

Sublime

COMPORTA

PASSAGEM DE ANO

2024 / 2025





30 & 31 Dezembro

PASSAGEM DE ANO NO SUBLIME COMPORTA

Despeça-se de 2024 e dê as boas-vindas a 2025 com estilo no Sublime Comporta, onde a harmonia e o encanto se fundem numa experiência única. Junte-se a nós para uma Passagem de Ano inesquecível, repleta de opções gastronómicas surpreendentes. Crie memórias especiais enquanto damos as boas-vindas ao futuro juntos!





A nossa oferta especial de passagem de ano, inclui:

- > Estadia de duas noites, 30 e 31 de dezembro, num dos nossos Quartos, Suites ou Villas.
- > Cocktail aperitivo no lobby do hotel.
- > Jantar exclusivo de Passagem de Ano (comidas e bebidas incluídas).
- > Ceia para recarregar energias.
- > Animação com banda ao vivo e DJ.
- > Almoço no dia 1 de janeiro.



Experiência com jantar no restaurante Sem Porta



- > Para duas pessoas, a partir de 1660€ (830€ por noite), em quarto duplo.
- > Estadia de 2 noites num dos nossos quartos ou suites com pequeno-almoço.
- > Cocktail aperitivo servido no Botânico Bar pelas 19h00.
- > Jantar de Réveillon com 6 momentos no restaurante Sem Porta com harmonização de vinhos às 20h00.
- > 12 passas e flute de Champagne à meia-noite.
- > Animação, música ao vivo e DJ.
- > Ceia a partir da 01h00.
- > Bar aberto a partir das 00h15.
- > 1 de janeiro – Pequeno-almoço buffet e almoço de Ano Novo no restaurante Sem Porta (atribuição de mesa por ordem de chegada).





31 DEZEMBRO
MENU JANTAR DE PASSAGEM DE ANO
NO RESTAURANTE SEM PORTA

Couvert

Amuse bouche

Canelloni de Batata, Novilho, Pistachio

Entrada Fria

Presa de Porco Ibérico, Ostra, Alcachofra, Algas.

Carpaccio de presa de porco ibérico, puré de cebola assada, tártaro de ostra do Sado, molho de plâncton, rábano e pickles de sementes de mostarda.

Entrada Quente

Lagostim, Papada de Porco Alentejano, Ouriço do Mar

Lagostim grelhado, papada de porco alentejano, funcho, consomé de crustáceos e algas, emulsão de ouriço do mar e ervas do jardim.

Prato Peixe

Lírio, Socarrat de Espargos, Caviar

Lírio cozinhado a vapor, arroz cremoso de espargos, socarrat, espargos laminados, pil pil com caviar e ovos de salmão.

Prato Carne

Wagyu, Aipo, Trufa Negra

Wagyu grelhado no Jospes, aipo em duas texturas, wasabi, jus de tutano e trufa negra

Sobremesa

Castanha, Chocolate e Caju

Texturas de castanha assada, chocolate e sorbet de caju

 Harmonização de vinhos

Experiência com jantar no restaurante Food Circle



- > Para duas pessoas, a partir de 1880€ (940€ por noite), em quarto duplo.
- > Estadia de 2 noites num dos nossos quartos ou suites com pequeno-almoço.
- > Cocktail aperitivo servido no Botânico Bar pelas 19h00.
- > Jantar de Réveillon com 10 momentos no restaurante Food Circle com harmonização de vinhos às 20h00.
- > 12 passas e flute de Champagne à meia-noite.
- > Animação, música ao vivo e DJ.
- > Ceia a partir da 01h00.
- > Bar aberto a partir das 00h15.
- > 1 de janeiro – Pequeno-almoço buffet e almoço de Ano Novo no restaurante Sem Porta (atribuição de mesa por ordem de chegada).





31 DEZEMBRO
MENU JANTAR DE PASSAGEM DE ANO
NO RESTAURANTE FOOD CIRCLE

Momento 1

Ostra, Espumante, Pomelo

Momento 2

Trilogia de Merengues

Momento 3

Trigo e Cabra

Momento 4

Lavagante, Espargos, Amêndoa

Momento 5

Bacalhau e Arroz de Algas

Momento 6

Chanterelles, Ovo, Trufa Branca

Momento 7

Pato, Tangerina Sanguínea, Couves

Momento 8

Pêra e Limonetejo

Momento 9

Batata, Chocolate Branco, Caviar Albino

Momento 10

Queque de Amêndoa e Passas Fumado
Macarron de Yuzu
Bombom de Vinho do Porto

 Harmonização de vinhos

1 JANEIRO MENU ALMOÇO DE ANO NOVO NO RESTAURANTE SEM PORTA

Estação Bebidas

Águas naturais com e sem gás / Sumos naturais / Refrigerantes e cafetaria
Vinhos Herdade da Comporta branco e tinto
Estação de Mimosas e Bloody Mary

Estações Frias

Ostras do Sado e Mignonette / Salmão Fumado / Salada alentejana
Salada de Bacalhau e Grão-de-bico
Salada de Enguia Fumada e Feijão Frade
Poke Bowl de Atum, Manga, Wakame e Rabanete / Pão caseiro
Poke Bowl de Salmão, Edamame, Pepino e Soja
Bola de Berlim com Salada de Caranguejo Real
Bola de Berlim, Cogumelos Pleurotus assados, Guacamole
Seleção de queijos e enchidos alentejanos
Nachos e Crudites e Trio de Hummus

Estações Quentes

Creme de Lavagante, Alho Francês, Croutons
Batata-doce assada, queijo de azeitão, molho chimichurri
Barriga de Porco confitada recheada com ameixa preta e frutos secos
Arroz de Forno e Cogumelos / Gratinado de bacalhau com gambas
Empanadas caseiras

Estação de Ofyr

Enchidos Artesanais do Alentejo / Bifana de Cachaço de Porco Preto
Prego de atum em Bolo do Caco, Coleslaw, Maionese Kimchi
Prego de Cogumelo Portobello, Pesto de Tomate, Bolo do Caco
Ovo BT, logurte, Tahini, Alga Nori

Sobremesas

Mil folhas de pinhão e caramelo / Mini tarteletes variadas / Torta Rogel
Touxinha de ovos / Bolo Mousse de Chocolate / Salame de Chocolate
Queijada de Abóbora / Molotof / Quindim de Côco





Condições da Reserva

Oferta sujeita a disponibilidade. Aplica-se a estadias para Réveillon desde 30 de Dezembro 2024 a 1 de Janeiro de 2025 ou desde 31 de Dezembro 2024 a 2 de Janeiro de 2025. Não cumulativa com outras promoções ou condições especiais. Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Para verificar disponibilidade por favor contacte a equipa de reservas em: reservations@sublimecomporta.pt ou **+351 269 449 397**.

Este pacote é válido para estadias mínimas de 2 noites. Para confirmar a reserva será necessário um depósito de 50%, reembolsável em caso de cancelamento até 21 dias antes da data de chegada.

Cancelamentos ou alterações de reserva recebidas a menos de 21 dias da data de chegada têm 100% de penalidade. Saida antecipada ou não comparência têm 100% penalidade.

Menu de crianças 5 - 12 anos (inclusive). 50% preço adultos. Opções vegetarianas disponíveis.

Serviço de babysitting disponível mediante reserva antecipada (custo adicional). Disponível nos pacotes Sem Porta e Food Circle.

O restaurante Food Circle servirá refeições para maiores de 12 anos.

Experiência Sem Porta

Inclui oferta especial Sublime no quarto ou suite, cocktail aperitivo servido no Botânico Bar (19h00), o Jantar de Réveillon no restaurante Sem Porta com harmonização de vinhos (20h00), passas e flute de champagne (00h00), música ao vivo & DJ, fogo de artifício preso (00h00), ceia (01h00), bar aberto (00h15-02h00), almoço de Ano Novo no restaurante Sem Porta no dia 1 de Janeiro (por ordem de chegada).

Experiência Food Circle

Inclui oferta especial Sublime no quarto ou suite, cocktail aperitivo servido no Botânico Bar (19h00), o Jantar de Réveillon no restaurante Food Circle com harmonização de vinhos (20h00), passas e flute de champagne (00h00), música ao vivo & DJ, fogo de artifício preso (00h00), ceia (01h00), bar aberto (00h15-02h00), almoço de Ano Novo no restaurante Sem Porta no dia 1 de Janeiro (por ordem de chegada).

1 de Janeiro

Pequeno-almoço das 08h00 às 11h30.

Almoço de Ano Novo das 12h30 às 16h30 (inclui águas com e sem gás, sumos naturais e detox, vinhos branco e tinto Herdade da Comporta, cerveja, refrigerantes, café e chá, estação de Mimosas, Bellinis, Sublinis & Bloody Mary).



Sublime
COMPORTA

Por favor, contacte-nos se precisar de mais informações:
reservations@sublimecomporta.pt
+351 269 449 397