NA MESA

BOAS-VINDAS DO CHEF

Rabaçal caramelizado e framboesa

ROBALO & CARIL

Lâminas de robalo, manga, vinagrete de laranja e gelado de caril de Goa

PATO & CABRA

Lâminas de pato curado, queijo de cabra, chutney de pera e gengibre e folhas verdes

PARGO & ESPUMANTE

Pargo do Atlântico, puré de pastinaca, beurre blanc de espumante e limão confitado, óleo de cebolinho

VEADO & BOSQUE

Lombo de veado, cogumelos, marmelo con itado e molho de Moscatel

TANGERINA & HORTELÃ

Sorbet de tangerina com lâminas de hortelã fresca

CHOCOLATE & FRUTOS EXÓTICOS

Parfait de chocolate branco, diplomata de maracujá, sorbet de manga e granizado de abacaxi

CEIA

Caldo verde
Mini-sandes de barriga de leitão
Chips
Brownie de limão

185€

por pessoa

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL

ALMOÇO DE ANO NOVO
BUFFET

ENTRADAS

Canja de galo
Saladas simples e compostas
Salgadinhos portugueses
Quiche de legumes
Carnes frias e queijos nacionais
Bola de carne caseira

PRATO DE PEIXE

Salmão em crosta de ervas e arroz oriental

PRATO DE CARNE

Cabrito assado no forno a lenha

BUFFET DE SOBREMESAS

Bolo-rei
Bolo-rei de chocolate
Pão de ló
Pão de ló tipo Ovar
Bolo de chocolate
Miniaturas variadas
Rabanadas
Semifrio de frutos vermelhos
Tarte Basca
Tigelada

75€
por pessoa

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL

CONDIÇÕES

Pré-pagamento de 100% do valor total da reserva.
Cancelamento sem custos até 15 dias antes da data de chegada.
Em caso de cancelamento tardio, o hotel cobrará 100% do valor total da reserva.
Em caso de não comparecimento, será cobrada a totalidade da reserva.
Programa não acumulável com outras ofertas em vigor.
IVA incluído.

NEW YEAR'S EVE

MENUS & PACKAGES

DISCOVERY HOTEL MANAGEMENT

VILLA C BOUTIQUE HOTEL · DOURO PALACE HOTEL & SPA · PALÁCIO DA LOUSÃ BOUTIQUE HOTEL · MONTE REAL HOTEL • SPA · DOLCE HOTELS AND RESORTS BY WYNDHAM CAMPOREAL LISBOA · RAMADA BY WYNDHAM LISBON · CROWNE PLAZA BY IHG Caparica Lisbon · SANTIAGO HOTEL · THE PATIO SUITE HOTEL

A NEW YEAR TO CELEBRATE

Some nights deserve to be savoured without a rush. New Year's Eve is one of them: an opportunity to bring together those who matter most, raise a glass to the year gone by and welcome the year ahead around the table, with great food, music and moments worth celebrating.

At DHM hotels, we have prepared a range of experiences to make this night special, from New Year's Eve menus and stay packages to thoughtfully curated experiences designed for a relaxed and memorable celebration.

From the north to the south of Portugal, discover a variety of settings in which to welcome the new year, each with its own character, flavours and traditions.

Whether you are looking for an evening of fine dining, a short getaway or a complete New Year's Eve package, find the experience that best suits you and those you wish to have by your side.

Choose your destination, gather those who matter most and celebrate the arrival of 2027.

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL

NEW YEAR'S EVE PACKAGE

2 NIGHTS | 2 ADULTS

From €920*

Valid from 30 December 2026 to 2 January 2027.

The New Year's Eve celebrations include:

Welcome cocktail with live music;
Dinner on 31 December, including drinks and live music;
New Year's Eve party with a DJ and late-night supper;
Lunch on 1 January, including drinks.

*Rate applies to the Standard New Wing room category.

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL

NEW YEAR'S EVE DINNER

COCKTAIL

Sea bream and mango tartare
Roast beef with truffled polenta
Portuguese fresh cheese (*requeijão*) and strawberries
Tuna tataki with sweet potato
Brie with tomato chutney
Chestnut and mushroom bites

AT THE TABLE

CHEF'S WELCOME

Caramelised Rabaçal cheese with raspberry

SEA BASS & CURRY

Sea bass slices, mango, orange vinaigrette and Goan curry ice cream

DUCK & GOAT'S CHEESE

Cured duck slices, goat's cheese, pear and ginger chutney, and mixed leaves

ATLANTIC BREAM & SPARKLING WINE

Atlantic red bream, parsnip purée, sparkling wine beurre blanc, confit lemon and chive oil

VENISON & FOREST

Venison loin, mushrooms, confit quince and Moscatel wine sauce

MANDARIN & MINT

Tangerine sorbet with fresh mint leaves

CHOCOLATE & EXOTIC FRUITS

White chocolate parfait, passion fruit diplomat cream, mango sorbet and pineapple granita

LATE-NIGHT SUPPER

Traditional Portuguese kale soup (*Caldo Verde*)
Mini suckling pig sandwiches
Crisps
Lemon brownie

€185

per person

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL

NEW YEAR'S DAY LUNCH BUFFET

STARTERS

Traditional Portuguese rooster soup (Canja de Galo)
Simple and composed salads
Assorted Portuguese savoury bites
Vegetable quiche
Selection of cold cuts and Portuguese cheeses
Homemade Portuguese meat bread (Bola de Carne)

FISH COURSE

Herb-crusted salmon with oriental rice

MEAT COURSE

Wood-fired oven-roasted kid goat

DESSERT BUFFET

Traditional Portuguese Christmas cake (Bolo-Rei)
Chocolate Bolo-Rei
Portuguese sponge cake (Pão de Ló)
Ovar-style sponge cake (Pão de Ló de Ovar)
Chocolate cake
Assorted mini pastries
Portuguese-style French toast (Rabanadas)
Red berry semifreddo
Basque cheesecake
Traditional Portuguese baked custard (Tigelada)

€75
per person

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL

TERMS & CONDITIONS

Full prepayment of the total reservation amount is required.
Free cancellation is available up to 15 days before arrival.
Late cancellations will incur a charge of 100% of the total reservation amount.
In the event of a no-show, the full reservation amount will be charged.
This package cannot be combined with any other ongoing offers.
VAT included.