

Dê as boas-vindas a 2026 com elegância no Artsy Cascais

31 de Dezembro

das 19:00 às 22:30

Para mais informações +351 210 132 390 reservations@artsycascais.com www.artsy cascais.com

ARTSY Cascais

Av. Dom Carlos 1 246, 2750-310 Cascais

JANTAR DE RÉVEILLON

31 de Dezembro
ARTSY Cascais

Dê as boas-vindas a 2026 com elegância no ARTSY Cascais, onde arte, sabor e ambiente se unem para criar uma experiência de Réveillon verdadeiramente inesquecível.

À meia-noite, dê início ao Novo Ano no coração de Cascais — um lugar onde cada pormenor foi concebido para tornar esta noite especial.

Fique no Artsy e beneficie de uma oferta exclusiva a partir de 850,00€.

A oferta inclui:

Estadia de 2 noites (*a partir de 30 de Dezembro*)

Pequeno-almoço, se tomado no restaurante

Jantar de Réveillon

Late check-out mediante disponibilidade

Single 850,00€

Duplo 1 050,00€

Poderá também apreciar este novo começo no ARTSY Cascais, apenas com jantar, por 200,00€ por pessoa

Termos & Condições

O pagamento de 50% do valor total deverá ser feito no momento da confirmação e o restante à chegada.

Poderá cancelar a sua reserva até 14 dias antes da data do evento, sendo que o valor do depósito não será reembolsado, mas ficará a crédito para uma futura estadia.





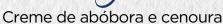
menu





Pão massa mãe com manteiga noisette

Sopa 🗍



Aperitivo 🛔



Camarões crocantes em massa wonton

Entrada 1

Queijo halloumi grelhado com presunto fumado

Peixe 10



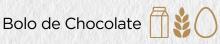
Salmão glaceado com legumes da época e molho couve-flor e manteiga

Pato à l'orange com puré de batata-doce e molho de laranja

Sobremesa

Crème Brûlée





Harmonização de vinhos, refrigerantes e água

Termine 2025 com um brinde de Champagne



200,00€ por pessoa



menu vegetariano

Convert 1 & Pão massa mãe com manteiga noisette

Sopa 🗍

Creme de abóbora e cenoura

Aperitivo 170

Cogumelos recheados

Entrada 170 Mil-folhas de batata-doce e beterraba

Prato Principal 1

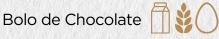
Fettuccine trufado cremoso com cenoura, bimi e trufa

Prato Principal 🖯 Couve-flor assada com sabores mediterrânicos

Sobremesa

Crème Brûlée





Harmonização de vinhos, refrigerantes e água

ermine 2025 com um brinde de Champagne



200,00€ por pessoa