



JANTAR DE RÉVEILLON

no Artsy Cascais

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.artsycascais.com

ARTSY Cascais

Av. Dom Carlos I 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.

JANTAR DE RÉVEILLON

menu

Couvert

Pão massa mãe com manteiga noisette

Sopa

Creme de abóbora e cenoura

Aperitivo

Camarões crocantes em massa wonton

Entrada

Queijo halloumi grelhado com presunto fumado

Peixe




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

Carne

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

Sobremesa

Crème Brûlée  

Bolo de Chocolate   

Bebidas

Harmonização de vinhos, refrigerantes e água

Café

Termine 2025 com um brinde de
Champagne



200,00€ por pessoa

JANTAR DE RÉVEILLON

menu

vegetariano

Couvert  

Pão massa mãe com manteiga noisette

Sopa 

Creme de abóbora e cenoura

Aperitivo  

Cogumelos recheados

Entrada  

Mil-folhas de batata-doce e beterraba

Prato Principal  

Fettuccine trufado cremoso com cenoura, bimi e trufa

Prato Principal 

Couve-flor assada com sabores mediterrânicos

Sobremesa

Crème Brûlée



Bolo de Chocolate



Bebidas

Harmonização de vinhos, refrigerantes e água

Termine 2025 com um brinde de
Champagne

Café



200,00€ por pessoa