

MONCHIQUE RESORT & SPA

RÉVEILLON 2026/2027

ALOJAMENTO + NOITE DE GALA + BRUNCH

DESDE **447€** por pessoa, em suite, ocupação dupla

PROGRAMA DE

Réveillon

O programa inclui

- 2 noites em Suite Pátio Varanda
- Pequeno-almoço buffet

NOITE DE GALA — 31 DEZ

- Cocktail de boas-vindas
- Jantar de gala buffet, com seleção de vinhos
- Música ao vivo
- Brinde com espumante
- Espetáculo de fogo de artifício
- Open Bar — Mezzanine
- Ceia de Ano Novo

1 DE JANEIRO

- Brunch de ano novo
- Late check-out até às 14h (mediante disponibilidade)
- Estacionamento gratuito sujeito a disponibilidade

TIPOLOGIAS	2 NOITES	3 NOITES
Suite Pátio Varanda	447€	507€
Suite Pátio Terraço	467€	547€
Suite Panorâmica Varanda	487€	587€
Suite Panorâmica Terraço	507€	627€
Suite Monchique	597€	747€

IVA e todas as taxas já incluídas

Preços por pessoa em ocupação dupla

CONDIÇÕES GERAIS

- A disposição da sala será efetuada em mesas de quatro lugares. Mesas para grupos maiores estão sujeitas a consulta e disponibilidade.
- As restrições, alergias ou intolerâncias alimentares deverão ser comunicadas no momento da reserva e ficam sujeitas a confirmação por parte do Hotel.
- As bebidas incluídas no programa obedecem à seleção definida pelo Monchique Resort & Spa.
- Capacidade máxima por suite: três adultos e uma criança ou dois adultos e duas crianças. O terceiro adulto e as crianças serão acomodados em sofá-cama.
- Crianças dos 3 aos 12 anos beneficiam de 50% de desconto no Jantar de Réveillon e no Brunch incluídos no programa. O alojamento é gratuito quando partilham a suite com dois adultos.
- O terceiro adulto, beneficia de 25% de desconto sobre o preço do programa por pessoa.
- Noites adicionais disponíveis sob consulta junto do Departamento de Reservas.

RESERVAS E PAGAMENTOS

- Para confirmação da reserva será solicitado um depósito correspondente a 50% do valor total.
- O pagamento dos restantes 50% deverá ser efetuado até 10 dias antes da data de chegada.
- As reservas efetuadas a menos de 10 dias da chegada deverão ser pagas integralmente no momento da confirmação e serão não reembolsáveis.

RESERVAS:

- T. Reservas: +351 282240130
- T. Geral: +351 282240100
- E: reservations@monchiqueresort.com | www.monchiqueresort.com

PERÍODO DE RESERVA E ESTADIA

- Reservas até 30 dezembro de 2026, sujeitas a disponibilidade;
- Estadia de 26 dezembro a 3 de janeiro de 2027;

POLÍTICA DE CANCELAMENTO

- Cancelamento gratuito até 10 dias antes da data de chegada;
- Cancelamentos efetuados a menos de 10 dias da chegada ou em caso de não comparência serão cobrados na totalidade (não reembolsável).

MONCHIQUE
RESORT & SPA

by **FLAGWORLD**
HOTELS

MONCHIQUE

RESORT & SPA



2026 NEW YEAR'S Menu

BUFFET ARABIAN NIGHTS

BEBIDA DE BOAS-VINDAS

- Golden Crescent - Espumante com folha de ouro comestível
- Hibiscus Gin & Tonic - Gin tónico de hibisco
- Desert Oasis - Cocktail de autor sem álcool

OUTRAS BEBIDAS DISPONÍVEIS

- Seleção de vinhos brancos e tintos
- Cerveja de pressão
- Espumante bruto
- Água mineral com e sem gás
- Sumo de laranja

ENTRADAS FRIAS

- Húmus cremoso com azeite virgem extra, paprica fumada e za'atar
- Baba ganoush, puré de beringela fumada
- Muhammara, creme de pimento assado e noz
- Tabule tradicional com trigo bulgur, salsa, tomate, pepino e hortelã fresca
- Fattoush, salada do Médio Oriente com pão pita crocante e melão de romã
- Falafel crocante com molho tahini
- Seleção de azeitonas marinadas e pickles do Médio Oriente
- Espelho de mariscos com lagosta, camarão, mexilhão e sapatelira
- Tábua de queijos e enchidos selecionados

ESTAÇÕES AO VIVO

- Espetadas de kafta de vaca e cordeiro aromatizadas com especiarias do Médio Oriente
- Shawarma de frango preparado e laminado ao momento
- Mini sambousek recheados com carne ou queijo
- Fatayer de espinafres acabados de sair do forno

PRATOS PRINCIPAIS

- Tagine de cordeiro com damascos, amêndoas tostadas e especiarias aromáticas
- Arroz kabsa com especiarias do Médio Oriente e frutos secos selecionados
- Frango marroquino com limão confitado e azeitonas verdes

SELEÇÃO VEGETARIANA

- Couscous de legumes assados e grão-de-bico, aromatizado com especiarias suaves
- Moussaka de beringela assada

PARA OS MAIS PEQUENOS

- Bifinhos com cogumelos
- Douradinhos de peixe

ACOMPANHAMENTOS

- Pão pita tradicional
- Khubz e seleção de flatbreads artesanais
- Arroz aromático com cardamomo e açafrão
- Mujaddara de arroz, lentilhas e cebola crocante
- Seleção de saladas frescas

PALÁCIO DAS SOBREMESAS

- Baklava tradicional com frutos secos e mel
- Maamoul recheado com tâmaras e nozes
- Seleção de fruta fresca laminada
- Sortido de doces conventuais portugueses

BEBIDAS INCLUÍDAS

- Seleção de vinhos brancos e tintos
- Água mineral com e sem gás
- Seleção de refrigerantes
- Cerveja de pressão

CEIA

- Caldo-verde
- Bifanas
- Pão com chouriço
- Pastéis de nata
- Sobremesas variadas
- Seleção de fruta laminada

BAR ABERTO - 00H00 ÀS 02H00

Vinhos e cervejas: Vinho branco, tinto e rosé da seleção do Monchique Resort & Spa; cerveja de pressão; cerveja preta; cerveja sem álcool; cidra.

Bebidas não alcoólicas: Refrigerantes; sumos de maçã, laranja e abacaxi; água mineral com e sem gás.

Espirituosos: Gin Bombay Original; Vodka Eristoff; Tequila Camino Real; Whisky William Lawson's; Rum Shipmaster; Cachaça 51.

Digestivos: Licor Beirão; Amarguinha; Baileys; Macieira; Moscatel; Limoncello; Vinho do Porto Tawny.

Nota: Cocktails não incluídos.