

DIA DOS NAMORADOS  
VALENTINE'S DAY

14<sup>TH</sup>

FEVEREIRO  
FEBRUARY



DONA ANINHAS  
VIANA DO CASTELO

★★★★

*pausa para*  
**AMAR**  
PAUSE TO LOVE

JANTAR AO SOM DA GUITARRA E DA VOZ DE RITA PINTO  
DINNER TO THE SOUND OF GUITAR AND VOCALS BY RITA PINTO

Início do jantar às 19:30 | Dinner starts at 19.30

€50 POR PESSOA | BEBIDAS INCLUÍDAS  
PER PERSON | DRINKS INCLUDED

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO | PAYMENT CONDITIONS:

- Para confirmação da reserva, é necessário um **depósito de 50% do valor total**, por transferência bancária (dados em anexo).  
For booking confirmation, a deposit of 50% of the total amount is required via bank transfer (details attached).
- Após o pagamento, solicitamos o envio do comprovativo e os dados para faturação.  
After payment, we request that you send the proof of payment and the billing details.
- O valor remanescente deverá ser pago até 5 dias antes do evento.  
The remaining balance must be paid up to 5 days before the event.
- Reservas efetuadas a 5 dias antes do evento requerem o **pagamento total no ato da reserva**, sendo este **não reembolsável**.  
**Bookings made within 5 days of the event require full payment at the time of booking, which is non-refundable.**

POLÍTICA DE CANCELAMENTO | CANCELLATION POLICY:

- Cancelamentos até 5 dias antes do evento: penalização de 50% do valor total.  
Cancellations up to 5 days before the event: 50% penalty of the total amount.
- Cancelamentos após essa data: penalização de 100% do valor.  
Cancellations after this date: 100% penalty of the total amount
- **Cancelamentos devem ser efetuados exclusivamente por email - [rec.donaaninhas@ap-hotelsresorts.com](mailto:rec.donaaninhas@ap-hotelsresorts.com).**  
**Cancellations must be made exclusively by email - [rec.donaaninhas@ap-hotelsresorts.com](mailto:rec.donaaninhas@ap-hotelsresorts.com).**
- Não são efetuados reembolsos em casos de **não comparência** ou **saída antecipada**.  
No refunds are issued in cases of no-show or early departure.



pausa para  
**AMAR**  
PAUSE TO LOVE

menu

UM JANTAR PARA CELEBRAR O AMOR,  
O DESEJO E OS SENTIDOS

A DINNER TO CELEBRATE LOVE,  
DESIRE, AND THE SENSES

**SOPA**

Creme Sedoso de Tomate Assado  
Um véu quente e aveludado de tomate maduro,  
beijado pela doçura do forno.  
A pimenta-rosa desperta, o azeite virgem  
abraça e a flor de manjerição perfuma –  
como o primeiro suspiro de uma noite que começa.

**SOUP**

Velvety Roasted Tomato Cream  
A warm, silky veil of ripe tomatoes,  
kissed by the sweetness of the oven.  
Pink pepper awakens, extra-virgin olive oil  
embraces, and basil blossom perfumes –  
like the first sigh of a night just beginning.

**ENTRADA**

Timbale de Camarão e Vieira  
Encontro de maresia e delicadeza,  
onde camarão e vieira dançam num abraço suave.  
A mousse de abacate desfaz-se como carícia,  
enquanto a romã sussurra notas de paixão.  
Um prelúdio sedutor para o que virá.

**STARTER**

Shrimp and Scallop Timbale  
A meeting of sea breeze and delicacy,  
where shrimp and scallop dance in a gentle embrace.  
Avocado mousse melts like a caress,  
while pomegranate whispers notes of passion.  
A seductive prelude to what is yet to come.

**CORTA-SABORES**

Mini Shot de Vodka com Sorvete de Limão  
Um raio de frescura que corta o silêncio.  
Luz cintilante de vodka, limão que desperta, hortelã que renova.  
O palato respira fundo – o coração acelera.

**PALATE CLEANSER**

Mini Vodka Shot with Lemon Sorbet  
A beam of freshness that cuts through the quiet.  
Vodka shimmering like light, lemon awakening, mint renewing.  
The palate breathes deeply – the heart quickens.

**CARNE**

Lombinhos de Porco Preto  
Textura nobre, sabor profundo.  
A maçã caramelizada envolve o prato com doçura ardente,  
o gengibre acrescenta um arrepio de desejo, e a redução  
de Vinho do Porto com chocolate negro derrete-se  
como confidências partilhadas à luz de velas.

**MEAT**

Iberian Pork Tenderloins  
Noble texture, deep flavour.  
Caramelized apple wraps the dish in fiery sweetness,  
ginger adds a shiver of desire, and the Port wine  
and dark chocolate reduction melts  
like confidences shared by candlelight.

**SOBREMESA**

Demi-Cuit de Chocolate e Canela  
Um coração quente que se abre ao toque.  
Chocolate que flui, canela que embriaga,  
frutos vermelhos que fazem pulsar os sentidos  
e pétalas do bosque que caem como promessas.  
Um final doce... e um começo possível.

**DESSERT**

Chocolate and Cinnamon Demi-Cuit  
A warm heart that opens at the touch.  
Flowing chocolate, intoxicating cinnamon,  
red berries that make the senses pulse,  
and forest petals falling like promises.  
A sweet ending... and perhaps a beginning.