

Artsy
CASCAIS

FIM DO ANO
NEW YEAR'S EVE



2024/2025



Dê as boas-vindas ao Novo Ano no Artsy Cascais.

Desfrute de um menu especial e uma harmonização de vinhos,
num ambiente festivo com música ao vivo.

Poderá optar por jantar no nosso Restaurante ART ou reunir a sua família e amigos
em privado, ao reservar a Pink Room em exclusivo (até 20 pessoas).

Celebre a meia-noite connosco, brindando com champanhe e as tradicionais 12 passas.

Fique no Artsy e beneficie de uma oferta exclusiva a partir de 560,00€ por pessoa.

A oferta para 2 pessoas inclui:

- Estadia de 2 noites (30 e 31 de Dezembro)
- Pequeno-almoço, se tomado no Restaurante
- Jantar de Réveillon

TERMOS E 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.



Welcome the New Year at Artsy Cascais.

Indulge in a special menu and wine pairing in a festive atmosphere with live music.

*Enjoy dinner at the trendy ART Restaurant or make a private reservation
in the Pink Room for your friends and family (up to 20 people).*

*Celebrate midnight with us, raising a glass of champagne in one hand
and holding 12 raisins in the other.*

Stay at Artsy and take advantage of our exclusive offer, starting at 560,00€ per person.

This offer, designed for 2 people, includes:

- 2-night stay (December, the 30th and the 31st)*
- Breakfast, if taken at the Restaurant*
- New Year's Eve Dinner*

TERMS AND CONDITIONS

50% of the total amount must be paid upon confirmation and the remainder is due for
settlement on arrival. You may cancel your reservation up to 14 days before the event day.
The deposit amount won't be refunded but will be kept in credit for a future stay.

Para mais informações / For more information

+351 210 132 390

reservations@artscascais.com

www.artscascais.com

MENU

JANTAR DE RÉVEILLON
NEW YEAR'S EVE DINNER

31/12/2024

couvert

Pão de massa mãe, manteiga noisette e "café de cebola"

Sourdough bread, brown butter and 'onion coffee'



snacks

Tártaro de novilho, chili oil e batata Anna

Beef tartar, chili oil and potato Anna



Crocante de arroz, lírio curado e furikake

Rice cracker, cured amberjack and furikake



Ostra, yuzu e jalapeños

Oyster, yuzu and jalapeños



Cocktail Happy New Year (Mezcal, yuzu & chili oil)

entrada / starter

Hokkaido e cogumelos

Hokkaido and mushrooms



Soalheiro Rosé | Minho

peixe / fish

Salmonete, batata doce e jus

Red mullet, sweet potato and jus



Monteirinhos Avô António Encruzado | Dão

carne / meat

Presa, maçã e cebola

Iberian pork, apple and onion



Morgado do Quintão Clarete e Negra Mole | Algarve

sobremesa/ dessert

Café, chocolate e caramelo

Coffee, chocolate and caramel



H.M. Borges Boal 10 Years | Madeira



200,00€*
por pessoa / per person

Refrigerantes, águas e café incluídos
Soft drinks and coffee included



Caro hóspede, apesar dos conhecimentos adquiridos e extremos cuidados da nossa Cozinha, não conseguimos garantir a ausência de contaminação cruzada a quem tenha alergias ou intolerâncias acentuadas. Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

Dear guest, despite the acquired knowledge and the extreme care of our ladies and gentlemen from the culinary team, we cannot guarantee the absence of cross contamination for those who have severe allergies or intolerances. If you need any information about allergies please ask our staff before ordering.

MENU

JANTAR DE RÉVEILLON VEGETARIANO
VEGETARIAN NEW YEAR'S EVE DINNER

31/12/2024

couvert

Pão de massa mãe, manteiga noisette e
"café de cebola"

Sourdough bread, brown butter and
'onion coffee'



snacks

Cogumelo, cebote e batata Anna

Mushroom, green onion and potato Anna



Crocante de arroz e tártaro de beterraba

Rice cracker and beetroot tartar



Bimis, béarnaise e avelã

Broccolini, béarnaise and hazelnut



Soalheiro Germinar | Minho

entrada / starter

Aipo e trufa

Celery root and truffle



Casa Relvas Rabo de Ovelha | Alentejo

principal 1 / main 1

Couve, chili oil, cebola e amendoim

Cabbage, chili oil, onion and peanut



Scalab Reserva Syrah | Lisboa e Tejo

principal 2 / main 2

Scarpinocc, abóbora assada e cogumelos

Scarpinocc, roasted pumpkin and mushrooms



Potier Grande Reserva tinto | Douro

sobremesa/ dessert

Café, chocolate e caramelo

Coffee, chocolate and caramel



H.M. Borges Boal 10 Years | Madeira



200,00€*
por pessoa / per person

Refrigerantes, águas e café incluídos
Soft drinks and coffee included



Caro hóspede, apesar dos conhecimentos adquiridos e extremos cuidados da nossa Cozinha, não conseguimos garantir a ausência de contaminação cruzada a quem tenha alergias ou intolerâncias acentuadas. Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

Dear guest, despite the acquired knowledge and the extreme care of our ladies and gentlemen from the culinary team, we cannot guarantee the absence of cross contamination for those who have severe allergies or intolerances. If you need any information about allergies please ask our staff before ordering.