

JUNTOS, CRIAMOS
MEMÓRIAS INESQUECÍVEIS!
FESTAS FELIZES!

TOGETHER WE MAKE
UNFORGETTABLE MEMORIES!
HAPPY HOLIDAYS!

170€

POR ADULTO | PER ADULT



MARIA NOVA LOUNGE
TAVIRA
★★★★

JANTAR DE FIM DE ANO

NEW YEAR'S EVE CELEBRATION DINNER

2022

INFORMAÇÕES E RESERVAS

INFORMATION AND RESERVATIONS

T: +351 289 540 149

book.marianova@ap-hotelsresorts.com

www.ap-hotelsresorts.com



HOTELS & RESORTS

JUNTOS, CRIAMOS
MEMÓRIAS INESQUECÍVEIS!
FESTAS FELIZES!

TOGETHER WE MAKE
UNFORGETTABLE MEMORIES!
HAPPY HOLIDAYS!



MARIA NOVA LOUNGE
TAVIRA
★★★★

REVEILLON | 2022
NEW YEAR'S EVE

Menu

ENQUANTO SE JUNTAM À MESA... AS YOU GATHER AROUND THE TABLE...

Cesto de padaria fresca com manteigas aromatizadas
Fresh bakery basket with flavoured butters

CUMPRIMENTOS DA CHEFE E VOTOS DE UM FELIZ 2023
COMPLIMENTS OF THE CHEF AND BEST WISHES FOR A HAPPY 2023!

Escalope de Foie Gras, maçã assada e redução de Quinta de São Sebastião
Foie Gras scallop, baked apple and Quinta de São Sebastião wine reduction

PARA COMEÇAR... TO START WITH...

Vieira corada em manteiga de alho, carabineiro algarvio e mousse de champanhe e caviar
Scallop in garlic butter, "carabineiro" shrimps from the Algarve and champagne mousse and caviar!

...DO MAR... A GAROUPA... FROM THE SEA... THE GROUPEL...

Lombo de garoupa com arroz caldoso de bivalves da nossa costa!
Grouper fillet with brothy clam rice from our coast!

"GRANITÉ"

Granizado de frutas da paixão e gengibre com "suspiros" de limão!
Passion fruit and ginger Granité with lemon meringue!

...DA TERRA... O NOVILHO... FROM THE LAND... THE VEAL...

Naco de novilho maturado e seu jus, cogumelos shimeji, delícia ibérica e legumes de inverno!
Matured veal, shimeji mushrooms, Iberian delicacy and winter vegetables!

SOBREMESA | DESSERT

365 páginas e histórias de 2022 com novos sonhos para 2023...
365 pages and 2022 stories with new dreams for 2023...
É meia-noite! Feliz Ano Novo! | It's midnight! Happy New Year!

Espumante & passas da felicidade! | Sparking wine & happiness raisins!

...CEIA... SUPPER...

Caldo verde, rissóis de camarão, chamuças de frango queijos e enchidos, pão alentejano
Traditional green cabbage and potato soup "Caldo Verde",
shrimp rissoles, chicken samosas, cheese and sausages, alentejo Bread

Rabanadas e Sonhos

"Rabanadas" - Traditional Portuguese sweet toast
"Sonhos" - Traditional Portuguese sweet pastry

BEBIDAS INCLUÍDAS | DRINKS INCLUDED:

Seleção de vinhos S. Sebastião branco, tinto e rosé, água, refrigerantes, cerveja e café.
Selection of S. Sebastião white, red and rosé wines, water, soft drinks, beer and coffee.

ba/sa
restaurant
by SÃO SEBASTIÃO

PROGRAMA
PROGRAMME

19:00

Cocktail de boas vindas
no Hall de receção
Welcome cocktail at the
reception lounge

19:30

JANTAR DE GALA
GALA DINNER
BALSA - Restaurant

BAR ABERTO | OPEN BAR

23:00

Início da festa no | Party start at
Rooftop NOMAD
restaurant & bar
com música ao vivo
with live music

23:59

Contagem decrescente
e celebração do ano novo
Final countdown
& New Year's Eve celebration

00:00

Fogo de Artificio
Fireworks

01:00

Ceia no Rooftop Nomad
Supper at Rooftop Nomad

02:00

Final da Festa
de Passagem de Ano
The end - New year's eve party

€170 ATÉ 30 DE NOVEMBRO
UNTIL 30TH NOVEMBER

€180

COM BEBIDAS | WITH DRINKS
POR PESSOA | PER PERSON

NATURALMENTE DISTINTOS
NATURALLY UNIQUE

HOTELS & RESORTS

VENHA CELEBRAR CONNOSCO CELEBRATE WITH US



MARIA NOVA LOUNGE
TAVIRA
★★★★

ATÉ 30 DE NOVEMBRO
UNTIL 30TH NOVEMBER

OCUPAÇÃO DUPLA DOUBLE OCCUPANCY	JANTAR DE GALA GALA DINNER	1 NOITE 1 NIGHT	2 NOITES 2 NIGHTS
STANDARD TWIN	170 €	210 €	245 €
STANDARD TWIN VISTA PISCINAL STANDARD TWIN POOL VIEW	170 €	220 €	265 €
SUITE	170 €	235 €	295 €
SUITE DELUXE	170 €	260 €	345€

- * Jantar de Gala: Valores por pessoa
- * Pacotes de Alojamento: Valor por pessoa em ocupação dupla
- * Os Pacotes de Alojamento incluem o Jantar de Gala
- * Na compra do pacotes de 1 ou de 2 noites: Na noite 31.12 o jantar de gala está incluído, nas restantes noites a estadia é em regime de alojamento e pequeno almoço.

- * Gala Dinner: Price per person
- * Accommodation Packages: Price per person with double occupancy
- * Gala Dinner is included on the Accommodation Packages.
- * When purchasing a 1 or 2 night package: On December 31st, the gala dinner is included, On other nights, it is based on a bed and breakfast stay.

POLÍTICAS DE RESERVA & PAGAMENTO

50% no ato da reserva para garantia da mesma e 50% até 20 de Dezembro de 2022.

Para reservas após dia 20 de Dezembro, solicita-se o pagamento total, sendo o mesmo não reembolsável.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO

50% do valor pago será cobrado como penalização para cancelamentos efectuados até 20 de Dezembro 2022.

100 % do valor será cobrado como penalização para cancelamentos efectuados após o dia 20 de Dezembro 2022.

Não comparência e saída antecipada: pagamento total.

CONDIÇÕES GERAIS

Reservas sujeitas à disponibilidade do hotel.

Valor não aplicável a outros programas ou ofertas especiais.

O programa pode ser alterado sem aviso prévio. Todas as taxas em vigor encontram-se incluídas.

Late check out mediante disponibilidade e a confirmar no check in. Qualquer ocupação diferente da prevista será cotada especificamente.

PAYMENT AND BOOKING POLICIES

50% upon confirmation in order to guarantee the booking. Remaining 50% to be paid until the 20th December 2022.

For bookings made after the 20th December 2022, full payment should be done when confirming the booking (non-refundable)

CANCELLATION POLICIES

For cancellations made until 20th December 2022, 50% of the deposit will be charged as a penalty;

Cancellations made after the 20th December 2022, 100% will be charged as a penalty;

No-show and early departures will be charged 100%.

GENERAL CONDITIONS

Bookings subject to hotel availability.

Prices are not applicable to other programmes or special offers.

The program can be changed without prior notice. All legal taxes & services are included in the rates.

Late check out subject to availability and only confirmed upon check in. Different room occupancies will be quoted accordingly.