

31 DEZEMBRO
DECEMBER

19:30 · 02:00



CABANAS BEACH & NATURE

TAVIRA

★★★★



*...a alegria
de nos reunirmos!*
THE JOY OF BEING TOGETHER

JANTAR DE FIM DE ANO

NEW YEAR'S EVE CELEBRATION DINNER

180€

POR ADULTO | PER ADULT

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS | FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS

RESERVA OBRIGATÓRIA | MANDATORY BOOKING IN ADVANCE



HOTELS & RESORTS

Rua Tuberária Major . Cabanas de Tavira . 8800-591 Tavira . Algarve, Portugal . RNET 10217

T: +351 281 249 700 . Chamada para a Rede Fixa Nacional . National Fixed Network Call

book.cabanas@ap-hotelsresorts.com . www.ap-hotelsresorts.com

31 DEZEMBRO
DECEMBER

19:30 · 02:00



RIA

RESTAURANT

set menu

REVEILLON | NEW YEAR'S EVE

PROGRAMA PROGRAMME

19:30

Cocktail de Boas vindas
com aperitivos,
canapés acompanhado
de um momento de Saxofone ao vivo
Welcome Cocktail with appetisers
& canapés accompanied
by live Saxophone performance

20:30

JANTAR DE GALA
GALA DINNER

23:00

VAMOS FESTEJAR
com música ao vivo e bar aberto
LET'S PARTY
Live Band performance with open bar

23:59

Feliz Ano Novo !!!
Abertura do espumante,
Fogo de artifício
Happy New Year!!!
Sparkling Wine! Fireworks

00:30

Ceia
Supper

02:00

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

WELCOME DRINK

Canapés variados
Canapés selection

ENTRADAS | STARTERS

Carabineiro à bulhão pato sobre creme de coentros e wakame
Carabineiro prawns in a traditional Portuguese garlic, olive oil,
white wine on a bed of coriander and wakame cream

PEIXE | FISH

Mármore de pregado e tamboril sobre risoto de açafrão e champagne
Turbot and monkfish marble over saffron and champagne risotto

"GRANITÉ"

Shot de maçã verde e Alvarinho
Green Apple and Alvarinho Shot

CARNE | MEAT

Tornedó Rossini, com batata trufada e redução de vinho da Quinta S. Sebastião
Tournedos Rossini with truffled potato and Quinta S. Sebastião wine reduction

SOBREMESA | DESSERTS

Fondant de alfarroba, frutos vermelhos e sorvete de medronho
Warm Carob Fondant, Red Berries and Strawberry Tree Fruit Sorbet

CEIA | SUPPER

Caldo verde, Preguinhos, Tábua de queijos e enchidos,
Estação de salgados, Leitão e Presunto, Pastelaria da época e regional
Cabbage soup, Portuguese garlic steak sandwich, Cheese and sausage platter
Savoury station, Suckling Pig and Cured Ham, Seasonal and Regional 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.

Caso tenha alguma intolerância alimentar agradecemos que nos informe,
no ato da reserva ou até 72 horas antes do evento. Não são permitidas trocas de pratos.
If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking
or up to 72 hours before the event. Changes of dishes are not permitted.

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS | FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS
RESERVA OBRIGATÓRIA | MANDATORY BOOKING IN ADVANCE