

2018

RÉVEILLON @ PORTOBAY . . .

FELIZ
ANO NOVO !!



L'HOTEL PORTOBAY SÃO PAULO



○
L'HOTEL
PORTO-
BAY SÃO PAULO

ESTILO ÚNICO, EXPERIÊNCIA ÚNICA . . .



LOCALIZADO NA ALAMEDA CAMPINAS,
A 50 METROS DA AVENIDA PAULISTA,
O L'HOTEL PORTOBAY SÃO PAULO
PERMITE A VOCÊ VIVENCIAR MOMENTOS INESQUECÍVEIS.
O REQUINTE DESTE HOTEL COM ESTILO EUROPEU,
CONCILIA-SE COM UMA EXIGENTE QUALIDADE
DE SERVIÇO E CONFORTO.

L'HOTEL PORTOBAY É UM HOTEL BOUTIQUE 5 ESTRELAS
QUE POSSUI 84 APARTAMENTOS, RESTAURANTE, SPA,
PISCINA COBERTA CLIMATIZADA, ACADEMIA,
LOUNGE E BAR. UM ESTILO ÚNICO, QUE TRANSFORMA
SIMPLES MOMENTOS EM EXPERIÊNCIAS MEMORÁVEIS.

GLAMOUR E SOFISTICAÇÃO PARA UM RÉVEILLON INESQUECÍVEL

UMA REVOADA DE BALÕES BRANCOS PROMETE DISPUTAR
A ATENÇÃO DOS FOGOS DE ARTIFÍCIO DURANTE
O RÉVEILLON NA AVENIDA PAULISTA DESTE ANO.
A AÇÃO FARÁ PARTE DA GRANDE FESTA DE VIRADA
DE ANO QUE O L'HOTEL PORTOBAY SÃO PAULO REALIZARÁ.

A NOITE COMEÇARÁ COM UMA SOFISTICADA CEIA
SERVIDA E PREPARADA PELO CHEF LUIZ PINHEIRO
QUE INCLUI ÁGUAS NACIONAIS, REFRIGERANTES,
SUCOS NATURAIS E HARMONIZAÇÃO COM ESPUMANTE
CHANDON BRUT NACIONAL DURANTE O JANTAR.
EM SEGUIDA, UM DJ PROMETE AGITAR A CHEGADA
DE 2018 EM UMA FESTA OPEN BAR COM APEROL,
VODKA IMPORTADA, WHISKY 12 ANOS,
ENERGÉTICO, ESPUMANTE NACIONAL, CAIPIRINHA,
ÁGUAS NACIONAIS, REFRIGERANTES E SUCOS NATURAIS.

DURANTE A VIRADA, UMA BABY CHANDON
SERÁ OFERECIDA PARA BRINDAR O NOVO ANO
ENQUANTO OS BALÕES REPLETOS DE DESEJOS
E BOAS VIBRAÇÕES SOBREVÃO A FAMOSA
AVENIDA PAULISTANA.

MENU DE RÉVEILLON

31 DEZEMBRO . HORÁRIO : 21H30 ÀS 03H00 (BUFFET ATÉ À 01H00)
ATRAÇÃO : INÍCIO DO JANTAR COM MÚSICA AO VIVO E FESTA COM DJ,
ABERTURA DA PISTA ÀS 23H00 COM 4 HORAS DE OPEN BAR*,
REVOADA DE BALÕES E BABY CHANDON** PARA BRINDAR À MEIA NOITE
++ MESAS PERSONALIZADAS, DECORAÇÃO ESPECIAL PARA CEIA DE RÉVEILLON E FESTA . ESTACIONAMENTO CORTESIA

PEIXES E FRUTOS DO MAR ≈

TARTAR DE LAGOSTA
COM ABACATE

DUO DE MEXILHÃO E LULA
AO MOLHO CAMPANHA

GRAVLAX DE SALMÃO
COM CREME DE GENGIBRE

CARPACCIO DE POLVO
COM ALCACHOFA CONFITADA
AO VINAGRETE DE ROMÃ

CAMARÕES SALTEADOS
ACOMPANHADOS
POR SHIMEJI ASSADO

SALMÃO RECHEADO
COM FRUTOS DO MAR

QUEIJOS E FRIOS NOBRES ≈

GRANA PADANO
COM REDUÇÃO DE BALSÂMICO
E MEL TRUFADO

CARPACCIO DE CARNE
COM COGUMELOS FRESCOS
E LASCAS DE QUEIJO PARMESÃO

PÉTALAS DE PRESUNTO PARMA

QUEIJO GOUDA
COM MANGA CARAMELIZADA

ROSBIFE DE FILÉ MIGNON
COM MOSTARDA DIJON

QUEIJO BRIE
COM GELEIA ARTESANAL
DE LARANJA

SALAME ITALIANO
COM LIMÃO SICILIANO
CURADO EM SALMOURA

MUÇARELA
DE BÚFALA AROMATIZADA
AO PESTO DE MANJERICÃO
E PIÑOLI CROCANTE

SALADAS E ENTRADAS ≈

SALADA DE RÚCULA
COM LASCAS DE PARMESÃO,
CHIPS DE PRESUNTO PARMA
E TOMATE CONFIT

SALADA CAESAR
COM PATO DEFUMADO DESFIADO

SALADA DE BACALHAU
COM GRÃO DE BICO
E TAPENADE DE AZEITONAS

SALADA DE RISONI
COM RICOTA DEFUMADA,
ERVILHAS FRESCAS
E TOMATE CEREJA

SALADA DE ASPARGOS FRESCOS
COM PALMITO PUPUNHA
AO VINAGRETE DE BETERRABA

SALADA DE ARROZ NEGRO
COM LEGUMES GRELHADOS

SALADA CAPRESE
COM REDUÇÃO DE BALSÂMICO
E MEL

TRADICIONAL SALADA DO CHEF
COM CAMARÕES FLAMBADOS

RADICCHIO COM GORGONZOLA
E NOZES TOSTADAS

BERINJELA MARINADA COM ERVAS

PANZANELLA

QUICHE DE COGUMELOS
COM QUEIJO CHÈVRE

BOUQUET DE FOLHAS VERDES
E ROMÃ

* APEROL, VODKA IMPORTADA,
WHISKY 12 ANOS, ENERGÉTICO,
ESPUMANTE NACIONAL, CAIPIRINHA,
ÁGUAS NACIONAIS, REFRIGERANTES
E SUCOS NATURAIS.

** BABY CHANDON BRUT 187ML
(1 GARRAFA POR PESSOA)

PRATOS QUENTES ≈

BUFFET DE SOBREMESAS ≈

TORNEDOR DE FILÉ MIGNON
COM FOIE GRAS GRELHADO
AO MOLHO DE VINHO MARSALA

CARRÉ E PALETA DE CORDEIRO
ASSADOS EM CROSTA DE ERVAS
AO MOLHO DE HORTELÃ FRESCA

SALMÃO EM CROSTA
DE QUINOA REAL AO MELAÇO
DE CANA DE AÇÚCAR E MARACUJÁ

BACALHAU ASSADO
COM BATATAS NOVAS
E TOMATE CEREJA À PROVENÇAL

CONGRIO ROSA GRELHADO
AO MOLHO DE ALHO PORÓ

DUO DE CAMARÃO
E VIEIRAS CROCANTES
AO MOLHO DE COCO E ERVA DOCE

PATO CONFIT AO MOLHO DE CAJU

LINGUINI AO BISQUE
COM LAGOSTIM E ERVAS FINAS

RAVIÓLI ARTESANAL DE QUEIJO
BRIE AO MOLHO CHAMPAGNE E
CASTANHA DE CAJU

ARROZ COM GRÃOS DE MOSTARDA

BATATA DAUPHINOISE
AO AZEITE TRUFADO

LEGUMES À PRIMAVERA

TRADICIONAL SOPA DE LENTILHA
E VEGETAIS BRUNOISE

SELEÇÃO DE VERRINES

BROWNIE DE CHOCOLATE
COM CALDA DE DAMASCO

TORTA DE NOZES

MIL FOLHAS DE BANANA
CAMELIZADA

CHEESECAKE COM GELEIA
DE JABUTICABA

CRÈME BRULÉE DE BAUNILHA
E CAPPUCCINO

DUO DE COCO E SAVOIARDI

MERENGUE DE FRUTAS TROPICAIS

TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE

TARTELETTE DE FRUTAS
DA ESTAÇÃO E ROMÃ

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO
COM CALDA DE MARACUJÁ

TRUFAS DE LIMÃO
COM CHOCOLATE MEIO AMARGO

TORTA DE FRUTAS SILVESTRES

TRADICIONAL PUDIM DE LEITE

PANACOTA DIET DE GRAVIOLA
COM COULIS DE AÇÁÍ
(ZERO LACTOSE)

SELEÇÃO DE FRUTAS DA ESTAÇÃO

VALOR : R\$ 800,00
POR PESSOA COM ÁGUAS
NACIONAIS, REFRIGERANTES,
SUCOS NATURAIS
E HARMONIZAÇÃO COM ESPUMANTE
CHANDON BRUT NACIONAL DURANTE
O JANTAR

CRIANÇAS :
0 A 5 ANOS CORTESIA
6 A 11 ANOS R\$ 350,00 CADA
(TAXAS INCLUSAS)

VALORES
ESPECIAIS
COM HOSPEDAGEM* :
(COM CAFÉ DA MANHÃ SERVIDO
NO TREBBIANO RISTORANTE)

SUITE LUXO DUPLO
R\$ 3.150,00

SUITE LUXO INDIVIDUAL
R\$ 2.350,00

EXECUTIVO DUPLO
R\$ 2.450,00

EXECUTIVO INDIVIDUAL
R\$ 1.650,00

*SERÁ ACRESCENTADO 5% DE ISS