



RÉVE ILLON

G L O S S
Y E A R
2 0 2 3

DESDE
315€
por pessoa
ALOJAMENTO E JANTAR
DE FIM DE ANO

31.DÉZ.22

RIA FORMOSA
restaurante

PROGRAMA

DRESS CODE CASUAL CHIC

20H00

COCKTAIL DE BOAS VINDAS

20H30

JANTAR DE GALA

Música ao vivo

00H00

AS DOZE BADALADAS

Show pirotécnico da cidade

00H30

ENCERRAMENTO

01. JAN .23

BUFFET DE
ANO NOVO

12H30 - 15H00

[BEBIDAS INCLUIDAS]

BUFFET DE ANO NOVO
COM CUSTO EXTRA DE 666
POR PESSOA

MENU

31.DEZ.22

20H00 | COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Gloss Cocktail & Aperitivo do Chef

20H30 | JANTAR DE GALA

AMOUSE-BOUCHE

Terrina de polvo · alface do mar · batata-doce de Aljezur · gel fresco de yuzu
Vinho Verde - Reguengo de Melgaço Alvarinho 2020

ENTRADA

Carabineiro braseado · puré de caviar · bombom de lagosta · mayo de manjerição
Espumante Branco - Quinta da Mata Fidalga Bruto "Bairrada" 2019

PEIXE

Salmonete · cannoli de polenta e lingueirão · gel de ostra · jus de citronela e lima
Vinho Branco - Castello D'Alba Reserva "Douro" 2020

CARNE

Naco Black Angus USA · risoto de quinoa vermelha e cogumelos selvagens · chantilly de foie gras e Cognac
Vinho Tinto - Castello D'Alba Limited Edition "Douro" 2019

PRÉ-SOBREMESA

Granité de campari · limão · açafraão

SOBREMESA

Elegância de caramelo e amendoim · chocolate · folha de ouro
Moscatel Roxo - Venâncio Costa Lima "Setúbal" 2013

00H00 | AS DOZE BADALADAS

Passas da Felicidade

Flute de Champagne - Diebolt-Vallois Bruto 2019

FAÇA JÁ A SUA RESERVA · LUGARES LIMITADOS

T. +351 289 830 830 · E. RESERVAS@HOTELFARO.PT



PACOTE

ALOJAMENTO E JANTAR DE FIM DE ANO

PREÇOS POR PESSOA (PEQUENO-ALMOÇO INCLUÍDO)

TIPOLOGIA	2 NOITES	3 NOITES
Quarto Standard (ocupação dupla)	315€	377€
Quarto Standard (ocupação single)	460€	543€
Quarto Superior (ocupação dupla)	340€	414€
Quarto Superior (ocupação single)	510€	618€
Quarto Premium (ocupação dupla)	360€	444€
Quarto Premium (ocupação single)	550€	678€
Quarto Premium Deluxe (2 pessoas)	430€	549€
Suite (2 pessoas)	515€	677€

NOTA: O valor da cama extra para adultos ou crianças, com idade superior aos 12 anos, é igual ao preço por adulto, em quarto duplo (aplicável a todas as tipologias que permitam a colocação da cama extra).

PREÇOS PARA CRIANÇAS: Dos 0 aos 3 anos: grátis. Dos 4 aos 12 anos: 50% de desconto sobre o valor do pacote (com menu de criança no jantar de fim de ano), desde que partilhando o quarto com 2 adultos pagantes. Número de crianças sujeito à capacidade do quarto.

POLÍTICAS DE RESERVA:

Pagamento

- 50% no ato da reserva para garantia da mesma.
- 50% até dia 15 de Dezembro de 2022.

Taxas de cancelamento

- Cancelamentos efetuados até dia 15 de Dezembro de 2022, sem custo.
- Será cobrado 100% do valor para cancelamentos efetuados a partir do dia 15 de Dezembro de 2022.
- Não comparência: pagamento total.

CONDIÇÕES GERAIS:

- Reservas sujeitas à disponibilidade do hotel.
- Valor não aplicável a outros programas/ofertas especiais.
- Todas as taxas em vigor encontram-se incluídas.
- Late check out mediante disponibilidade e a confirmar no check in.

FAÇA JÁ A SUA RESERVA · LUGARES LIMITADOS

T. +351 289 830 830 · E. RESERVAS@HOTELFARO.PT



BUFFET DE ANO NOVO

01 JAN. 23 - DAS 12H30 ÀS 15H00

PADARIA

Padaria selecionada

SOPA

Aveludado de marisco · pernot

ENTRADAS

Lagostins na chapa com molho de alho e lima

Gambinha da nossa costa cozida

Camarão cozido

Tarte fine de sapateira, berbigão e caviar

Rosbife com molho tártaro de cebola roxa

Salmão fumado e suas guarnições

Sortido de queijos e enchidos

Salada de frutos do mar

Salada Rosolli

Salada Niçoise

Salada Waldorf

Mini mix de salgados (pastéis de bacalhau, rissóis de camarão, croquetes de carne e chamuças)

Gnocchis, cogumelos selvagens e molho de trufa

Ovos mexidos com espargos verdes

Batatas primor à padeiro

Esparregado

Arroz de amêndoa torrada

Mil folhas de legumes mediterrânicos grelhados

SOBREMESAS

Tranche de chocolate e noz

Peras bêbedas com canela e groselha

“Crème Pasticcera” com frutos vermelhos

Cheesecake de citrinos e merengue

Macarrons

Panacotas de maracujá e manga

Baba de camelo com creme de gengibre rosa

Brigadeiro de chocolate

Profiteroles com chocolate de leite

Seleção de petits fours

Seleção de frutas sazonais

PRINCIPAIS

Cataplana algarvia

Feijoada de lingueirão

Lombinho de porco preto recheado com cogumelos shimeji

Medalhões de novilho com rosmaninho

Puntilhitas ao alinho

65€

per pessoa

(BEBIDAS INCLUIDAS)

ALMOÇO · 01 DE JAN. 23

FAÇA JÁ A SUA RESERVA · LUGARES LIMITADOS

Crianças grátis até aos 3 anos, dos 4 aos 12 anos 50% de desconto no menu. No ato da reserva, deverá ser efetuado um pagamento referente a 50% do valor total para garantia da mesma (reembolsáveis, em caso de cancelamento, até dia 15/12/22). Os restantes 50% do valor total deverão ser pagos até dia 15/12/2022 (não reembolsável).

IVA incluído à taxa legal em vigor.