

# UMA EXPERIÊNCIA NO CORAÇÃO DE LISBOA

L.V.X.

*Preferred*  
HOTELS & RESORTS

PORTEFÓLIO COMERCIAL





# BEM VINDO AO EPIC SANA MARQUÊS

Não espere nada menos  
que experiências memoráveis!

# LUXO E EXCLUSIVIDADE

*TUDO PARA LHE PROPORCIONAR  
UMA ESTADIA ÉPICA*

O EPIC SANA Marquês é um impressionante hotel cosmopolita que oferece instalações versáteis, deslumbrantes, elegantes e acolhedoras. O local perfeito para trabalhar ou simplesmente relaxar.

A excelente localização do hotel, na Avenida Fontes Pereira de Melo, no centro da cidade, faz do EPIC SANA Marquês a melhor escolha para quem visita Lisboa.

\_ FACHADA ENTRADA



- Recepção/Concierge e Room Service 24h
- Staff multilingue
- 3 Restaurantes, 3 Bares e Roof Top
- Centro de Conferências e Eventos
- SAYANNA Wellness & SPA
- Serviço de Lavandaria
- Valet Parking / Estacionamento interior (204 lugares)
- Tomada e largada de passageiros na entrada principal para 2 autocarros
- Ar condicionado
- Wi-Fi | Sistema de deteção e combate a incêndios
- Sistema de CCTV
- Sistema de DAE
- Business center
- Serviço de Jornais e Revistas
- Piscina exterior

Serviços  
Facilidades Hotel\_



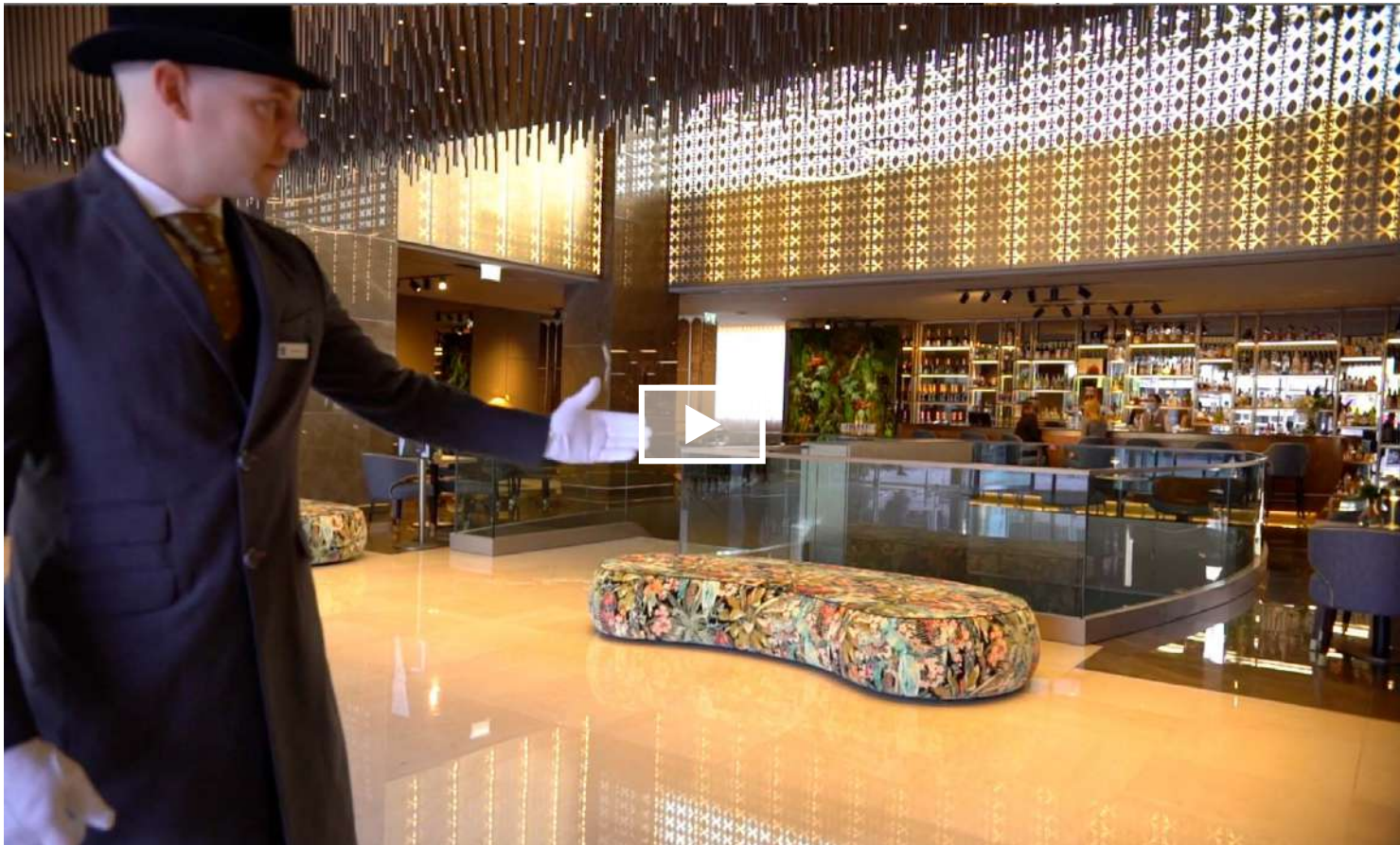
\_ LOBBY



\_ RECEÇÃO



\_ VÍDEO PROMOCIONAL



# LOCALIZAÇÃO PRIVILEGIADA

*NO CENTRO DA CIDADE DE LISBOA,  
UMA DAS CAPITALIS MAIS DESLUMBRANTES  
DA EUROPA*

No coração da cidade, junto à Praça Marquês de Pombal.

O EPIC SANA Marquês oferece acesso a todas as atividades possíveis e aos monumentos mais emblemáticos, com excelentes pontos de acesso e facilidades de transporte e a 15 minutos do Aeroporto de Lisboa.

## \_TEMPERATURA

 PRIMAVERA | 20°C ▲▼ 15°C

 VERÃO | 32°C ▲▼ 18°C

 OUTONO | 17°C ▲▼ 12°C

 INVERNO | 15°C ▲▼ 9°C

\_ PRAÇA MARQUÊS DE POMBAL



Praça Marquês de Pombal

Parque Eduardo VII

Estufa Fria

Avenida da Liberdade

Rossio

Baixa de Lisboa

Praça do Comércio

Cinamateca

Teatros: Teatro Tivoli BBVA, Politeama, Teatro Nacional D. Maria II

Espaços culturais: Coliseu dos Recreios, Museu e Jardins Calouste

Gulbenkian

Espaços comerciais: El Corte Inglés, Amoreiras Shopping Center,

Atrium Saldanha

ACESSOS

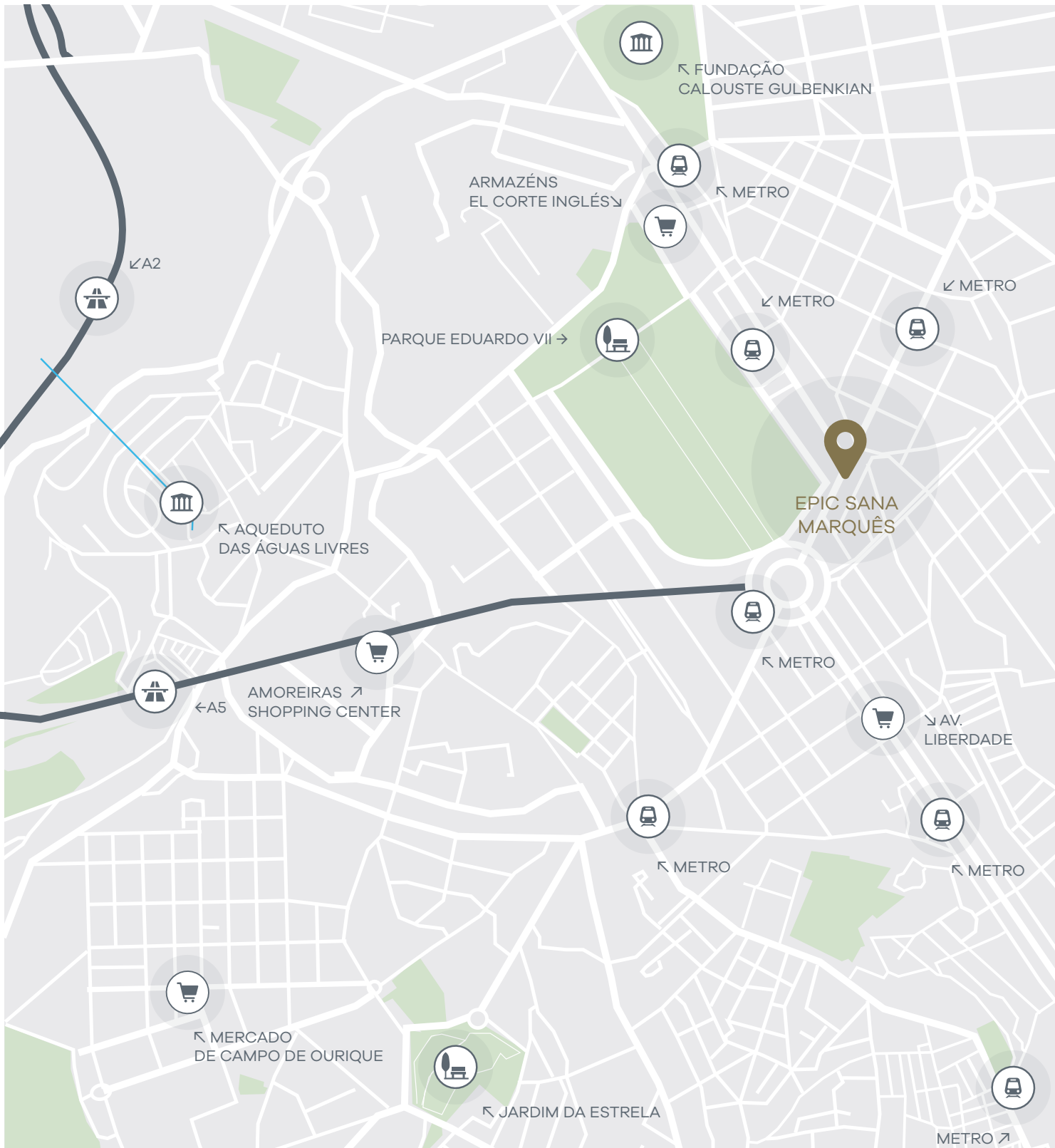
Metro Marquês de Pombal e Picoas – linhas amarela e azul

Aeroporto

Área Envolvente\_

# EPIC SANA MARQUÊS NO MAPA

ACESSO RÁPIDO ÀS MAIS IMPORTANTES VIAS DE COMUNICAÇÃO



# ALOJAMENTO

UMA EXPERIÊNCIA DE LUXO MODERNA

O EPIC SANA Marquês proporciona a elegância do conforto numa estadia contemporânea. Com 341 quartos e 38 suítes, muitas com vista deslumbrante sobre os pontos turísticos mais emblemáticos de Lisboa.

257 / DELUXE (25m<sup>2</sup> - 27m<sup>2</sup>)

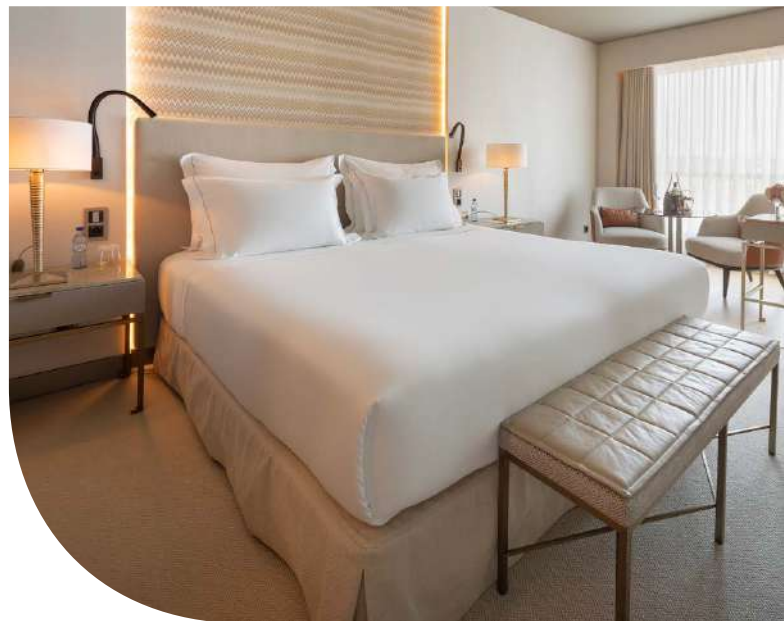
84 / PREMIUM (31m<sup>2</sup>)

37 / SUITES (47m<sup>2</sup> - 56m<sup>2</sup>)

1 / SUITE PRESIDENCIAL (70m<sup>2</sup>)



\_ PREMIUM DOUBLE



- Wi-Fi
- Telefone
- Smart TV (Cabo e Netflix)
- Ar condicionado
- Vidros duplos
- Mini-Bar
- Cofre Digital
- Tábua e ferro de engomar
- Walk-in Shower (Premium) | Banheira (Deluxe)
- Espelho de aumento
- Secador de cabelo
- 2 quartos para hóspedes de mobilidade reduzida

## Serviços Facilidades\_

\_ QUARTO PREMIUM



\_ SUITE PRESIDENCIAL



\_ SUITE PREMIUM VISTA



# RESTAURANTE ALLORA

*UMA VIAGEM À ESSÊNCIA  
DA GASTRONOMIA ITALIANA*

Com acesso independente do EPIC SANA Marquês, o Allora é um restaurante de gastronomia italiana pleno de elegância e requinte.

Inspirado nas famosas Trattorias italianas, tem cozinha aberta, bar de antipasti, um cocktail bar, um espaço de gelataria e sobremesas, e um terraço coberto, com uma vista incrível sobre a cidade, a lembrar um verdadeiro “Giardino All’ Italiana”.

\_ RESTAURANTE ALLORA



\_ RESTAURANTE ALLORA



# RESTAURANTE KOJI

*A HERANÇA CULINÁRIA JAPONESA  
NUM AMBIENTE DE ELEGÂNCIA E SOFISTICAÇÃO*

Aventure-se com os sabores exóticos da culinária japonesa autêntica.

Não vai ficar indiferente ao ambiente requintado com inspiração Zen ou ao elegante lounge e terraço com uma vista deslumbrantes sobre a cidade de Lisboa.

Desfrute de uma experiência gastronómica imersiva no KOJI Bar e Restaurante, no 12º piso do EPIC SANA Marquês e acompanhe a sua refeição com um dos whiskies ou sakes japoneses da nossa refinada coleção, ou um vinho seleção da nossa adega.



\_ RESTAURANTE KOJI



\_ RESTAURANTE KOJI



# RESTAURANTE THE GARDEN

*UM DELICIOSO PEQUENO-ALMOÇO  
NUM AMBIENTE TROPICAL*

O magnífico e sofisticado buffet de pequeno-almoço do THE GARDEN é a forma ideal de começar o dia. A variedade de produtos cuidadosamente selecionados, transformam a primeira refeição do dia num momento revigorante.



\_ PEQUENO-ALMOÇO



\_ THE GARDEN



# SKY POOL LOUNGE

*UMA EXPERIÊNCIA EXCLUSIVA NO TOPO DA ENCANTADORA CIDADE DE LISBOA*

O bar da piscina oferece um serviço trendy e um conceito de closeup bar, engrandecendo a experiência do nosso hóspede com cocktails de assinatura, especiais ou clássicos, sempre acompanhados com um menu de snacks deliciosos e elegantes.

Relaxe, beba o seu champagne e deleite-se com a vista!



\_ VISTA SOBRE A CIDADE



\_ SKY POOL LOUNGE



# BE EPIC BAR

*EXPLORE A LISTA DO BAR  
E ESCOLHA A SUA BEBIDA FAVORITA*

Com paredes verticais verdes naturais e áreas de estar íntimas com um piano ao lado, o BE EPIC Bar foi concebida tanto para trabalhar como para relaxar. Na extensão do bar, um jardim urbano.

Pode sentar-se, apreciar a vista, ler um jornal com a sua bebida preferida e companhia.



\_ BE EPIC BAR - INTERIOR



\_ BE EPIC BAR - PATIO



# SAYANNA WELLNESS & SPA

*PERFEITO PARA DESCONTRAIR  
E CUIDAR DO CORPO*

Com 700m<sup>2</sup> o SAYANNA Wellness & SPA do EPIC SANA Marquês é um dos mais fantásticos SPA's do centro de Lisboa.

Com alma asiática, este oásis urbano de serenidade possui uma piscina de vitalidade com um design e decoração deslumbrantes e únicos, misturando os elementos água e fogo para tornar o ambiente acolhedor. Possui ainda um ginásio com os mais avançados equipamentos Technogym.

\_ ENTRADA SAYANNA



4 salas de tratamento individuais e duplas  
 Duche de contrastes  
 Sauna e Banho Turco  
 Zona de relaxamento  
 Piscina interior de Vitalidade

**Tratamentos de Estética:**

Limpeza Facial, Manicure, Pedicure

Serviços  
Disponíveis\_

SPA Diariamente  
GYM 24/7

# SALAS DE REUNIÃO

*UM CENTRO DE CONFERÊNCIAS INSPIRADOR  
PARA REUNIÕES E EVENTOS DE SUCESSO*

O Centro de Conferências e Eventos do EPIC SANA Marquês contempla um total de 2142m<sup>2</sup>, distribuídos por 2 pisos com 18 salas extraordinariamente versáteis, com uma capacidade até 1.500 participantes.

O local perfeito para todos os eventos, desde conferências, AGMs e exposições, eventos de lançamento, desfiles de moda, jantares de gala a recepções de casamento. Existem também espaços discretos, perfeito para eventos mais pequenos e salas de break-out.

\_ Foyer BUSINESS CENTER



\_ SALA ALFAMA EM "U"



- Equipamento Audiovisual Integrado
- Controlo de Som / Iluminação
- Acesso a pessoas com mobilidade reduzida
- Luz Natural
- Climatização das Salas
- Coffee Station e Break, Cocktail, Menus e Buffets
- Acesso a Wi-Fi
- Blackouts eletrónicos

Características\_

# PREFERRED HOTELS & RESORTS



A Preferred Hotels & Resorts representa o mais exclusivo e diversificado portefólio global de unidades hoteleiras e experiências independentes em hotéis. Cinco coleções distintas permitem criar as suas próprias inspirações, à medida que se viaja pelo mundo à procura de memórias e novas oportunidades.

Para assegurar os mais altos níveis de satisfação do cliente, a Preferred Hotels & Resorts exige que cada um dos seus membros esteja em conformidade com normas pré-definidas Excellence™, e padrões de qualidade reconhecidos.

## The Preferred Collections

A Preferred Collection dispõe de várias coleções de hotéis requintados, elegantes e inspiradores, representando os mais altos níveis de luxo e lifestyle, sendo um deles a L.V.X.

## L.V.X.

Exclusividade. Luxo. Sofisticação. Experiencie uma coleção única e elegante de propriedades em destinos sedutores, situadas em todo o mundo. Alojamento, gastronomia, spas e serviço excecionais. Facilidades diferenciadoras. Memórias duradouras.





# MICE

2142m<sup>2</sup> totalmente flexíveis e bem equipados e equipas dedicadas, para os mais variados eventos, com soluções que se adaptam às suas necessidades.

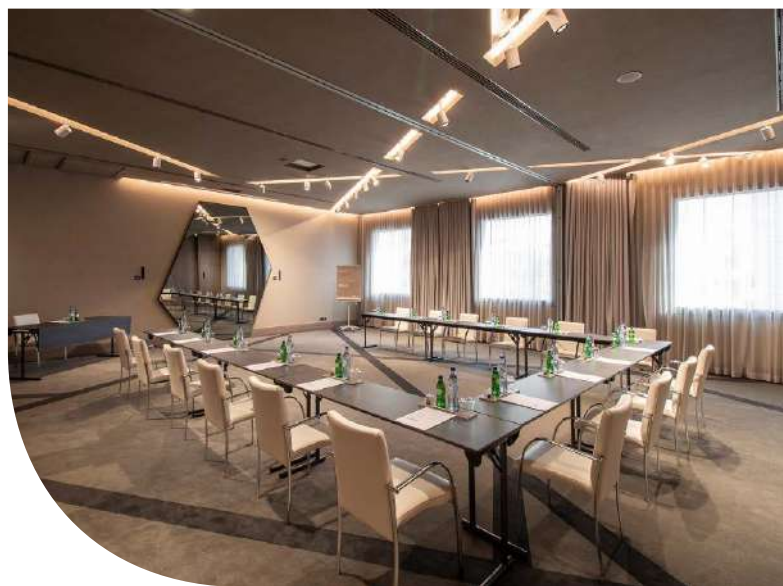
# SALAS DE REUNIÃO

SOLUÇÕES PARA  
QUALQUER NECESSIDADE

Com uma equipa dedicada ao seu evento, o EPIC SANA Marquês promete transformar o seu evento num momento inesquecível.

O EPIC SANA Marquês dispõe de diversos espaços para eventos e reuniões, com uma área total de 2142 m<sup>2</sup>. As salas distinguem-se pela sua flexibilidade e qualidade de equipamentos, permitindo acolher diversos tipos de eventos como congressos, cocktails, exposições... a sua imaginação é o limite.

\_ SALA LAPA EM "U"



#### Material Audiovisual

(Projeção com LEDWall, LCD HD ou Projetor e tela. Sound System com controlo remoto central, avançado sistema de controlo de iluminação. Tomadas protegidas por UPS e ligações monofásicas e trifásicas)



Acesso a pessoas com mobilidade reduzida



Luz Natural



Climatização das Salas



Coffee Station, Coffee Break, Cocktail, Menus Servidos e Buffets



Acesso a Wi-Fi gratuito



Blackouts eletrónicos

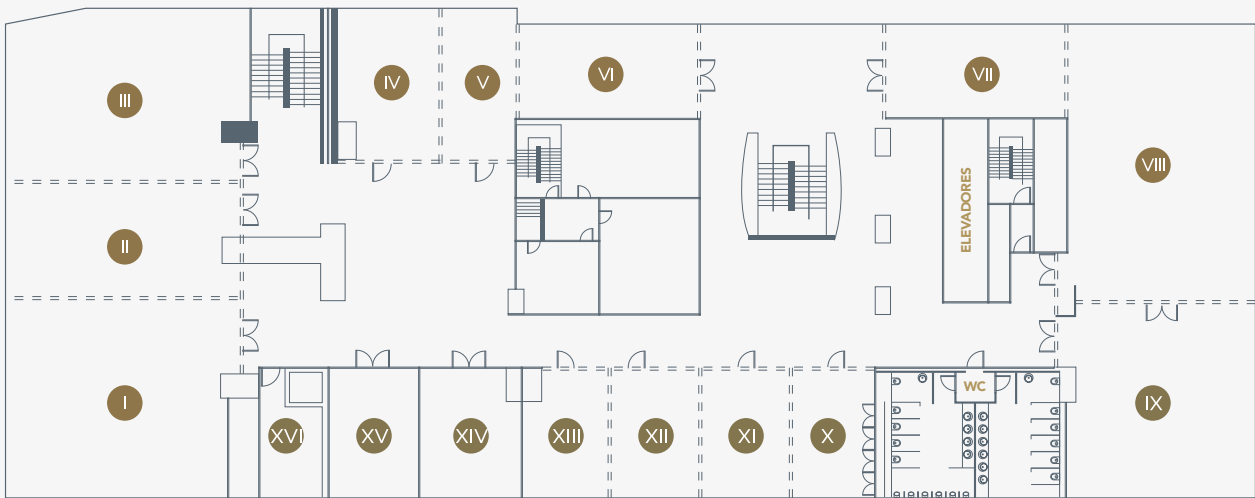


Controlo de som e de iluminação

Características  
e Serviços\_

# PISO -1

## CARACTERÍSTICAS GERAIS









Área Total  
1256 m<sup>2</sup>

I	Chiado I 158 m <sup>2</sup>	IX	Alfama II 132 m <sup>2</sup>
II	Chiado II 99 m <sup>2</sup>	X	Castelo I 48 m <sup>2</sup>
III	Chiado III 148 m <sup>2</sup>	XI	Castelo II 48 m <sup>2</sup>
IV	Lapa I 56 m <sup>2</sup>	XII	Castelo III 48 m <sup>2</sup>
V	Lapa II 40 m <sup>2</sup>	XIII	Castelo IV 48 m <sup>2</sup>
VI	Estrela I 72 m <sup>2</sup>	XIV	Carmo I 42 m <sup>2</sup>
VII	Estrela II 72 m <sup>2</sup>	XV	Carmo II 38 m <sup>2</sup>
VIII	Alfama I 187 m <sup>2</sup>	XVI	Graça I 20 m <sup>2</sup>

# PISO -1








## CAPACIDADES E ESPECIFICAÇÕES DAS SALAS

	Área	Medidas*	 Plateia	 Escola	 Mesa U	 Boardroom	 Banquete	 Cabaret	 Cocktail
<b>I</b> Chiado I	158 m <sup>2</sup>			2 - 3 pax	2 - 3 pax	2 - 3 pax	set menu   buffet	6 pax	c/ bistrots
<b>II</b> Chiado II	99 m <sup>2</sup>								
<b>III</b> Chiado III	148 m <sup>2</sup>								
<b>IV</b> Lapa I	56 m <sup>2</sup>								
<b>V</b> Lapa II	40 m <sup>2</sup>								
<b>VI</b> Estrela I	72 m <sup>2</sup>								
<b>VII</b> Estrela II	72 m <sup>2</sup>								
<b>VIII</b> Alfama I	187 m <sup>2</sup>								
<b>IX</b> Alfama II	132 m <sup>2</sup>								
<b>X</b> Castelo I	48 m <sup>2</sup>								
<b>XI</b> Castelo II	48 m <sup>2</sup>								
<b>XII</b> Castelo III	48 m <sup>2</sup>								
<b>XIII</b> Castelo IV	48 m <sup>2</sup>								
<b>XIV</b> Carmo I	42 m <sup>2</sup>								
<b>XV</b> Carmo II	38 m <sup>2</sup>								
<b>XVI</b> Graça	20 m <sup>2</sup>								

\* Altura 3,5 m

# PISO -1

## CAPACIDADES E ESPECIFICAÇÕES DAS SALAS

	Área	Medidas*	 Plateia	 Escola	 Mesa U	 Boardroom	 Banquete	 Cabaret	 Cocktail
				2 - 3 pax	2 - 3 pax	2 - 3 pax	set menu   buffet	6 pax	c/ bistrots
Chiado I + II	257 m <sup>2</sup>								
Chiado II + III	247 m <sup>2</sup>								
Chiado I + II + III	405 m <sup>2</sup>								
Lapa I + II	96 m <sup>2</sup>								
Alfama I + II	319 m <sup>2</sup>								
Castelo I + II / III + IV	96 m <sup>2</sup>								
Castelo I + II + III / II + III + IV	144 m <sup>2</sup>								
Castelo I + II + III + IV	192 m <sup>2</sup>								
Hall -1	2142 m <sup>2</sup>								COCKTAIL 1800 PAX

\* Altura 3,5 m

# PISO -1

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GERAIS



### CLIMATIZAÇÃO E ILUMINAÇÃO

Climatização: Automática  
Luz Natural: Sim  
Blackout: Sim  
Controlo de Iluminação: Sim

### ACESSOS

1 Escadas Central  
7 Elevadores

### PORTAS

Largura: 90cm (por folha)

### DADOS E VOZ

Wi-Fi – 1Gbps bidireccional

### OUTRAS INFORMAÇÕES

Todas as salas dispõem de ecrã infoboard no exterior – 22' 1920px1080p FHD portrait format

### ECRÃS

LCD'S EMBUTIDOS: Telas Inceiling – 6  
Chiado II e Chiado III, Estrela I e II, Lapa I (3,5 X 2m), Alfama II (4,5m X 2,5m)  
ECRÃS PORTÁTEIS: Lapa II (75")  
ECRÃS FIXOS: 6 – Carmo I e II; Castelo I a IV (75")

### LEDWALL

2 – Chiado I e Alfama I (4,5 m x 2,5 m 1920px1080p FHD)

### PROJETORES

Projetores Embutidos: 6  
Chiado II e Chiado III, Estrela I e II, Alfama II, Lapa I (full HD, LCD laser 5000 lúmens)

### EQUIPAMENTO SOM

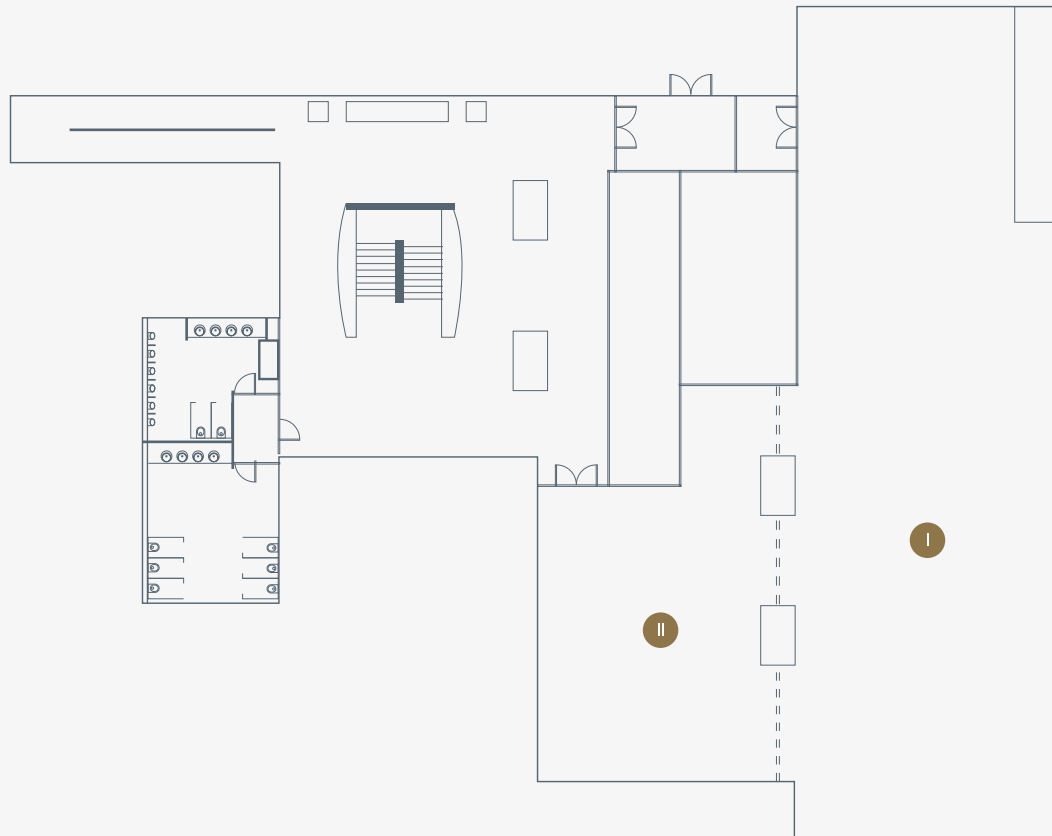
Sistema de som integrado para difusão de conteúdos áudio e voz : Sim  
Chiado I+II+III – 12 Colunas Passivas de 200W + 6 Subwoofers de 320W  
Alfama I+II - 10 Colunas Passivas de 200W + 5 Subwoofers de 320W  
Restantes Salas (em cada uma)  
– 2 Colunas de 75W + 1 Subwoofer de 160W

### OUTRAS INFORMAÇÕES

Tomada trifásica de 63ª  
Salas Chiado I, II, III + Alfama I, II

# PISO -2

## CARACTERÍSTICAS GERAIS



Área Total  
425 m<sup>2</sup>

- I Gala Ballroom I 305 m<sup>2</sup>
- II Gala Ballroom II 120 m<sup>2</sup>

# PISO -2

## CAPACIDADES E ESPECIFICAÇÕES DAS SALAS

	Área	Medidas*	 Plateia	 Escola	 Mesa U	 Boardroom	 Banquete	 Cabaret	 Cocktail
<b>I</b> Gala Ballroom I	305 m <sup>2</sup>			2 - 3 pax	2 - 3 pax	2 - 3 pax	set menu   buffet	6 pax	c/ bistrots
<b>II</b> Gala Ballroom II	120 m <sup>2</sup>								
Gala Ballroom I + II	425 m <sup>2</sup>								

\* Altura 3,2 m

# PISO -2

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GERAIS



### CLIMATIZAÇÃO E ILUMINAÇÃO

Climatização: Automática  
Luz Natural: Sim  
Blackout: Sim  
Controlo de Iluminação: Sim

### ACESSOS

1 Escadas Central  
1 Escadas Lateral  
7 Elevadores  
2 Portas do Exterior

### PORTAS

Largura: 90cm (por folha)

### DADOS E VOZ

Wi-Fi – 1Gbps bidireccional

### OUTRAS INFORMAÇÕES

Todas as salas dispõem de ecrã infoboard no exterior – 22" FHD formato portrait

---

### LEDWALL

2 – Gala Ballroom I (4,5 m X 2,5 m FHD)  
+ Gala Ballroom II (3 m X 1,75 m\* FHD)  
\*1920px1080p

### EQUIPAMENTO SOM

Sistema de Som integrado para difusão de conteúdos áudio e voz - SIM  
Gala Ballroom I+II – 16 colunas passivas de 200W + 8 Subwoofers de 320W

\_ SALA CHIADO EM PLATEIA



\_ COFFEE STATION



\_ SALA ALFAMA EM CABARET



\_ SALA ESTRELA EM MESA ÚNICA



\_ COFFEE BREAK



A modern lounge area with a large, dark, reflective wall. The wall reflects the people in the room. In the foreground, there are several round, low-profile tables in various colors (black, orange, blue, and white) and a white sofa. The floor is light-colored with dark lines.

# CORPORATE

Seja bem-vindo ao EPIC SANA Marquês  
e a este exclusivo grupo de grandes  
Clientes corporativos.

# EPIC SANA MARQUÊS CORPORATE

*ONDE O ESPAÇO ENVOLVENTE  
INSPIRA A TRABALHAR*

Diariamente empenhamos-nos em fazer evoluir o nosso produto para que melhor o possamos servir.

Sabemos que o tempo é importante para si, mas também sabemos que uma estadia corporativa não tem que se desassociar de uma experiência sensorial. Queremos que desfrute ao máximo da sua estadia connosco, e que possamos satisfazer as suas necessidades e expetativas.

Encontre aqui, um serviço de atendimento dedicado, composto por uma equipa de profissionais de excelência sempre disponíveis para o auxiliar.

Desafie-nos com os seus pedidos, estamos cá para transformar os seus sonhos em realidade.

\_ GALA BALLROOM



## Serviços\_

Valet Parking  
 Guest Relations  
 Serviço de Mordomo Digital - 24h  
 Room Service - 24h  
 Business Center  
 Fitness Center  
 Piscina Interior  
 SAYANNA Wellness & SPA  
 Lavandaria / Limpeza a Seco  
 Salas de Reunião  
 Internet Wi-Fi gratuita

# SANA CARD

ACUMULE VANTAGENS EXCLUSIVAS  
COMO CLIENTE PREFERENCIAL

O SANA Card foi desenhado exclusivamente para as empresas e os seus colaboradores, para que possam beneficiar de um desconto de 15% sobre a Melhor Tarifa Disponível nas deslocações de negócios ou lazer em toda a cadeia SANA (Portugal, Alemanha e Angola).

O SANA Card oferece-lhe um leque alargado de benefícios exclusivos, tais como descontos adicionais em restauração, tratamento VIP à chegada e estacionamento gratuito.



## Vantagens e Benefícios\_

- 15% sobre a Melhor Tarifa disponível em alojamento em todos os Hotéis SANA
- 10% de desconto em todos os restaurantes e bares dos hotéis SANA (até 9 pessoas)
- 10% de desconto no SAYANNA Wellness & SPA
- 10% Lavandaria e serviço de engomadoria nos Hotéis (sempre que hospedado)
- Tratamento VIP à chegada
- Acesso a Jornais & Revistas Digitais
- Acesso à SANIA, assistente digital
- Estacionamento incluído (sempre que hospedados, e mediante disponibilidade do hotel)
- Equipa dedicada para as suas reservas através do SANA Contact Center via telefone (+351 212 468 688\*) ou e-mail (reservas@sanahotels.com)

(\*) custo de chamada para a rede fixa nacional

\_ SALA LAPA – MESA EM “U”



## ESPAÇOS DE REUNIÃO

Uma seleção de espaços de reunião versáteis que se ajustam à medida dos seus projetos e uma equipa de eventos totalmente dedicada a si.

# Área Total 2142 m<sup>2</sup>

8 salas + 2 Foyer / capacidade até 1.500 participantes

# GALA BALLROOM

*COMBINAÇÃO PERFEITA DE ELEGÂNCIA  
COM TECNOLOGIA MODERNA*

Um grande e magnífico salão localizado no coração da capital vibrante, oferecendo uma flexibilidade incrível para receber cocktails, jantares e espetáculos de dança, cerimónias de prémios, desfiles de moda, eventos corporativos e sociais e todos os grandes eventos de vida para festejar.

O nosso salão com a sua entrada imponente, tectos altos e luz natural, decoração extraordinária e sofisticada e sistema de iluminação áudio e inteligente, cria a combinação perfeita de elegância com tecnologia moderna, nunca falhando para impressionar os convidados.

\_ GALA BALLROOM



## CAPACIDADE & RECURSOS

- Standing / Cocktail 500 | Jantar 200
- 425 m<sup>2</sup>
- Luz natural
- Com LEDwall
- 63amp trifásica
- Cozinhas
- Licença para casamentos
- Acesso para deficientes
- Acesso para descargas
- Estacionamento

\_ KOJI



\_ ALLORA



\_ THE GARDEN



\_ SKY POOL LOUNGE



\_ BE EPIC BAR



## OFERTA GASTRONÓMICA

### KOJI

O nosso restaurante de assinatura, KOJI, traz o espírito da herança culinária japonesa para um vibe contemporâneo estiloso no coração de Lisboa.

### ALLORA

Descubra um dos nossos restaurantes de assinatura, entregue-se à extravagância do nosso autêntico Restaurante e Terraço Italiano - Benvenuti a ALLORA!

### THE GARDEN

Comece o seu dia com um pequeno-almoço buffet numa atmosfera tropical revigorante.

### SKY POOL LOUNGE

Localizado no topo do edifício do EPIC SANA Marquês, entre os prédios altos da cidade de Lisboa, oferece uma experiência exclusiva e privilegiada apenas para hóspedes do hotel

### BE EPIC BAR

Sendo a primeira visão quando entramos no hotel, este sedutor e luminoso BE EPIC Bar com paredes verticais verdes e áreas de lugares íntimos com piano do lado, foi concebido tanto para trabalhar como para relaxar.

\_ TRATAMENTOS WELLNESS



## SAYANNA WELLNESS & SPA

### Para os colaboradores da empresa

Siga o caminho das melhores empresas e dê aos seus colaboradores as melhores condições de acesso para o bem-estar dos mesmos, recebendo de volta em produtividade, motivação e redução do absentismo:

- 10% de desconto em tratamentos\*
- 10% de desconto em produtos de Spa
- 10% de desconto em todas as modalidades de membership\*\*

### Para a empresa

Premeie os melhores desempenhos dos seus colaboradores com bem-estar, e certamente que terá os melhores e mais produtivos sempre do seu lado:

#### Vouchers oferta\*\*\*:

- 1-25 vouchers, 10% desconto
- 26+ vouchers, 15% desconto

#### Entradas diárias para o SPA\*\*\*\*:

- 1-15 entradas, 10% desconto
- 16-50 entradas, 15% desconto
- 50+ entradas, 20% desconto

\_ SPA E PISCINA INTERIOR



Condições:

\* Exclui tratamentos de estética. Descontos válidos para todos os SAYANNA Wellness & SPA em Portugal. \*\* Válido para adesões contratadas com modalidade de pagamento mensal por débito direto em contrato válido por 1 ano. \*\*\* Os vouchers oferta podem ser em valor ou tratamentos específicos, sujeitos às condições dos vouchers SAYANNA Wellness, de cada unidade. \*\*\*\* Válido para entradas no Spa por 1 dia no horário normal de funcionamento. Desconto aplicado apenas a entradas adquiridas em conjunto. Entradas válidas para utilização na unidade onde forem adquiridas.

\_ YOGA / PILATES



### ATIVIDADES DE TEAM BUILDING

Coloque a sua equipa no topo da performance e reúna-a na totalidade ou em grupos, para ações de motivação geral e promoção do bem estar, com atividades de exercício físico e de mindfulness, com as nossas experientes equipas:

**Clube corrida, Yoga, Pilates, Bootcamp, Mindfulness, Treino de circuito\*\*\*\***

- 1-12 participantes
- 13-25 participantes
- 26-50 participantes

\_ CLUBE CORRIDA



Condições:

\*\*\*\* Sujeitas às atividades disponíveis em cada unidade e à disponibilidade mediante reserva. Atividades contratadas com caráter semanal beneficiam de 10% de desconto adicional, quando contratadas mensalmente utilização na unidade onde forem adquiridas.



# EVENTOS SOCIAIS & CASAMENTOS

Os momentos especiais merecem ser celebrados em locais inesquecíveis. No EPIC SANA Marquês encontra o espaço perfeito para reunir família e amigos numa verdadeira simbiose entre o cenário idílico, a qualidade do serviço e os mais deliciosos sabores. Momentos únicos que tornarão o seu dia inesquecível!

# EVENTOS & CASAMENTOS

## CENÁRIOS DE SONHO

Crie celebrações e eventos inesquecíveis.

O EPIC SANA Marquês dispõe de uma variedade de espaços únicos e flexíveis, mais amplos ou mais intimistas, consoante o tipo de Evento que pretende realizar.

Podemos criar um cenário de sonho, personalizar e decorar qualquer espaço consoante o tipo de Evento que pretende realizar.

Temos também o maior orgulho na nossa criatividade gastronómica. Pode escolher entre um vasto leque de sofisticados menus ou apresentar-nos a sua ideia, para um serviço mais personalizado.

As possibilidades são infinitas...

\_ CELEBRAÇÕES ANIVERSÁRIOS



- Aniversários
- Aniversários de Casamento
- Cerimónias
- Festas de Casamento
- Festas de Noivado
- Celebrações Religiosas
- Comemorações
- Encontros de Familiares e Amigos
- Ocasões Especiais

Eventos\_



# PACOTES DE CASAMENTO

# PACOTES DE CASAMENTO

## MENUS

### SILVER

#### CERIMÓNIA

Deixe-nos acompanhá-lo através do nosso salão de cerimónias onde os seus convidados vão assistir à celebração.

#### RECEÇÃO

Um brinde aos primeiros momentos na nossa Gala Ballroom.

#### JANTAR

Criámos para si um leque de menus especiais, com diversas opções, porque também este é um dia especial. Ofereça ao seus convidados uma gastronomia luxuosa que proporciona uma verdadeira vivência de sabores únicos.

Nota: O menu selecionado pode ser experimentado com antecedência por duas pessoas.



# PACOTES DE CASAMENTO

## MENUS

### GOLD

#### CERIMÓNIA

Deixe-nos acompanhá-lo através do nosso salão de cerimónias onde os seus convidados vão assistir à celebração.

#### RECEPÇÃO

Um brinde aos primeiros momentos na nossa Gala Ballroom.

#### JANTAR

Partindo dos seus desejos e preferências criamos um set menu capaz de proporcionar uma experiência gastronómica luxuosa e memorável.

Nota: O menu selecionado pode ser experimentado com antecedência por duas pessoas.

#### FESTA

Celebre e partilhe este momento mágico da sua vida com os seus convidados, numa festa que se pretende inesquecível. Tudo será pensado e realizado ao pormenor para que, independentemente, do tamanho da sua festa, tudo esteja perfeito.

#### NOITE DE NÚPCIAS

À sua chegada ao quarto vai encontrar um ambiente romântico perfeito. Na manhã seguinte, desfrute de um pequeno-almoço com champanhe servido no quarto e aproveite o resto do dia no nosso spa e restaurantes.



# PACOTES DE CASAMENTO

## MENUS

### DIAMOND

#### Dia 1

##### RECEPÇÃO

Comece a celebrar desde o primeiro momento com uma recepção calorosa, de boas-vindas, para os noivos e os seus convidados no KOJI - Japanese Bar & Restaurant com vista para a cidade de Lisboa.

##### NOITE DOS NOIVOS

"A ausência torna o coração mais afetuoso ... no dia seguinte" Shakespeare.  
Aproveite a vantagem de uma cama queen-size só para si.

#### Dia 2

##### CERIMÓNIA

Deixe-nos acompanhá-lo através do nosso salão de cerimónias onde os seus convidados assistirão à celebração.

##### RECEPÇÃO

Um brinde aos seus primeiros momentos de casados na nossa Gala Ballroom.

##### JANTAR

Partindo dos seus desejos e preferências criamos um set menu capaz de proporcionar uma experiência gastronómica luxuosa e memorável.

Nota: O menu selecionado pode ser experimentado com antecedência por duas pessoas.

#### FESTA

Celebre e partilhe este momento mágico da sua vida com os seus convidados, numa festa que se pretende inesquecível. Tudo será pensado e realizado ao pormenor para que, independentemente, do tamanho da sua festa, tudo esteja perfeito.

#### NOITE DE NÚPCIAS

À sua chegada ao quarto vai encontrar um ambiente romântico perfeito. Na manhã seguinte, desfrute de um pequeno-almoço com champanhe servido no quarto e aproveite o resto do dia no nosso spa e restaurantes.

#### Dia 3

##### DESPEDIDA

Encerre estes dias mágicos, com um Brunch de despedida aos convidados no restaurante The Garden.

# PACOTES DE CASAMENTO

## MENUS

### SILVER

- Chegada com tapete vermelho
- Salão de Cerimónias
- Cocktail de boas-vindas
- Jantar de casamento
- (Ref Menu I)

### GOLD

- Chegada com tapete vermelho
- Salão de Cerimónias
- Cocktail de boas-vindas
- Jantar de casamento
- Festa de casamento
- Bar aberto (2 horas) Ref Opção I
- Discoteca e DJ
- Suite para 2 pessoas (1 noite)

### DIAMOND

- Receção de boas-vindas (2 horas)
- 2 Quartos single (1 noite)
- Chegada com tapete vermelho
- Salão de Cerimónias
- Cocktail de boas-vindas
- Jantar de casamento
- Festa de casamento
- Bar Aberto (2 horas)
- Discoteca e DJ
- Suite para 2 pessoas (1 noite)
- Brunch de despedida aos convidados



- Os pacotes são válidos para um mínimo de 50 participantes. Abaixo deste número, aplica-se um suplemento
- O Cocktail de Boas-vindas no Koji Terrace ou no Roof Top, é confirmado on request e, o seu uso durante o dia entre Maio e Setembro, será condicionado.
- Os pacotes e respectivas tarifas estão válidos até Março de 2022
- Todos os preços são por pessoa e incluem IVA

# PACOTES DE CASAMENTO

## BUFFET DE GALA

### COCKTAIL DE BOAS - VINDAS

Espumante, Vinho Branco e Vinho Tinto Divai Colheita

Gin Tónico, Porto Tónico

Cerveja

Limonada, Sumo de Laranja, Sumo de Frutos Vermelhos, Refrigerantes

Chá Gelado, águas com e sem gás

### BEBIDAS REFEIÇÃO

Vinho Branco e Vinho Tinto DIVAI Colheita

Sumo de Laranja

Cerveja Nacional

Refrigerantes

Águas com e sem Gás

### DIGESTIVOS

1 Digestivo por pessoa após refeição (Whisky Novo, Aguardente Velha ou Licores Nacionais)

### CANAPÉS | FRIOS - ESCOLHA 4 OPÇÕES

Ceviche de Salmão com Maracujá e Aneto

Escabeche de Sardinhas, foie gras e azeite seco

Taco de Atum e Guacamole

Croquete de Rabo de Boi com maionese de Malagueta

Mil folhas de Pão de especiarias e Foie gras

Lirio Lichias Mostarda antiga e Pepino

Açaçá e Abacate

Canelloni de Sapateira, César e Alcaparras

### CANAPÉS | QUENTES - ESCOLHA 4 OPÇÕES

Gyosas de Vegetais Teriaky

Mini Taco, porc Barbecue

Pétalas de Bacalhau, manteiga de Abacate, Quinoa e Ricotta

Mini Tatin de Chalotas

Gamba Rosa, Puré de Nabo fumado e Amendoas

Salmonete, puré de Abóbora e Avelãs

Tempura de Abacate com Maionese de Wasabi

Canelloni de Beringela e Toro

# PACOTES DE CASAMENTO

## BUFFET DE GALA

### BUFFET FRIO | SOPAS, ENTRADAS & VERRINES

Creme de Lavagante e óleo de Cebolinho

Cavala curada, cabeça de Porco e Katsuobushi

Salada de Gamba Azul, Cenouras e óleo de Argan

Tartaro de Novilho e Lagostim, Caviar e alho negro

Ceviche de Salmão com Maracujá e Aneto

Escabeche de Sardinhas, foie gras e azeite seco

### BUFFET FRIO | SALADAS

Saladas Simples | Tomate, misto de alfaces, cenoura, pepino

Salada de Camarão

Salada Tropical

Salada Caesar

### BUFFET FRIO | QUEIJOS E CHARCUTARIA

Seleção de Queijos Nacionais e Internacionais

Charcutaria Variada

Grissinos e Compotas Caseiras

### PRATOS PRINCIPAIS

#### PEIXE

Lagosta, Aipo e Laksa

Tranceh de Pargo, cherrys assados com gengibre, chanterelles e jus de foie gras

#### CARNE

Wellington de Pato Trufado

Mini Tornado de Novilho com mil folhas de batata com azeitona

#### VEGGIE

Salada de Bulgur e Rucula com Vegetais e Tapenade de Azeitona

Pokê de Courgete e Manga com molho Tonkatsu e Chillis (Sem Gluten)

#### PASTAS

Conchiglie Rigate com Legumes al Pesto, Pagritata e Parmesão

Cre moso de Arroz Negro com Ameijôas e Pequenas Lulas à Guilho (Live Cooking)

### BUFFET DE SOBREMESAS

Tartlete de morangos marinados com nata ácida

Pannacota piña colada

Entremet de manga e chocolate branco

Brownie de chocolate de São Tomé e macadâmia

Parfait de caramelo com flor de sal e praliné de avelã

# PACOTES DE CASAMENTO

## *BUFFET DE GALA*

### **BAR ABERTO (2 HORAS)**

Vinho Branco e Vinho Tinto DIVAI

---

Vinho do Porto Tawny, Whisky Novo,  
Vodka, Rum Novo, Gin Tónico, Licor Beirão, Baileys

---

Sumo de Laranja,

---

Refrigerantes, Cerveja

---

### **BOLO DE NOIVA + FLUTE DE ESPUMANTE**

Bolo de Noiva simbólico para corte e Mini Bolo servido  
aos convidados)

---

# PACOTES DE CASAMENTO

## MENU DE CASAMENTO I

### COCKTAIL DE BOAS - VINDAS

Espumante, Vinho Branco e Vinho Tinto Divai Colheita, Gin Tónico, Porto Tónico,

Cerveja, Limonada, Sumo de Laranja, Sumo de Frutos Vermelhos, Refrigerantes,

Chá Gelado, Águas com e sem Gás

4 Canapés Frios + 4 Canapés Quentes (à escolha das sugestões disponíveis)

### MENU

Amouse Bouche

Creme de Couve-Flor com Foie Gras e Azeite de Trufa

Pargo Corado, Ravioli de Alho Francês e Jus de Peixe

Sorbet de Maracujá Granizado

Lombinho de Porco Ibérico Confitado, Gratinado de Batata, Legumes Glaceados com Jus de Vinho do Porto

Cremoso de Tangerina e Chocolate, Coulis de Baunilha e Crocante de Sésamo

Café ou Chá

Mignardises

### BEBIDAS REFEIÇÃO

Vinho Branco e Vinho Tinto DIVAI Colheita, Sumo de Laranja, Cerveja Nacional,

Refrigerantes, Águas com e sem Gás

### DIGESTIVOS

1 Digestivo por pessoa após refeição (Whisky Novo, Aguardente Velha ou Licores Nacionais)

### BUFFET DE SOBREMESAS

Creme Brûlée

Mousse de Morango e Hortelã

Eclairs de Chocolate

Tiramisù

Mousse de Manga e Maracujá

Tartelete de Limão Merengada

Fruta Laminada

Salada de Fruta Fresca

# PACOTES DE CASAMENTO

## *MENU DE CASAMENTO I*

### **BAR ABERTO (2 HORAS)**

Vinho Branco e Vinho Tinto DIVAI,  
Vinho do Porto Tawny, Whisky Novo,

---

Vodka, Rum Novo, Gin Tónico, Licor Beirão, Baileys,  
Sumo de Laranja,

---

Refrigerantes, Cerveja

---

### **BOLO DE NOIVA + FLUTE DE ESPUMANTE**

(Bolo de Noiva simbólico para corte e Mini Bolo servido  
aos convidados)

---

# PACOTES DE CASAMENTO

## MENU DE CASAMENTO II

### COCKTAIL DE BOAS – VINDAS

Espumante, Vinho Branco e Vinho Tinto Divai Colheita, Gin Tónico, Porto Tónico,

Cerveja, Limonada, Sumo de Laranja, Sumo de Frutos Vermelhos, Refrigerantes,

Chá Gelado, Águas com e sem Gás

4 Canapés Frios + 4 Canapés Quentes  
(à escolha das sugestões disponíveis)

### MENU

Amouse Bouche

Tártaro de Salmão Marinado em Yuzu, Abacate e Salada de Algas Kaiso

Filete de Garoupa Corada, Ravioli de Aipo com Jus de Crustáceos

Sorbet de Limão e Mangericão

Tornedó Rossini, Fondant de Batata, Cebola Roxa Confit e Jus de Tomilho

Dome de Chocolate Branco e Gelado de Macadâmia com Coulis de Frutos

Silvestres

Café ou Chá

Mignardises

### BEBIDAS REFEIÇÃO

Vinho Branco e Vinho Tinto DIVAI Colheita, Sumo de Laranja, Cerveja Nacional,

Refrigerantes, Águas com e sem Gás

### DIGESTIVOS

1 Digestivo por pessoa após refeição (Whisky Novo, Aguardente Velha ou Licores Nacionais)

### BUFFET DE SOBREMESAS

Creme Brûlée

Mousse de Morango e Hortelã

Eclairs de Chocolate

Tiramisù

Mousse de Manga e Maracujá

Tartelete de Limão Merengada

Fruta Laminada

Salada de Fruta Fresca

# PACOTES DE CASAMENTO

## *MENU DE CASAMENTO II*

### **BAR ABERTO (2 HORAS)**

Vinho Branco e Vinho Tinto DIVAI,  
Vinho do Porto Tawny, Whisky Novo

---

Vodka, Rum Novo, Gin Tónico, Licor Beirão, Baileys,  
Sumo de Laranja,

---

Refrigerantes, Cerveja

---

### **BOLO DE NOIVA + FLUTE DE ESPUMANTE**

(Bolo de Noiva simbólico para corte e Mini Bolo  
servido aos convidados)

---

# PACOTES DE CASAMENTO

## MENU DE CASAMENTO III

### COCKTAIL DE BOAS – VINDAS

Espumante, Vinho Branco e Vinho Tinto Divai Colheita, Gin Tónico, Porto Tónico,

Cerveja, Limonada, Sumo de Laranja, Sumo de Frutos Vermelhos, Refrigerantes

Chá Gelado, Águas com e sem Gás

4 Canapés Frios + 4 Canapés Quentes (à escolha das sugestões disponíveis)

### MENU

Amouse Bouche

Carpaccio de Vieiras Marinadas com Citrinos sobre Vichyssoise de Coco

Cherne Corado com Lulas à Àlgarvia e Xarém de Bivalves.

Sorbet de Limão e Vodka

Lombo de Novilho Corado com Chutney de Cebola, Gratin de Batata e Aipo e Espargos Glaceados

Bavaroise de Maracujá com Sorbet de Manga e Telha de Sésamo

Café ou Chá

Mignardises

### BEBIDAS REFEIÇÃO

Vinho Branco e Vinho Tinto DIVAI Colheita, Sumo de Laranja, Cerveja Nacional,

Refrigerantes, Águas com e sem Gás

### DIGESTIVOS

1 Digestivo por pessoa após refeição (Whisky Novo, Aguardente Velha ou Licores Nacionais)

### BUFFET DE SOBREMESAS

Creme Brûlée

Mousse de Morango e Hortelã

Eclairs de Chocolate

Tiramisù

Mousse de Manga e Maracujá

Tartelete de Limão Merengada

Fruta Laminada

Salada de Fruta Fresca

# PACOTES DE CASAMENTO

## *MENU DE CASAMENTO III*

### **BAR ABERTO (2 HORAS)**

Vinho Branco e Vinho Tinto DIVAI,  
Vinho do Porto Tawny, Whisky Novo

---

Vodka, Rum Novo, Gin Tónico, Licor Beirão, Baileys,  
Sumo de Laranja,

---

Refrigerantes, Cerveja

---

### **BOLO DE NOIVA + FLUTE DE ESPUMANTE**

(Bolo de Noiva simbólico para corte e Mini Bolo  
servido aos convidados)

---

# PACOTES DE CASAMENTO

## MENU DE CASAMENTO IV

### COCKTAIL DE BOAS – VINDAS

Espumante, Vinho Branco e Vinho Tinto Divai Colheita, Gin Tónico, Porto Tónico,

Cerveja, Limonada, Sumo de Laranja, Sumo de Frutos Vermelhos, Refrigerantes

Chá Gelado, Águas com e sem Gás

4 Canapés Frios + 4 Canapés Quentes (à escolha das sugestões disponíveis)

### MENU

Amouse Bouche

Canelone de Pato Confit e Espuma de Foie Gras

Dueto de Peixe Galo e Polvo Grelhado, Grelhos Salteados e Jus de Cebola Branca

Sorbet de Maça Verde e Moscatel de Setúbal

Cabrito Confit com Parmentier de Trufa e Legumes Glaceados

Nougat Glacé com Coulis de Frutos Vermelhos e Telha de Mel

Café ou Chá

Mignardises

### BEBIDAS REFEIÇÃO

Vinho Branco e Vinho Tinto DIVAI Colheita, Sumo de Laranja, Cerveja Nacional,

Refrigerantes, Águas com e sem Gás

### DIGESTIVOS

1 Digestivo por pessoa após refeição (Whisky Novo, Aguardente Velha ou Licores Nacionais)

### BUFFET DE SOBREMESAS

Creme Brûlée

Mousse de Morango e Hortelã

Eclairs de Chocolate

Tiramisù

Mousse de Manga e Maracujá

Tartelete de Limão Merengada

Fruta Laminada

Salada de Fruta Fresca

# PACOTES DE CASAMENTO

## *MENU DE CASAMENTO IV*

### **BAR ABERTO (2 HORAS)**

Vinho Branco e Vinho Tinto DIVAL,  
Vinho do Porto Tawny, Whisky Novo

---

Vodka, Rum Novo, Gin Tónico, Licor Beirão, Baileys,  
Sumo de Laranja

---

Refrigerantes, Cerveja

---

### **BOLO DE NOIVA + FLUTE DE ESPUMANTE**

(Bolo de Noiva simbólico para corte e Mini Bolo  
servido aos convidados)

---

# PACOTES DE CASAMENTO

## MENU DE CASAMENTO V

### COCKTAIL DE BOAS – VINDAS

Espumante, Vinho Branco e Vinho Tinto Divai Colheita, Gin Tónico, Porto Tónico,

Cerveja, Limonada, Sumo de Laranja, Sumo de Frutos Vermelhos, Refrigerantes

Chá Gelado, Águas com e sem Gás

4 Canapés Frios + 4 Canapés Quentes (à escolha das sugestões disponíveis)

### MENU

Amouse Bouche

Timbale de Sapateira com Mousseline de Funcho e Caviar Imperial

Pargo Assado com Legumes ao Vapor, Cremoso de Brócolos, Molho Cítrico e Crocante de Alcachofra

Sorbet de Tangerina e Champanhe

Vitela a Baixa Temperatura com Puré de Alho Preto e Couve Roxa Confitada com Bacon

Velvet Dois Chocolates com Sorbet de Frutos Vermelhos e Coulis de Framboesa

Café ou Chá

Mignardises

### BEBIDAS REFEIÇÃO

Vinho Branco e Vinho Tinto DIVAI Colheita, Sumo de Laranja, Cerveja Nacional,

Refrigerantes, Águas com e sem Gás

### DIGESTIVOS

1 Digestivo por pessoa após refeição (Whisky Novo, Aguardente Velha ou Licores Nacionais)

### BUFFET DE SOBREMESAS

Creme Brûlée

Mousse de Morango e Hortelã

Eclairs de Chocolate

Tiramisù

Mousse de Manga e Maracujá

Tartelete de Limão Merengada

Fruta Laminada

Salada de Fruta Fresca

# PACOTES DE CASAMENTO

## MENU DE CASAMENTO V

### BAR ABERTO (2 HORAS)

Vinho Branco e Vinho Tinto DIVAI,  
Vinho do Porto Tawny, Whisky Novo

---

Vodka, Rum Novo, Gin Tónico, Licor Beirão, Baileys,  
Sumo de Laranja

---

Refrigerantes, Cerveja

---

### BOLO DE NOIVA + FLUTE DE ESPUMANTE

(Bolo de Noiva simbólico para corte e Mini Bolo  
servido aos convidados)

---

# PACOTES DE CASAMENTO

## *BOLOS DE NOIVA*

### CONSULTE AS NOSSAS 3 SUGESTÕES

Bolo Simbólico para o Corte + Serviço do mesmo bolo em miniatura para cada pessoa.

Caso queira outra opção, desde 41€ Kg (1kg para 8 pax).  
Encomenda Mínima de 10 Kg.



# PACOTES DE CASAMENTO

## MENU INFANTIL

### ENTRADA

Creme de Legumes ou

---

Canja de Galinha

---

### PRATO PRINCIPAL

Douradinhos de peixe, Arroz Branco e Legumes ou

---

Paillard de Vitela, Arroz Branco e Legumes ou

---

Nuggets de Frango, Arroz Branco e Legumes ou

---

Esparguete à Bolonhesa

---

### SOBREMESA

Mousse Chocolate e Gelado de Baunilha ou

---

Salada de Fruta Colorida ou

---

Trio Fantasy (Burguer de Fruta Fresca e Macarons /  
Palitos de Chocolate Branco / Geleia de Morango)

---



# PACOTES DE CASAMENTO

## CANAPÉS

### CANAPÉS FRIOS

Mil Folhas de Salmão Fumado com Queijo Creme e Caviar Imperial

---

Ceviche de Mariscos e Abacate em Tortilha Crocante

---

Cone Tártaro de Novilho e Furikake

---

Cracker de Foie Gras e Goiaba

---

### VEGETARIANO

Macarron de Beterraba com Queijo Cabra e Mousse de Tangerina

---

Gougère de Queijo Comté e Trufa Preta

---

Tartelete Crocante de Ervilhas e Menta Fresca

---

Nachos com Guacamole e Pico de Galo

---

Mini Taquito de Tomate, Guacamole e Queijo Feta

---

Shiitake Marinado em Molho Asiático em Folha de Arroz

---

### CANAPÉS QUENTES

Cone de Tempura de Bacalhau com Molho Tártaro

---

Camarão Torpedo, Manga e Rebentos de Coentros

---

Espetada de Novilho Satay com Molho de Amendoim

---

Espetada de Frango Teryaki e Sésamo

---

Croquete de Mexilhão e Maionese Verde

---

Esfera de Bacalhau com Compota de Tomate Picante

---

Rolinho de Picanha e Cebola Primavera Grelhada com Molho Teriaky

---

### VEGETARIANO

Springroll de Legumes e Molho Asiático

---

Chamuça de Legumes e Chutney de Manga

---

Folhado de Queijo Cabra, Abóbora e Marmelada de Cebola

---

# PACOTES DE CASAMENTO

SUGESTÕES PARA COMPLEMENTAR O SEU MENU

## BUFFET DE QUEIJOS

Queijo de Niza

Queijo de Serpa

Queijo da Serra

Queijo da Ilha

Queijo de Cabra

Queijo Brie

Compotas Caseiras e Mel

Frutos Secos e Uvas

Variedade Pão: Saloio, Centeio

Campestre e Broa de Milho

## BUFFET DO MAR

Ostras de Tavira

Camarão Tigre ao Natural

Sapateira Recheada e Tostas

Lavagante ao Vapor

## SUSHI

Estação de sushi

## BUFFET DE CARNES FRIAS E CHARCUTARIA

Leitão Assado

Presunto e Charcutaria Regional

Roastbeef

Salada de Alfaces

Salada de Tomate

Cesto de Pães e Tostas

# PACOTES DE CASAMENTO

## CEIAS

### CEIA I

Canja de Galinha

---

Mini Bifanas de Secretos de Porco Preto

---

Empadas de Galinha

---

Mini Salada de Fruta

---

### CEIA II

Caldo Verde

---

Mini Pregos de Novilho

---

Mini Hambúrguer

---

Mini Salada de Fruta

---

Mini Pastéis de Nata

---



# PACOTES DE CASAMENTO

## BAR E SUPLEMENTOS

### BAR ABERTO EPIC SANA MARQUÊS I

Vinho Branco e Vinho Tinto DIVAI

---

Moscatel, Scotch, Whisky, Old Scotch, Whisky, Aguardente Velha, Vodka, Rum Anejo, Gin Tónico, Licor Beirão, Baileys, Cerveja,

---

Sumo de Laranja, Refrigerantes e Águas com e sem Gás

---

### BAR ABERTO EPIC SANA MARQUÊS II

Espumante, Vinho Branco e Vinho Tinto DIVAI

---

Moscatel, Scotch Whisky, Old Scotch Whisky, Aguardente Velha, Vodka, Rum Anejo, Gin Tónico, Licor Beirão, Baileys, Cerveja

---

Sumo de Laranja, Refrigerantes e Águas com e sem Gás

---

### SUPLEMENTOS BAR COCKTAILS

Caipirinhas, Morangoskas, Mojitos e Daiquiris

---

### SUPLEMENTOS BAR DE GINS PREMIUM

Jodhpur, Bulldog, Mombassa e Hendricks

---

### SUPLEMENTOS CHAMPANHE (1FLUTE)

### SUPLEMENTOS VINHO DO PORTO

Porto Dry, Rosé e Tawny

---

É possível contratar a Ceia apenas para 65% dos convidados

# PACOTES DE CASAMENTO

## SUGESTÕES ALTERNATIVAS – RESTRIÇÕES ALIMENTARES

### ENTRADAS

#### VEGETARIANO

Wok de Legumes em Canelone de Courgette

---

Mesclun de Alfaces e Springroll de Legumes com Molho Teriaky

---

#### VEGETARIANO & GLUTEN FREE

Tagliatelle Vegetal com Espargos e Cogumelos Selvagens

---

Vertical de Legumes Grelhados e Coulis de Pimentos

---

Ceviche de Palmito e Abacate em Tortilha de Arroz

---

Mil Folhas de Beringela, Tomate Crocante com Abacate

---

### PRATOS PRINCIPAIS

#### GLUTEN FREE

Risoto de Cogumelos Selvagens

---

Parmentier de Legumes, Salada de Ervas e Molho de Rabiata

---

Lasanha de Legumes Crocantes e Parmesão

---

#### VEGETARIANO

Tempura de Vegetais, Humus e Molho Caril Doce

---

Couscous de Legumes Grelhados, Batata Doce e Molho de Pimentos

---

Chow Mein de Legumes e Tofu Marinado

---

Seitan Grelhado com Terrina de Legumes e Molho de Pimenta Rosa

---

#### VEGETARIANO & GLUTEN FREE

Polenta Cremosa, Legumes Salteados com Halloumi Grelhado e Salada de Rebentos

---

Quinoa Orgânica, Mini Legumes com Crocante de Batata Doce

---

Moussaka de Legumes e Coulis de Pimentos

---

### SOBREMESAS

#### GLUTEN FREE

Mousse de Chocolate Branco com Geleia de Maracujá e Pistacho

---

Ganache de Chocolate e Passas Marinadas em Rum

---

Panacotta de Fava Tonka, Amêndoas e Gelado de Frutos Vermelhos

---

#### VEGETARIANO & GLUTEN FREE

Fruta Fresca Laminada e Coulis de Frutos Vermelhos

---

Maçã Assada com Vinho do Porto e Canela

---

Ananás Confitado em Cravinho e Baunilha com Coulis de Caramelo

---

Sopa de Fruta Fresca em Caldo de Hortelã e Sobert de Lima

---

# PACOTES DE CASAMENTO

## MENU À LA CARTE – COMPOUNHA O SEU MENU

### ENTRADAS

Creme de Couve-Flor com Foie Gras e Azeite de Trufa

---

Tártaro de Salmão Marinado em Yuzu, Abacate e Salada de Algas Kaiso

---

Carpaccio de Vieiras Marinadas com Citrinos sobre Vichyssoise de Coco

---

Canelone de Pato Confit e Espuma de Foie Gras

---

Timbale de Sapateira com Mousseline de Funcho e Caviar Imperial

---

Ravioli de Rabo de Boi sobre Parmentier de Batata e Baunilha

---

Chartreuse de Espargos Verdes com Lavagante e Gambas em Vinagrete de Crustáceos e Trufa

---

Ceviche de Peixe e Mariscos, Abacate, Crocante de Cebola Roxa e Maiz Morado

---

### PRATO DE PEIXE

Pargo Corado, Ravioli de Alho Francês e Jus de Peixe

---

Filete de Garoupa Corada, Ravioli de Aipo com Jus de Crustáceos

---

Cherne Corado com Lulas à Àlgarvia e Xarém de Bivalves

---

Dueto de Peixe Galo e Polvo Grelhado, Grelos Salteados e Jus de Cebola Branca

---

Pargo Assado com Legumes ao Vapor, Cremoso de Brócolos, Molho Citrico e Crocante de Alcachofra

---

Filete de Dourada Corada, Ravioli de Crustáceos e Legumes com Emulsão de Bivalves

---

Robalo do Mar em Cama de Espinafres Salteados com Jus de Marisco e Manteiga de Alcaparras

---

Robalo do Mar com Crosta de Presunto, Fondant de Aipo e Creme de Alho Francês

---

# PACOTES DE CASAMENTO

*MENU À LA CARTE – COMPONHA O SEU MENU*

## PRATO DE CARNE

Lombinho de Porco Ibérico Confitado,  
Gratinado de Batata, Legumes Glaceados  
com Jus de Vinho do Porto

---

Tornedó Rossini, Fondant de Batata, Cebola  
Roxa Confit e Jus de Tomilho

---

Lombo de Novilho Corado com Chutney de  
Cebola, Gratin de Batata e Aipo e Espargos  
Glaceados

---

Cabrito Confit com Parmentier de Trufa e  
Legumes Glaceados

---

Vitela a Baixa Temperatura com Puré de Alho  
Preto e Couve Roxa Confitada com Bacon

---

Alcatra de Borrego Confitada, Puré de  
Alcachofra e Fricassé de Feijão Verde e  
Ervilha com Jus de Alecrim

---

Duo de Roulade de Frango em Espinafres  
e Ricota e Bochecha de Porco Confit com  
Polenta Cremosa

---

Medalhão de Vitela de Leite com Crosta de  
Trufa, Cremoso de Batata e Molho de Vinho  
do Porto

---

## SOBREMESAS

Cremoso de Tangerina e Chocolate, Coulis  
de Baunilha e Crocante de Sésamo

---

Bavaroise de Maracujá com Sorbet de  
Manga e Telha de Sésamo

---

Bolo Mousse Três Chocolates com Gelado de  
Chocolate Branco e Creme de Baunilha

---

Nougat Glacé com Coulis de Frutos  
Vermelhos e Telha de Mel

---

Dome de Chocolate Branco e Gelado de  
Macadâmia com Coulis de Frutos Silvestres

---

Meia Esfera Ferrero, Crocante de Chocolate e  
Merengue de Avelã

---

Velvet Dois de Chocolates com Sorbet de  
Frutos Vermelhos e Coulis de Framboesa

---

Panacota de Baunilha, Sorbet de Manga e  
Ananás Grelhado

---

# TERMOS E CONDIÇÕES

## PREÇOS

---

O valor dos menus apresentados são por pessoa.

---

Os menus incluem café ou chá no final da refeição.

---

Os valores incluem IVA à taxa legal em vigor.

---

Para o espaço de celebração da cerimónia civil ou religiosa, será considerado o valor de aluguer da sala adequada ao número de convidados em questão, o qual inclui:

- Cadeiras para os convidados
  - Mesa e cadeiras para os noivos e serviço de registo/religioso
- 

## SERVIÇOS INCLUÍDOS

---

Atoalhados selecção EPIC SANA Marquês.

---

Menus impressos (1 por lugar).

---

Plano de Mesas à entrada da sala (necessidade de enviar o plano de mesas até 48 horas antes do evento).

---

## STAFF

---

Para cada evento prevemos staff para assegurar todos os sectores (cozinha, show cookings, bares) e serviço de mesa contratados.

---

Não inclui serviços de Hostess ou Hospedeiras.

---



EVENTOS  
SOCIAIS  
MENUS

# EVENTOS SOCIAIS

## COCKTAIL DÎNATOIRE

### ENTRADAS E SALADAS

(escolha 5 opções)

#### ENTRADAS FRIAS

Ostras fumadas com muxama algarvia

Foie gras e mirtilos

Ceviche de salmão com maracujá e aneto

Escabeche de sardinhas, foie gras e azeite seco

Pato fumado com puré de kumquat, amêndoas torradas e hortelã

Cavala marinada com caviar de beringela sobre focaccia de tomate

Tártaro de novilho trufado

Crudités com húmus de beterraba

Cannelloni de camarão, maçã e yuzu

#### ENTRADAS QUENTES

Pastelinhos de massa tenra

Croquetes de alheira com amêndoa torrada

Tempura de abacate com maionese de wasabi

Gyosas de vegetais com molho hoisin

### SALADAS COMPOSTAS

(escolha 2 opções)

Salada de bacalhau demolido, desfiado com pimentos assados e batata

Salada de carpaccio de vitela

Salada tropical

Salada grega com queijo feta

Salada de polvo e pimentos

Salada de camarões siciliana

Salada caprese al pesto

### POKE BOWL (ESCOLHA DO CHEF)

1 variedade | Escolha do Chef

### SOPAS

(escolha 1 opção)

Aveludado de ervilhas com Pata Negra tostada

Sopa de abóbora assada com shiitakes e manjeriço

Sopa de peixe da nossa costa

### SANDUÍCHES

Sanduíche de rosbife, maionese de mostarda e romana

Sanduíche de salmão fumado, mozzarella e rúcula

Mini-hambúrgeres

# EVENTOS SOCIAIS

## COCKTAIL DÎNATOIRE (CONT.)

### **SOBREMESAS**

(escolha 3 opções)

Tartelete de morangos marinados com nata ácida

---

Panacota de piña colada

---

Entremet de manga e chocolate branco

---

Brownie de chocolate de São Tomé e macadâmia

---

Parfait de caramelo com flor de sal e praliné de avelã

---

### **ADD ON'S | NO RECHAUD**

Bacalhau confit, puré de grão e bivalves

---

Robalo, aipo e bergamota

---

Peito de frango, puré de alho francês e espargos

---

Lombo de novilho, polenta tomate seco e azeitonas

---

# EVENTOS SOCIAIS

## MENU GALA

### ENTRADAS

Salada de lavagante, cenouras e óleo de argão

---

Tártaro de novilho e lagostim, caviar e alho negro

---

Salada de quinoa com legumes e azeite de ervas (Vegan)

---

Creme de lavagante e óleo de cebolinho

---

Carabineiro em dashi, alcachofras, aipo e manjerição

---

Tofu grelhado, estufado de couve roxa com nozes e espargos brancos (Vegan)

---

### PEIXE

Pregado selvagem escalfado, estufado de Pata Negra, tubérculos e ovas

---

Salmonete, tapioca avinagrada e mexilhões

---

Risotto de legumes verdes, dashi e chlorella (Vegan)

---

### CARNE

Carré de borrego, estufado de legumes trufado, quinoa e chalotas assadas

---

Vitela de leite, tubérculos e rosti

---

Pataniscas de quinoa, cremoso de trigo sarraceno e matcha (Vegan)

---

### SOBREMESA

(escolha uma opção)

Tarte de chocolate trufada com gelado de chocolate branco

---

Sopa de morangos silvestres e tonka com sorvete de yuzu

---

Dueto de líchia e framboesa com gelado de baunilha e molho de cacau

---

# EVENTOS SOCIAIS

## MENU MIX & MATCH

### ENTRADAS

(escolha 1 opção)

Aveludado de ervilhas com presunto e hortelã

Sopa de peixe Bouillabaisse

Salmão marinado levemente fumado com frutas tropicais e hortelã

Cavala curada, cabeça de porco e katsuobushi

Carpaccio de novilho trufado com salada da época

Bacalhau, grão, espinafres e muxama

Vieiras escalfadas em caldo de especiarias

Foie gras salteado, mil-folhas de maçã e sésamo

Atum teriaky, assado de batata-doce, lima e emulsão de abacate

Bulgur e rúcula com vegetais e tapenade de azeitona (v)

Legumes grelhados com vinagrete de trufa (v)

Moussaka de vegetais com molho tzaziki (v)

### VEGETARIANOS

(escolha 1 opção)

Risotto de vegetais da horta, tofu em panko e chutney de citrinos

Caril de grão com arroz basmati

Dahl de lentilhas

### PEIXE

(escolha 1 opção)

Robalo em caldeirada vicentina, Pata Negra crocante e xerém de coentros

Lombo de bacalhau demolido, fricassé de legumes e alcachofras

Garoupa com tártaro de ostras, legumes no wok e puré de aipo fumado

Pargo, tomates cherry assados com gengibre, chanterelles e jus de foie gras

Robalo, mil-folhas de batata e aipo árabe

### CARNE

(escolha 1 opção)

Peito de frango com cogumelos selvagens e gratin de batata

Estufado de aves com foie gras em massa brick

Porco preto em especiarias, estufado de legumes com azeitona, batata confit e chouriço alentejano

Preso de porco ibérico em salmoura com couscous transmontano e tomate seco

Carré e cela de borrego, estufado de legumes trufado, quinoa e chalotas assadas

Tornedó, mini-romana grelhada e tubérculos prensados

# EVENTOS SOCIAIS

## MENU MIX & MATCH (CONT.)

### SOBREMESAS

(escolha 1 opção)

Crème brûlée de tonka com sorvete de cacau

---

Dueto de chocolates com framboesa e molho de baunilha

---

Clássico "Babá ao Rum" com ananás salteado dos Açores

---

Pudim de Abade de Priscos com molho de lima e frutos secos caramelizados

---

### ADD ON'S

#### ENTRADAS

Creme de aipo assado com trufa

---

Tártaro de cantalupe, brülée de foie e caviar

---

Gamba jumbo no carvão com puré de cenoura, ragu de pimentos e hortelã

---

Carabineiro, espuma de batata e alho e molho de malagueta

---

#### PEIXE

Espadarte negro com nozes e cenouras assadas

---

Pregado selvagem, raviolis e camarão

---

Filete de salmonete com migas de abóbora assada e espargos verdes

---

#### CARNE

Vazia maturada com legumes assados e batata confit

---

#### SOBREMESA

Entremet de maracujá e champagne, banana e cacau com molho de frutos tropicais

---

# EVENTOS SOCIAIS

## CEIA

### CEIA I

Canja de galinha

---

Secretos de porco preto no carvão

---

Salsicha calabresa

---

Mini-preguinhos de novilho

---

Salada de legumes grelhados

---

Fruta laminada

---

### CEIA II

Caldo-verde à portuguesa

---

Quiche de espinafres

---

Mini-hamburgueres

---

Empada de pato com legumes

---

Salada de fruta

---

Mini-pastéis de nata

---

# EVENTOS SOCIAIS

## LANCHE CRIANÇAS

### SALGADOS

Folhados mistos

---

Pão de leite com queijo e fiambre

---

Mini-cheeseburger

---

Batata-doce frita

---

Tempura de vegetais

---

### SAUDÁVEL

Mini-salada de frutas

---

Crudités

---

logurtes caseiros

---

Sumos naturais

---

Sanduíche com fiambre de peru e queijo fresco batido

---

Mini-quiche de legumes

---

### DOCES

Mini-cupcakes

---

Brownie de noz

---

Gomas caseiras

---

Gelatinas de sabores

---

Donuts glaceados

---

Mousse de chocolate

---

### BEBIDAS

Refrigerantes

---

Águas minerais

---

Leite com chocolate caseiro

---

### DA FEIRA

Máquina de pipocas

---

Algodão doce

---

Granizados

---

Carrinho de gelados

---

# EVENTOS SOCIAIS

## BOLOS PERSONALIZADOS

### FORMATOS REDONDOS E QUADRADOS

Base de pão de ló com creme de manteiga suíço

---

Base de pão de ló com frutos vermelhos

---

Base de estilo Dacquoise ou de frutos secos

---

Bolo de estilo semi-frio (Entremet)

---

\_ BOLO DE NOIVA



# EVENTOS SOCIAIS

## BEBIDAS SUPLEMENTO REFEIÇÕES

### SEM ÁLCOOL

Sumos de fruta, refrigerantes, águas minerais, café, chá, infusões e mignardises

---

### DIVAI BY SANA

DIVAI Branco e Tinto

---

Cerveja

---

Sumos de fruta

---

Refrigerantes

---

Águas minerais

---

Café

---

Chá e infusões

---

Mignardises

---

### DIVAI RESERVA

DIVAI Reserva Branco e Tinto

---

Cerveja

---

Sumos de fruta

---

Refrigerantes

---

Águas minerais

---

Café

---

Chá e infusões

---

Mignardises

---

### DOURO | LISBOA OU ALENTEJO

Numa degustação antes do evento

Seleção Branco e Tinto do nosso Sommelier

---

Sumos de fruta

---

Refrigerantes

---

Águas minerais

---

Café

---

Chá e infusões

---

Mignardises

---

### GARRAFEIRA EPIC SANA

Numa degustação antes do evento

Seleção Branco e Tinto do nosso Sommelier

---

Sumos de fruta

---

Refrigerantes

---

Águas minerais

---

Café

---

Chá e infusões

---

Mignardises

---

# EVENTOS SOCIAIS

## SUPLEMENTO COMPLETO

### WELCOME DRINK CLÁSSICO

Porto Branco Seco

Espumante

Vinho Branco & Tinto

Cerveja

Sumos de frutas, refrigerantes, água mineral

Serviço 30 mins.

### JANTAR DIVAI BY SANA

DIVAI Branco & Tinto

Cerveja

Sumos de fruta, refrigerantes, águas minerais

Café, chá e infusões

Refeição completa

### CLÁSSICO OPEN BAR

Whiskey, Rum, Gin, Tequila, Aguardente Portuguesa, Baileys, Martini, Licor Beirão

Porto Tawny

Espumante

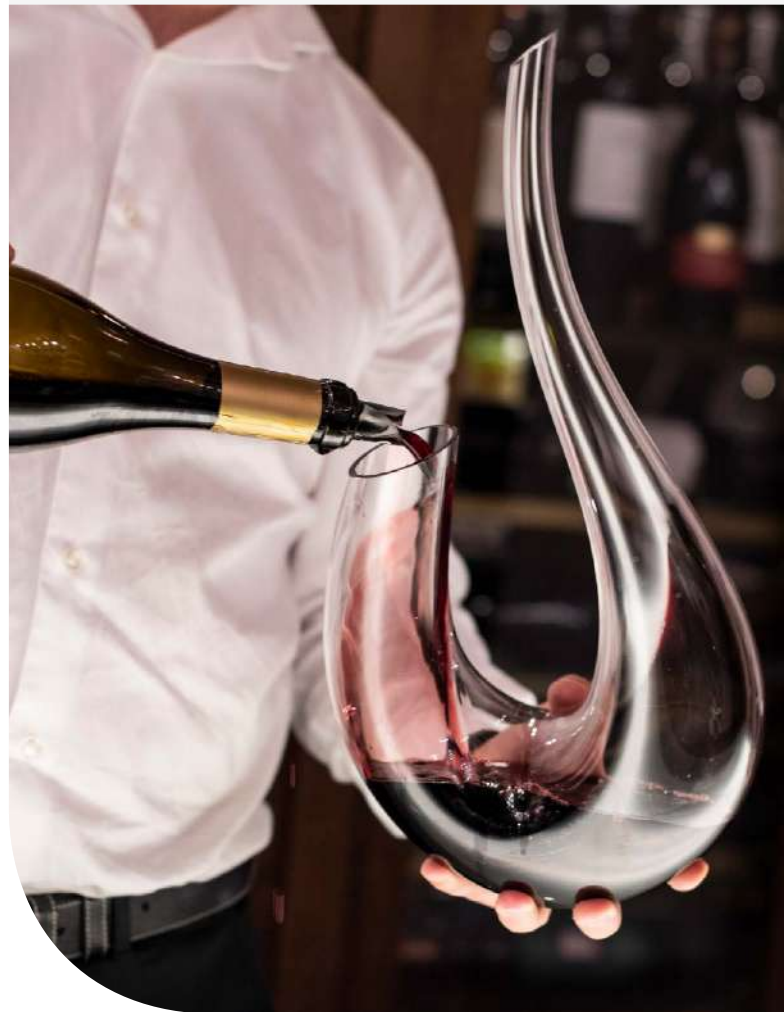
Vinho Branco & Tinto

Ginja

Cerveja

Sumos de frutas, refrigerantes e água mineral

Serviço 60 mins.



# EVENTOS SOCIAIS

## WELCOME DRINKS

### TÓNICO DE HONRA

Porto Tónico

---

Sumos de fruta e água mineral

---

### CLÁSSICO

Porto Branco Seco

---

Espumante

---

Vinho Branco & Tinto

---

Vermutes

---

Cerveja

---

Sumos de frutas, refrigerantes e água mineral

---

### LUXO

Champagne

---

Porto Branco Seco

---

Vinho Branco & Tinto

---

Sumos de frutas, refrigerantes e água mineral

---



# EVENTOS SOCIAIS

## WELCOME DRINKS (CONT.)

### BAR CLÁSSICO

Campari, Vermutes, Vodka e Gin

---

Porto Branco Seco

---

Espumante

---

Vinho Branco & Tinto

---

Cerveja

---

Sumos de frutas, refrigerantes, água mineral

---

### PREMIUM BAR

Seleção premium de Vodka, Rum, Tequila, Gin

---

Porto Branco Seco

---

Espumante

---

Vinho Branco & Tinto

---

Cerveja

---

Sumos de frutas, refrigerantes e água mineral

---

### WINE BAR

Seleção da nossa adega

---

3 vinhos brancos

---

3 vinhos tintos

---

3 vinhos licorosos

---

### ADICIONE AO SEU COCKTAIL

(escolha 1 opção)

Mojito

---

Caipirinha

---

Daiquiri

---

Margarita

---

Cosmopolitan

---

Dry Martini

---

Negroni

---

# EVENTOS SOCIAIS

## OPEN BAR

### OPEN BAR CLÁSSICO

Whisky, Rum, Gin, Tequila, Aguardente Portuguesa, Baileys, Martini, Licor Beirão Porto Tawny

---

Espumante

---

Vinho Branco & Tinto

---

Ginja

---

Cerveja

---

Sumos de frutas, refrigerantes e água mineral

---

### OPEN BAR PREMIUM

Seleção premium de Vodka, Rum, Tequila, Gin Cognac, Aguardente Portuguesa, Baileys, Martini, Licor Beirão

---

Porto Tawny

---

Espumante

---

Vinho Branco & Tinto

---

Cerveja

---

Sumos de frutas, refrigerantes e água mineral

---



\_ GALA BALLROOM



\_ GALA BALLROOM





# ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

Desfrute de um espaço elegante onde o tempo para.  
Perfeito para um pequeno-almoço revigorante, um almoço  
de negócios, um jantar informal, um cocktail com amigos  
ao fim da tarde ou um chá reconfortante.

# RESTAURANTE ALLORA

*ENTREGUE-SE À EXTRAVAGÂNCIA DO NOSSO RESTAURANTE E TERRAÇO ITALIANO*

Com 153 lugares e acesso independente do hotel EPIC SANA Marquês, ao entrarmos no ALLORA passamos para um mundo gastronômico rústico com classe. Toda a decoração, elegância e requinte do ALLORA remetem para a origem: a origem da tradição e qualidade da gastronomia Italiana.

Inspirado nas famosas Trattorias Italianas, com produtos de origem das mais variadas regiões de Itália, o Allora conta com uma cozinha aberta, um bar de antipasti, um cocktail bar, um espaço de gelataria e sobremesas e um fantástico terraço coberto a lembrar os jardins italianos com uma fonte de água e uma vista incrível sobre a cidade, um verdadeiro "Giardino All' Italiana".

Ficará espantado com a decoração surpreendente, desde magníficos lustres, balcões de mármore Arabescato Carrara, uma árvore natural como símbolo de vida mediterrâneo e um mural pintado feito à mão que representa a cultura e a história das famílias em Itália.

Desde um Cocktail Bar que apresenta os cocktails mais atuais e de autor, passando pelo nosso espetacular Deli-Bar de Antipasti, o ALLORA é acima de tudo, uma viagem a Itália. Da nossa cozinha aberta saem os aromas da pasta caseira, do Jospier as carnes e peixes grelhados e no nosso Ice-Cream & Dessert Bar as melhores sobremesas e gelados.

O Allora está disponível para reservas de grupos - o cenário ideal para celebrar momentos especiais entre amigos, família ou colegas.



# RESTAURANTE KOJI

*A HERANÇA CULINÁRIA JAPONESA  
NUM AMBIENTE CONTEMPORÂNEO DE LISBOA*

Evocando a elegância e sofisticação no 12º piso com o nosso Bar e Restaurante Japonês KOJI.

Uma culinária Japonesa autêntica para o palato delicado dos verdadeiros amantes ou aventureiros de sabores exóticos, acompanhada por uma refinada coleção de Uísques e Sakes Japoneses e uma seleção de vinhos da nossa adega.

Desde a sua chegada que ficará submerso por uma emoção profunda devido à elegante serenidade do local, com o nosso bar acolhedor, um elegante lounge e um terraço relaxante com uma decoração Japonesa e uma vista deslumbrante sobre a cidade de Lisboa.

Não pode ficar indiferente ao Koji, um design Japonês requintado com inspiração Zen no uso de materiais crus e genuínos, combinados com elementos mais nobres e cores simbólicas, como folha de ouro e tons de vermelho e dourado.

いらっしゃいませ! "Irasshaimase!"  
... Bem-Vindo Ao Koji!

KŌJI traz o espírito da herança Japonesa para o coração de Lisboa, junte-se a nós no Koji Bar & Restaurante Food para uma experiência gastronômica imersiva.





PEQUENO-  
-ALMOÇO  
MENUS

# EVENTOS

## PEQUENO-ALMOÇO

### PEQUENO-ALMOÇO EXECUTIVO

Café americano, descafeinado, chá, leite e chocolate

Água mineral com e sem gás

Sumo de laranja

Seleção de pães e croissant

Mel, compotas e manteigas

Queijo e fiambre

Seleção de cereais

Viennoiserie

logurtes e granola

€15,00 / pessoa – 30min

### Adicione ao seu Pequeno-Almoço

Café expresso

Seleção de fruta laminada

Bacon

Ovos à carta



# EVENTOS

## PEQUENO-ALMOÇO

### PEQUENO-ALMOÇO CONTINENTAL

#### Vienoiserie

Croissant francês

---

Pain au chocolat

---

Trança de noz pecan

---

Pão de Deus caseiro

---

#### Pão

Bola rústica

---

Bola de centeio

---

Baguete de cereais e sementes

---

Pão integral

---

#### Para barrar

Manteiga com e sem sal

---

Compotas caseiras

---

#### Fruta

Fruta da época laminada | 3 variedades

---

#### Queijos e charcutaria

Queijo flamengo

---

Queijo Gruyère

---

Queijo fresco

---

Fiambre de peru

---

Fiambre de porco

---

Presunto ibérico

---

#### Sumos

Sumo de laranja natural

---

Sumo do dia

---

#### Cafetaria

Nespresso

---

Leite quente e frio

---

Chás Dammann Frères

---

# EVENTOS

## PEQUENO-ALMOÇO

### PEQUENO-ALMOÇO EPIC

#### Pequeno-Almoço

Bacon

---

Salsichas de peru

---

Salsicha calabresa

---

Tomate provençal

---

Ovos mexidos

---

Cereais

---

Bolo da Avó

---

#### Super alimentos

Bowl de abacate e banana com frutos vermelhos

---

Pudim de chia

---

Granola caseira com óleo de coco

---

#### Vienoiserie

Croissant francês

---

Pain au chocolat

---

Trança de noz pecan

---

Croissant de amêndoa

---

Brioche caseiro

---

Pão de Deus caseiro

---

#### Ao estilo americano

Panquecas & waffles

---

#### Pão

Bola rústica

---

Bola de centeio

---

Baguete de cereais e sementes

---

Pão integral

---

Bolinha de papoila

---

#### Para barrar

Manteiga com e sem sal

---

Compotas caseiras

---

#### Queijos e charcutaria

Queijo flamengo

---

Queijo Gruyère

---

Queijo fresco

---

Fiambre de peru

---

Fiambre de porco

---

Presunto ibérico

---

# EVENTOS

## PEQUENO-ALMOÇO

### PEQUENO-ALMOÇO EPIC (CONT.)

#### Fruta

Melancia

---

Melão

---

Abacaxi

---

Laranja

---

#### Sumos

Sumo de laranja natural

---

Sumo do dia

---

Detox

---

Energético

---

#### Cafeteria

Nespresso

---

Leite quente e frio

---

Chás Dammann Frères

---





# BRUNCH

## MENUS

# EVENTOS

## MENU BRUNCH

### BRUNCH THE GARDEN

#### Pequeno-Almoço

Bacon

---

Salsichas de peru

---

Salsicha calabresa

---

Tomate provençal

---

Ovos Benedict, mexidos e estrelados

---

Cereais

---

Bolo da Avó

---

#### Super alimentos

Bowl de abacate e banana com frutos vermelhos

---

Pudim de chia

---

Granola caseira com óleo de coco

---

#### Ao estilo americano

Panquecas, crepes e waffles

---

#### Saladas

Salada siciliana

---

Salada Caesar de frango

---

Salada de beterraba e laranja

---

Salada de legumes grelhados e pesto

---

#### Finger food

Gyosas

---

Pastéis de massa tenra

---



# EVENTOS

## MENU BRUNCH

### BRUNCH THE GARDEN (CONT.)

#### Vegetariano

Noodles asiáticos com legumes

---

#### Tábuas

Presunto

---

Queijo

---

Salmão fumado

---

#### Sopa

Creme de aipo fumado com amêndoas e fava tonka

---

#### Peixes (escolha 1 opção)

Pargo, estufado de cogumelos e tomates assados

---

Robalo, legumes primavera e aipo fumado

---

Pregado, estufado de ervilhas e Pata Negra

---

#### Carne (escolha 1 opção)

Medalhões de novilho, presunto, batata rústica com queijo da Ilha raspado

---

Jarrete de leitão, aipo e maçã

---

Magret de pato, tatin de chalotas e legumes da horta

---

#### Ilhas de mariscos e ostras

Camarão da costa

---

Percebes

---

Sapateiras

---

Ostras

---

#### Sobremesa

Parfait de framboesa e lichia

---

Pannacotta de caramelo e avelã

---

Tarte de limão merengada

---

Brownie de chocolate negro e pecan

---

Entremet de frutos tropicais

---

Fruta laminada

---



COFFEE BREAK  
& COFFEE  
STATIONS  
MENUS

# EVENTOS

## WELCOME COFFEE / COFFEE STATION

### WELCOME COFFEE COM ACESSO AO NOSSO COFFEE POINT

Café americano, expresso, chá, leite e cookies

---

Água mineral com e sem gás

---

#### Adicione ao seu Welcome Coffee

Sumo de laranja

---

Sumo de fruta do dia

---

Refrigerantes

### COFFEE STATION COM ACESSO AO NOSSO COFFEE POINT

Café americano, variedade de chás, sumos

---

Água mineral com e sem gás

---

#### À la carte

Água mineral com e sem gás

---

Café Nespresso

---

Chá ou infusão

---

Refrigerantes

---

Café americano

---

Leite

---

Sumo de laranja natural

---

Sumo de fruta do dia

---

Sumo detox

---

Cookies

---

Viennoiserie

---

Mini-croissants mistos

---

Mini-finger sanduíches  
ou mini-wraps

---

Mini-pastéis de nata

---

Mini-muffins do chef

---

Fruit Skewers

---

Mini-muffins do chef

# EVENTOS

## COFFEE BREAK

### COFFEE BREAK BEBIDAS COM ACESSO AO NOSSO COFFEE POINT

Café americano, café expresso, chás, infusões, leite

Água mineral com e sem gás

Sumo de laranja, sumo de fruta do dia

### SEGUNDA-FEIRA **MANHÃ**

Focaccine mista tostada

Wonton de vegetais e gengibre Croissant com queijo

Croissant com queijo

Éclair de chocolate

Tartelette de frutos vermelhos

Salada de Frutas

### SEGUNDA-FEIRA **TARDE**

Roulade de salmão e creme de queijo

Crepe de arroz com vegetais e rúcula

Entremet de manga e chocolate branco

Financier de amêndoa e laranja

Croissant de doce de ovo

Salada de Frutas

### TERÇA-FEIRA **MANHÃ**

Entremet de trigo mouro com paio de York e requeijão

Wrap de vegetais grelhados com nozes

Bolo de cenoura

Bolo Red Velvet

Croissant com fiambre

Salada de Frutas

### TERÇA-FEIRA **TARDE**

Brioche com Toro de atum e abacate

Bao de vegetais com Leche de Tigre

Brownie de chocolate

Pavlova de frutas

Croissant com amêndoas

Salada de Frutas

# EVENTOS

## COFFEE BREAK (CONT.)

### QUARTA-FEIRA **MANHÃ**

Entremet de presunto e queijo Brie

Mini corneto de guacamole e amendoas

Croissant Misto

Choux de pistachio

Alfajor de Doce de Leite

Salada de Frutas

### QUARTA-FEIRA **TARDE**

Navette de sapataeira e guacamole

Bombom de queijo Chèvre e mel sobre tosta de trigo Mouro

Queijadas

Croissant de chocolate

Parfait de chocolate e avelã

Salada de Frutas

### QUINTA-FEIRA **MANHÃ**

Focaccine mista tostada

Wonton de vegetais e gengibre Croissant com queijo

Croissant com queijo

Éclair de chocolate

Tartelette de frutos vermelhos

Salada de Frutas

### QUINTA-FEIRA **TARDE**

Roulade de salmão e creme de queijo

Crepe de arroz com vegetais e rúcula

Entremet de manga e chocolate branco

Financier de amêndoa e laranja

Croissant de doce de ovo

Salada de Frutas

### SEXTA-FEIRA **MANHÃ**

Entremet de trigo mouro com paio de York e requeijão

Wrap de vegetais grelhados com nozes

Bolo de cenoura

Bolo Red Velvet

Croissant com fiambre

Salada de Frutas

### SEXTA-FEIRA **TARDE**

Brioche com Toro de atum e abacate

Bao de vegetais com Leche de Tigre

Brownie de chocolate

Pavlova de frutas

Croissant com amêndoas

Salada de Frutas

### SÁBADO **MANHÃ**

Focaccine mista tostada

Wonton de vegetais e gengibre Croissant com queijo  
Croissant com queijo

Éclair de chocolate

Tartelette de frutos vermelhos

Salada de Frutas

### SÁBADO **TARDE**

Roulade de salmão e creme de queijo

Crepe de arroz com vegetais e rúcula

Entremet de manga e chocolate branco

Financier de amêndoa e laranja

Croissant de doce de ovo

Salada de Frutas

# EVENTOS

## COFFEE BREAK (CONT.)

### DOMINGO MANHÃ

Entremet de presunto e queijo Brie

---

Mini corneto de guacamole e amendoas

---

Croissant Misto

---

Choux de pistachio

---

Alfajor de Doce de Leite

---

Salada de Frutas

---

### DOMINGO TARDE

Navette de sapataeira e guacamole

---

Bombom de queijo Chèvre e mel sobre tosta de trigo Mouro

---

Queijadas

---

Croissant de chocolate

---

Parfait de chocolate e avelã

---

Salada de Frutas

---

### ADD ON'S

Roulade de legumes assados e toro de atum

---

Roulade de pepino, barriga de salmão e manteiga de abacate

---

Brioche com manteiga de foie e nozes

---

Mini barritas de granola e coco

---

Tempura de abacate com farinha de arroz e coentros

---

Iogurte simples com granola e compota

---



# BUFFETS

MENUS

# BUFFETS

## MENU

### SALADAS

(escolha 5 opções)

Salmão meia cura, creme de funcho, cebola e wasabi

Ceviche de peixe branco com maracujá e aneto

Escabeche de sardinhas, foie gras e azeite seco

Carpaccio de novilho, misto de alfaces e parmesão

Tártaro de atum com manga e malagueta

Pato e salmão curados, compota de tomate acidulada e scones de manjericão

Guacamole de favas com camarão salteado e basílico roxo

Carpaccio de xara, crumble de maçã salgado e alho francês

Pato fumado com puré de kumkuat, amêndoas torradas e hortelã

Cavala marinada com caviar de beringela sobre focaccia de tomate

Caponata\*

Carpaccio de beterraba curada com parmesão, alface e gremolata\*

Poke de vegetais com maionese de alho e manjericão\*

Travesseiros de beringela e amêndoa com xarope de romã

Tofu grelhado, couve-roxa marinada com nozes e espargos brancos\*

Blinis com mascarpone e tomate assado\*\*\*

Cogumelos gratinados com queijo de ovelha\*\*\*

Crudités com húmus de beterraba\*\*

### SOPAS

(escolha 1 opção)

Creme de aipo fumado com amêndoas torradas e fava tonka

Aveludado de ervilhas com Pata Negra

Sopa de abóbora assada com shiitakes e manjericão

Sopa de peixe da nossa costa

Aipo assado lentamente, caldo de legumes e trufa laminada

Caldo de tamboril perfumado com coentros

Creme de lavagante, coco e lima kaffir

\* Sem glúten

\*\* Vegan

\*\*\*Veggie

# BUFFETS

## MENU (CONT.)

### PRATOS PRINCIPAIS | PEIXE

(escolha 1 opção)

Robalo em caldeirada algarvia

---

Corvina com gambas e molho açafronado

---

Supremo de mero amarelo assado, tempura de gnocchi e salsa frita

---

Lombo de bacalhau meia cura, molho bulhão pato e lingueirão

---

Lombo de bacalhau demolido confit, choquinhos e fricassé de legumes

---

Parrilhada de peixe e marisco com batata a murro

---

Dourada com gnochis e bivalves

---

Garoupa assada com acorda de tomate e azeite de ervas

---

### PRATOS PRINCIPAIS | CARNE

(escolha 1 opção)

Peito de frango com cherovias e espargos

---

Mini-tornedó de novilho com mil-folhas de batata com azeitona

---

Lombo de novilho, polenta cremosa com mascarpone e tomate seco

---

Bochechas de porco ibérico, puré de batata monalisa e redução de vinho tinto

---

Lombinho de porco preto, espargos, amêndoas e jus do assado

---

Preso de porco preto fumada, raízes e puré de alho francês

---

Pá de borrego confit, beringela e alho fumado

---

# BUFFETS

## MENU (CONT.)

### VEGETARIANO & MASSAS

(escolha 1 opção)

Tartine de vegetais com salada crocante

Fregola negra, brunesa de legumes e azeite de manjeriço\*\*

Conchiglie Rigate com legumes al pesto, Pangritata e parmesão\*\*

Cappelletti de marisco com óleo de chouriço

Linguini nero de lulas e manjeriço

Fregola sarda com camarões e xarope de açafraão

Noodles asiáticos de aves

Pappardelle com vitela e jus trufado

### DA HORTA

(escolha 1 opção)

Cassoulet de vegetais

Tagine de castanhas, batata-doce e tâmaras\*

Ratatouille

Confit de vegetais variados

Mil-folhas de vegetais

Vegetais salteados

Cogumelos selvages com pancetta

Tarte de tomate

### ESTAÇÕES DE SHOW COOKING

#### ENTRADAS

Ceviches

Tártaros

Poke bowls

Sushi e Sashimi

#### QUENTES

Entrecôte de novilho

Vão de vitela assada com molho de tomilho

Picanha com feijão-preto

Bife Wellington

Peixe em crosta de sal

#### DOCES

Cones de frutos vermelhos e chantilly

Fondue de chocolate e frutas

Seleção de 3 gelados com M&M e frutos secos

Bolas de Berlim com recheio (creme de baunilha | Nutella | caramelo salgado)

\* Sem glúten

\*\* Veggie

# BUFFETS

## MENU (CONT.)

### PASTELARIA | VERRINES

(escolha 1 opção)

Mousse de frutos tropicais

Mousse de chocolate negro

Pannacotta de baunilha e framboesa

Tiramisù

Floresta Negra

### PASTELARIA | PORTUGUÊS

(escolha 1 opção)

Pudim de Abade de Priscos

Torta de laranja com canela

Arroz doce da Beira Litoral

Sericaia com ameixa

"Pastel de feijão"

### FRUTA

(escolha 1 opção)

Fruta laminada

Espetadas de fruta

### BOLO

(escolha 1 opção)

Red Velvet com morangos

Brownie cheesecake com framboesa

Bolo Mediterrâneo (framboesa, limão e amêndoa)

Bolo de caramelo salgado e nozes

Bolo de maçã e canela

### TARTE

(escolha 1 opção)

Tarte de limão merengada

Tarte de maçã e especiarias

Baklava de pistáchio

Tarte de chocolate e avelã

Tarte de frutos silvestres

### ENTREMETS

(escolha 1 opção)

Trilogia de chocolates

Entremet de cassis e espumante

Pera confit com mousse de Williamine

Maracujá, chocolate branco e pêssego

Cheesecake de yuzu e morangos

# BUFFETS

## BUFFET DE GALA

### FRIO | SOPAS, ENTRADAS & VERRINES

Creme de lavagante e óleo de cebolinho

Cavala curada, cabeça de porco e katsuobushi

Salada de gamba azul, cenouras e óleo de argão

Tártaro de novilho e lagostim, caviar e alho negro

Ceviche de salmão com maracujá e aneto

Escabeche de sardinhas, foie gras e azeite seco

### FRIO | SALADAS

Saladas simples: tomate, misto de alfaces, cenoura, pepino

Salada de camarão

Salada tropical

Salada Caesar

### FRIO | QUEIJOS E CHARCUTARIA

Seleção de queijos nacionais e internacionais

Charcutaria variada

Gressinos e compotas caseiras

### PRATOS PRINCIPAIS | PEIXE

Lagosta, aipo e laksa

Tranche de pargo, tomates cherry assados com gengibre, chanterelles e jus de foie gras

### PRATOS PRINCIPAIS | CARNE

Wellington de pato trufado

Mini-tornedó de novilho com mil-folhas de batata com azeitona

### PRATOS PRINCIPAIS | VEGGIE

Salada de bulgur e rúcula com vegetais e tapenade de azeitona

Poke de curgete e manga com molho tonkatsu e chillis\*

### PRATOS PRINCIPAIS | PASTAS

Conchialie Rigate com legumes al pesto, pangritata e parmesão

Cremoso de arroz negro com ameijoas e pequenas lulas à guilho (Live Cooking)

### SOBREMESAS

Tartelete de morangos marinados com nata ácida

Pannacotta de piña colada

Entremet de manga e chocolate branco

Brownie de chocolate de São Tomé e macadâmia

Parfait de caramelo com flor de sal e praliné de avelã

\* Sem glúten

# WORKING BUFFETS

## WORKING LUNCH I

### CANAPÉS

Shots de sopa fria

---

Espeto de cogumelos panados com maionese de alho e ervas

---

Tempura de vegetais\*

---

Mini-cornetto de guacamole com sapateira e wasabi

---

Croquetes de farinheira com maionese de sweet chilli

---

### SANDUÍCHES

Sandes Hawaii  
Maionese de milho, camarão desfiado, chilis vermelhos, abacate, cebolinho, lima, alho, coentros

---

Sandes American Barbecue  
Molho barbecue, cachaço de porco desfiado, romana, tomate assado, cornichons, cenoura ralada e salsa

---

Sandes de legumes grelhados  
Legumes grelhados e caril verde

---

Sandes caprese  
Tomate assado, pesto, mozzarella, azeite

---

### SOPA

Aveludado de ervilhas com Pata Negra

---

### SALADAS

Salada siciliana

---

Salada de frango

---

Salada de beterraba e laranja

---

Salada de legumes grelhados e pesto

---

Salada de frutos vermelhos com gengibre e pepino

---

### VEGETARIANO

Noodles asiáticos com legumes

---

### SOBREMESA

Pudim de Abade de Priscos

---

Mousse de chocolate negro

---

Tarte de frutos vermelhos

---

Fruta laminada

---

\* Veggie

# WORKING BUFFETS

## WORKING LUNCH II

### CANAPÉS

Shots de sopa fria

---

Crudités com hummus de beterraba\*

---

Tempura de vegetais\*

---

Tártaro de atum com manga e malagueta

---

Croquetes de vitela com maionese de wasabi

---

### SANDUÍCHES

Sandes inglesa  
Rosbife, maionese de mostarda dijon e mel, salsa, cogumelos assados

---

Sandes de salmão fumado  
Salmão fumado, queijo creme, rúcula e aneto

---

Sandes de brie e presunto  
queijo brie e presunto ibérico

---

Sandes de legumes grelhados  
Legumes grelhados e caril verde

---

### SOPA

Creme de aipo fumado com amêndoas e fava tonka

---

### SALADS

Sicilian

---

Shrimp

---

Caprese

---

Grilled Vegetables with Pesto

---

### VEGETARIAN

Fregola with Diced Vegetables and Basil Olive Oil

---

### SOBREMESA

Arroz doce da Beira Litoral

---

Pannacota de baunilha e framboesa

---

Tarte de limão merengada

---

Fruta laminada

---

\* Veggie

# WORKING BUFFETS

## WORKING LUNCH ADD ONS

### PRATOS PRINCIPAIS

Lombo de bacalhau meia cura, molho à bulhão pato

---

Robalo em caldeirada à algarvia

---

Peito de frango com cherovias e espargos

---

Lombo de novilho, polenta cremosa com mascarpone e tomate seco

---





# CANAPÉS

MENUS

# EVENTOS

## CANAPÉS

### CANAPÉS

#### FRIOS

---

Ceviche de salmão com maracujá e aneto

---

Escabeche de sardinhas, foie gras e azeite seco

---

Taco de atum e guacamole

---

Croquete de rabo de boi com maionese de malagueta

---

Mil-folhas de pão de especiarias e foie gras

---

Lírio, lichias, mostarda antiga e pepino

---

Açaçá e abacate

---

Camellani de sapateira, Caesar e alcaparras

---

### CANAPÉS

#### QUENTES

---

Gyosas de vegetais teriaky

---

Mini-taco, porco barbecue

---

Pétalas de bacalhau, manteiga de abacate, quinoa e ricotta

---

Mini-tatin de chalotas

---

Gamba rosa, puré de nabo fumado e amêndoas

---

Salmonete, puré de abóbora e avelãs

---

Tempura de abacate com maionese de wasabi

---

Canelloni de beringela e toro

---



COCKTAIL  
DÎNATOIRE

# EVENTOS

## COCKTAIL DÎNATOIRE

### ENTRADAS

#### FRIOS

Guacamole, Humus, Tapenade, Tzatsiki e Gravlax de Salmão

Arroz Pulao de coxa de Frango, vegetais e balsâmico

Tartelete de salmão e espargos

#### QUENTES

Gyosas de Vegetais com molho Hoisin

Croquetes de alheira com maionese de malagueta

Caril de Grão com Vegetais

Mini Cheeseburguers

### SALADAS COMPOSTAS

Salada Cesar de Camarão

Salada de Legumes Grelhados

Salada de Burrata com Tomate Cherry Assado al Pesto

Salada Grega

### TÁBUAS

(Inclui pão, tostas e compotas)

Salmão Fumado

Tábua de Queijos Nacionais e Estrangeiros

Tábua de Presunto e enchidos

### SANDWICH

Vitela com Maionese de Macadâmia e Limão

Entremet de ovo e trufa

Gwa Bao de Frango

### LIVE COOKING

Risotto de Camarão (Incluído)

Pasta Pomodoro (Incluído)

Paella de Marisco

Peixe ao Sal

Estação de Ceviches, Nachos e Guacamole

Picanha à Brasileira

Presunto Ibérico com Cortador

### SOBREMESAS

Cheesecake de Goiaba e Morango

Pannacotta de Chocolate de São Tomé

Entremet de Pistachio e Framboesa

Pasteis de Nata

Fruta Laminada



SET MENU  
3 PRATOS

# EVENTOS

## MENU MIX & MATCH

### ENTRADAS

(escolha 1 opção)

Aveludado de ervilhas com presunto e hortelã

Sopa de peixe Bouillabaisse

Salmão marinado levemente fumado com frutas tropicais e hortelã

Cavala curada, cabeça de porco e katsuobushi

Carpaccio de novilho trufado com salada da época

Bacalhau, grão, espinafres e muxama

Vieiras escalfadas em caldo de especiarias

Foie gras salteado, mil-folhas de maçã e sésamo

Atum teriaky, assado de batata-doce, lima e emulsão de abacate

Bulgur e rúcula com vegetais e tapenade de azeitona\*

Legumes grelhados com vinagrete de trufa\*

Moussaka de vegetais com molho tzaziki\*

### VEGETARIANOS

(escolha 1 opção)

Risotto de vegetais da horta, tofu em panko e chutney de citrinos

Caril de grão com arroz basmati

Dahl de lentilhas

### PEIXE

(escolha 1 opção)

Robalo em caldeirada vicentina, Pata Negra crocante e xerém de coentros

Lombo de bacalhau demolido, fricassé de legumes e alcachofras

Garoupa com tártaro de ostras, legumes no wok e puré de aipo fumado

Pargo, tomates cherry assados com gengibre, chanterelles e jus de foie gras

Robalo, mil-folhas de batata e aipo árabe

### CARNE

(escolha 1 opção)

Peito de frango com cogumelos selvagens e gratin de batata

Estufado de aves com foie gras em massa brick

Porco preto em especiarias, estufado de legumes com azeitona, batata confit e chouriço alentejano

Preso de porco ibérico em salmoura com couscous transmontano e tomate seco

Carré e cela de borrego, estufado de legumes trufado, quinoa e chalotas assadas

Tornedó, mini-romana grelhada e tubérculos prensados

\* Veggie

# EVENTOS

## MENU MIX & MATCH (CONT.)

### SOBREMESAS

(escolha 1 opção)

Crème brûlée de tonka com sorvete de cacau

---

Dueto de chocolates com framboesa e molho de baunilha

---

Clássico "Babá ao Rum" com ananás salteado dos Açores

---

Pudim de Abade de Priscos com molho de lima e frutos secos caramelizados

---

### ADD ON'S

#### ENTRADAS

Creme de aipo assado com trufa

---

Tártaro de cantalupe, brûlée de foie e caviar

---

Gamba jumbo no carvão com puré de cenoura, ragu de pimentos e hortelã

---

Carabineiro, espuma de batata e alho e molho de malagueta

---

#### PEIXE

Espadarte negro com nozes e cenouras assadas

---

Pregado selvagem, raviolis e camarão

---

Filete de salmonete com migas de abóbora assada e espargos verdes

---

#### CARNE

Vazia maturada com legumes assados e batata confit

---

#### SOBREMESA

Entremet de maracujá e champagne, banana e cacau com molho de frutos tropicais

---



# MENUS BOX

# EVENTOS

## MENU BOX

### BOX PEQUENO-ALMOÇO

Água mineral 33 cl | PET

---

Compal laranja

---

Fruta da época (1 peça)

---

Muffin de chocolate e framboesa

---

Chapata com queijo, fiambre e rúcula

---

Barra de cereais

---

### BOX REFEIÇÃO VEGGIE

Água mineral 33 cl | PET

---

Compal laranja

---

Fruta da época (1 peça)

---

Muffin de chocolate e framboesa

---

Sanduíche de legumes grelhados e caril verde

---

Poke de vegetais e abacate

---

### BOX REFEIÇÃO

Água mineral 33 cl | PET

---

Compal laranja

---

Fruta da época (1 peça)

---

Muffin de chocolate e framboesa

---

Sanduíche americana BBQ

---

Poke de vegetais e abacate

---



# BEBIDAS

MENUS

# EVENTOS SOCIAIS

## BEBIDAS SUPLEMENTO REFEIÇÕES

### SEM ÁLCOOL

Sumos de fruta, refrigerantes, águas minerais, café, chá, infusões e mignardises

---

### DIVAI BY SANA

DIVAI Branco e Tinto, cerveja

---

Sumos de fruta, refrigerantes, águas minerais, café, chá, infusões e mignardises

---

### DIVAI RESERVA

DIVAI Reserva Branco e Tinto, cerveja

---

Sumos de fruta, refrigerantes, águas minerais, café, chá, infusões e mignardises

---

### DOURO | LISBOA OU ALENTEJO

Numa degustação antes do evento

Seleção Branco e Tinto do nosso Sommelier

---

Sumos de fruta, refrigerantes, águas minerais, café, chá, infusões e mignardises

---

### GARRAFEIRA EPIC SANA

Numa degustação antes do evento

Seleção Branco e Tinto do nosso Sommelier

---

Sumos de fruta, refrigerantes, águas minerais, café, chá, infusões e mignardises

---



# EVENTOS SOCIAIS

## SUPLEMENTO COMPLETO

### WELCOME DRINK CLÁSSICO

Porto Branco Seco

Espumante

Vinho Branco & Tinto

Cerveja

Sumos de frutas, refrigerantes, água mineral

Serviço 30 mins.

### JANTAR DIVAI BY SANA

DIVAI Branco & Tinto

Cerveja

Sumos de fruta, refrigerantes, águas minerais

Café, chá e infusões

Refeição completa

### CLÁSSICO OPEN BAR

Whiskey, Rum, Gin, Tequila, Aguardente Portuguesa, Baileys, Martini, Licor Beirão

Porto Tawny

Espumante

Vinho Branco & Tinto

Ginja

Cerveja

Sumos de frutas, refrigerantes e água mineral

Serviço 60 mins.



# EVENTOS SOCIAIS

## WELCOME DRINKS

### TÓNICO DE HONRA

Porto Tónico

---

Sumos de fruta e água mineral

---

### CLÁSSICO

Porto Branco Seco

---

Espumante

---

Vinho Branco & Tinto

---

Vermutes

---

Cerveja

---

Sumos de frutas, refrigerantes e água mineral

---

### LUXO

Champagne

---

Porto Branco Seco

---

Vinho Branco & Tinto

---

Sumos de frutas, refrigerantes e água mineral

---



# EVENTOS SOCIAIS

## WELCOME DRINKS (CONT.)

### BAR CLÁSSICO

Campari, Vermutes, Vodka e Gin

---

Porto Branco Seco

---

Espumante

---

Vinho Branco & Tinto

---

Cerveja

---

Sumos de frutas, refrigerantes, água mineral

---

### PREMIUM BAR

Seleção premium de Vodka, Rum, Tequila, Gin

---

Porto Branco Seco

---

Espumante

---

Vinho Branco & Tinto

---

Cerveja

---

Sumos de frutas, refrigerantes e água mineral

---

### WINE BAR

Seleção da nossa adega

---

3 vinhos brancos

---

3 vinhos tintos

---

3 vinhos licorosos

---

### ADICIONE AO SEU COCKTAIL

(escolha 1 opção)

Mojito

---

Caipirinha

---

Daiquiri

---

Margarita

---

Cosmopolitan

---

Dry Martini

---

Negroni

---

# EVENTOS SOCIAIS

## OPEN BAR

### OPEN BAR CLÁSSICO

Whisky, Rum, Gin, Tequila, Aguardente Portuguesa, Baileys, Martini, Licor Beirão Porto Tawny

---

Espumante

---

Vinho Branco & Tinto

---

Ginja

---

Cerveja

---

Sumos de frutas, refrigerantes, água mineral

---

### OPEN BAR PREMIUM

Seleção premium de Vodka, Rum, Tequila, Gin Cognac, Aguardente Portuguesa, Baileys, Martini, Licor Beirão

---

Porto Tawny

---

Espumante

---

Vinho Branco & Tinto

---

Cerveja

---

Sumos de frutas, refrigerantes e água mineral

---



# PEDIDOS ESPECIAIS

## KOSHER

Os menus Kosher necessitam de um selo de garantia validado pela Lei Judaica.

O hotel providencia estes menus em conformidade por um valor de €100,00 por pessoa / por refeição (almoço e/ou jantar).

Sujeito a disponibilidade e mediante pedido prévio de mínimo 5 dias uteis.

Se incluído no pacote de reunião, existe valor adicional de €35,00 por pessoa / por refeição (almoço e/ou jantar)  
Se incluído em qualquer outro menu, existe valor adicional de €30,00 por pessoa / por refeição (almoço e/ou jantar).

## HALAL

O hotel providencia menus confeccionados com carne Halal aprovados segundo a Lei Islâmica.

Estes menus têm um valor extra de €25,00 por pessoa.

## PEDIDOS COM MENOS DE 72H

Serviço de comidas e bebidas com menos 72h serão elaborados pelas sugestão dos nossos chefes

# SERVIÇOS INCLUÍDOS

Atoalhados e palamenta EPIC SANA Marquês

Decoração mesas standard EPIC SANA Marquês

Menus personalizados

Plano de mesas digital

Sinalética digital

Serviço bengaleiro

5 lugares de oferta de estacionamento

Serviço de profissional dedicada ao evento

Pista de dança: mediante disponibilidade

Palco: mediante disponibilidade

Sistema de som integrado do espaço

Microfone de mão: mediante disponibilidade

Projeção: sistema integrado no espaço

Colaboradores para todos os setores de serviço

# SERVIÇOS COMPLEMENTARES

*CONDIÇÕES A INFORMAR*

Alojamento

Valet parking

Transferes

Animação musical

Entretenimento

Decoração flores

Decoração espaço

Mobiliário adicional

Maquilhagem

Cabeleireiros

Fogo de artifício

DJ / VJ

Pista dança iluminada

Decoração balões

Babysitting

Animação infantil

Fotógrafo

Videógrafo

Hostess / hospedeiras

Estação de crepes e gelados

Carrinho de algodão doce

Estação shoarma

Shisha corner

Charutos corner

Letras iluminadas

Convites

Decoração mesas

Equipamento técnico adicional

# SAYANNA

WELLNESS & SPA

Assente na filosofia de "Oriente reencontra Ocidente" os Spas SAYANNA representam autênticos refúgios de bem-estar, em total harmonia com a cultura, produtos e tradições de cada região.

Nestes refúgios, poderá usufruir de serviços personalizados que combinam a visão holística de cura do Oriente, com as técnicas tradicionais e avançadas de tratamentos do Ocidente, para tratar do corpo e da alma.

# SAYANNA WELLNESS & SPA

*ONDE O ORIENTE REENCONTRA  
O OCIDENTE*

Com 700m<sup>2</sup> o SAYANNA WELLNESS & SPA, é um dos mais fantásticos do centro de Lisboa com acesso independente para os seus clientes.

Apresenta um conceito urbano com alma asiática, com uma decoração artesanal relaxante de materiais crus a sofisticados, de mármore e pedras escuras, papéis de parede de estilo asiático e para suavizar o clima madeira natural para trazer autenticidade. Usando cores simbólicas como o ouro, uma das características mais importantes deste SPA é sua iluminação cuidadosamente pensada para refletir a essência do espaço.



Entregue-se  
a uma experiência  
de bem-estar única,  
onde o tempo não  
é relevante.



\_ SALA DE TRATAMENTOS



\_ GINÁSIO



\_ PISCINA INTERIOR



# SAYANNA WELLNESS & SPA

## A ESSÊNCIA DE LISBOA

### MONSANTO

---

Envolve-se totalmente na serenidade da natureza, restaure as energias esgotadas pela agitação urbana e recupere do stress e da poluição ambiental através de uma combinação única de óleos essenciais, inalação guiada, lamas quentes e movimentos longos e profundos de massagem descontracturante.

### BELÉM

---

Numa homenagem aos descobrimentos portugueses e ao mar que nos rodeia, deixe-se transportar para a costa Portuguesa com uma esfoliação de sal e café, um envolvimento de lamas marinhas e massagem relaxante de cabeça ou pontos reflexos nos pés.

### A ESSÊNCIA DE LISBOA A DOIS

---

Deixem-se levar pela atmosfera romântica das ruelas de Lisboa, os seus miradouros, o espírito popular e os seus aromas, com uma massagem relaxante de corpo inteiro e couro cabeludo com óleos essenciais aromáticos.



# SAYANNA WELLNESS & SPA

## TRATAMENTOS DE ASSINATURA SAYANNA

### MASSAGEM ASSINATURA SAYANNA

---

O expoente máximo do relaxamento de corpo e mente, esta massagem de assinatura combina diferentes técnicas de massagem profunda e movimentos longos de acupressão, com o poder da aromaterapia associado ao calor penetrante de pedras basálticas.

### RITUAL SAYANNA TAILORMADE

---

Inspire-se com a filosofia holística e relaxante SAYANNA e crie o seu próprio tratamento, à sua medida. Defina o seu objetivo através de uma seleção de 4 tratamentos possíveis de combinar entre si, selecione o tempo que pretende despende no SPA, e dê início a uma viagem transformadora com uma consulta privada com uma das nossas experientes Terapeutas. Nós apenas trataremos de garantir que se sente exatamente como pretende.



# SAYANNA WELLNESS & SPA

## MASSAGENS

### MASSAGEM DE RELAXAMENTO

---

A clássica massagem de relaxamento, de intensidade suave a média, totalmente personalizável nas áreas a focar, que deixará qualquer um nas nuvens, ainda que no centro de Lisboa.

### MASSAGEM DE AROMATERAPIA

---

Esta massagem é totalmente personalizada podendo selecionar o óleo essencial que mais se adequa ao objetivo que pretende alcançar com o tratamento no dia.

### MASSAGEM PROFUNDA

---

Técnicas de massagem profunda são aplicadas nesta massagem com o intuito de reduzir tensão e trabalhar nas contraturas musculares mais profundas.

### MASSAGEM DE PEDRAS QUENTES

---

Massagem de pedras basálticas aquecidas a várias temperaturas, com a aplicação de pedras quentes em pontos específicos do corpo para estimular a circulação sanguínea e linfática.

### MASSAGEM ORIENTAL

---

O bambu simboliza vida, energia e longevidade nos países do oriente, sendo considerado uma ferramenta de cura poderosa desde os tempos antigos. A massagem com bambu promove o relaxamento ao mesmo tempo que devolve a vitalidade.

### MASSAGEM PERSONALIZADA

---

Uma massagem completamente personalizada de menor duração, com o intuito de se focar numa zona específica do corpo e tratar de acordo com a necessidade e objetivo.

### REFLEXOLOGIA

---

Os pés são considerados o espelho de todos os sistemas do corpo. Deixe o stress do dia a dia para trás e entregue-se a um tratamento tradicional com massagem de pontos de pressão nos pés.

### MASSAGEM PRÉ MAMÃ

---

Uma massagem corporal drenante e relaxante realizada com óleos especialmente selecionados para utilizar durante a gravidez, que termina com uma fantástica massagem de rosto e cabeça.

### 15 MIN. ADICIONAIS

---

# SAYANNA WELLNESS & SPA

## A PAUSA

### SESTA EFICAZ

---

Em posição de gravidade zero, relaxe corpo e mente e entre num estado de repouso absoluto, aproveitando todos os minutos desta sesta eficaz, combinada com massagem de cabeça, pescoço e ombros, ou de pontos reflexos nos pés. A duração perfeita para o descanso absoluto para estimular a criatividade, foco e atenção para o resto do dia.

### ALÍVIO DA TENSÃO DIGITAL

---

Focada nas zonas mais afetadas pela atividade digital diária, seja pelo telemóvel ou computador, esta massagem trará benefícios rápidos na sua condição física, em específico nas áreas mais afetadas por esta atividade: costas, ombros, braços, antebraços, mãos e dedos.

### ALÍVIO DA MENTE CANSADA

---

Perfeito para alturas de stress intenso, este tratamento ajuda a acalmar a mente, a focar e estimular o bem-estar a nível geral.



# SAYANNA WELLNESS & SPA

## CORPO

### ESFOLIAÇÃO CORPORAL PERSONALIZADA

---

Sinta-se fresco e hidratado com este tratamento corporal que auxilia na eliminação de toxinas do corpo. Consulte as diferentes opções disponíveis

### ESFOLIAÇÃO & ENVOLVIMENTO

---

75 min | €140,00

Este tratamento super desintoxicante é composto por esfoliação e envolvimento e complementado com uma massagem de reflexologia nos pés que promove a eliminação de toxinas, tonifica, drena e oxigena a pele. Consulte as diferentes opções disponíveis

### MASSAGEM LINFÁTICA

---

Esta massagem é caracterizada por movimentos suaves e precisos, ativa a circulação linfática e promove a eliminação de toxinas acumuladas no organismo. É recomendada se sofrer de retenção de líquidos, edema, ou como complemento de tratamentos adelgaçantes e redutores.



# SAYANNA WELLNESS & SPA

## SPA PARA DOIS

### EXPERIÊNCIA SAYANNA A DOIS

---

Envolve-se na mais fantástica experiência de SPA a dois com a nossa massagem de assinatura SAYANNA na nossa exclusiva SPA Suite e termine com um momento especial romântico no jacuzzi e banho turco privados, com dois flutes de espumante e morangos com chocolate.

### MOMENTO EPIC A DOIS

---

Uma perfeita combinação de massagem aromática localizada com pedras quentes e um tratamento de rosto para dois, no ambiente exclusivo da nossa SPA Suite, seguido da utilização privada do jacuzzi e banho turco, com 2 cocktails SAYANNA e aperitivos.



# SAYANNA WELLNESS & SPA

## ROSTO | HOLÍSTICOS

### THE CURE

---

Um verdadeiro antídoto contra os efeitos devastadores do nosso estilo de vida moderno para a pele. Esta limpeza profunda de rosto inclui uma desintoxicação enzimática inovadora e um processo de extração cuidadoso para purificar os poros, para uma pele extraordinariamente suave e radiante.

### THE CITRUS ESSENCE

---

Um tratamento de rosto que combina a mais avançada tecnologia com ingredientes naturais, por forma a devolver à sua pele um aspeto jovem e luminoso.

### 3D COLLAGEN SHOCK

---

Tratamento remodelador e reafirmante com três tipos de colagénio de diferentes pesos moleculares (alto, médio e baixo), que esculpe e define o contorno facial, melhora a densidade da pele e preserva a humidade. Este inovador tratamento facial proporciona um excelente efeito lifting e reafirmante para uma pele incrivelmente flexível e firme.

### DIAMOND LIFE INFUSION

---

Preserva a juventude da pele e retarda o processo de envelhecimento. Atenua visivelmente as linhas finas e rugas e restaura um brilho jovial a todos os níveis da pele. Inverte drasticamente o envelhecimento precoce ao mesmo tempo que aumenta a firmeza e elasticidade.



# SAYANNA WELLNESS & SPA

## ROSTO | RESULTADOS CLÍNICOS

### INHIBIT FACE & NECK LIFT

#### INHIBIT FACE LIFT

#### INHIBIT V-NECK LIFT

---

Graças a uma revitalização poderosa, a uma impressionante ação de volume e a técnicas de massagem eficazes, este lifting profissional não só reduz as linhas de expressão e corrige os sinais de envelhecimento, como também rejuvenesce completamente a tez, proporcionando uma pele extraordinariamente firme e hidratada. Complemento e alternativa aos procedimentos médico-estéticos.

### JAW LINE PRECISION

---

Tratamento escultural para definir ângulos e restabelecer um contorno mais jovem num instante. Rejuvenescimento global da pele nesta área: rejuvenescer, definir, firmar. Complemento e alternativa a procedimentos médico-estéticos mais invasivos.

### NECK INTENSIVE

---

Tratamento de firmeza para esculpir o pescoço. Rejuvenescimento global da pele nesta área: definir, preencher, firmar. Complemento e alternativa a procedimentos médico-estéticos mais invasivos.

### DECOLLETÉ RADIANCE

---

Tratamento luminoso e anti-manchas escuras para um décolleté fabuloso. Rejuvenescimento global da pele nesta área: iluminar, uniformizar, preencher. Complemento e alternativa a procedimentos médico-estéticos mais invasivos.

### NECK EXPRESS

---

Tratamento para correção de linhas de expressão no rosto, pescoço e decote. Promove o rejuvenescimento global da pele nesta área: refina, hidrata, preenche.

# SAYANNA WELLNESS & SPA

*ROSTO | RESULTADOS CLÍNICOS BOOSTERS*

## **EYE MASK**

---

Efeito revitalizante e refirmante do contorno ocular, proporcionando hidratação em profundidade.

## **V-NECK MASK**

---

Efeito lifting e reafirmante. Suaviza as rugas e linhas de expressão promovendo a síntese de colagénio ao mesmo tempo que hidrata e suaviza.



# SAYANNA WELLNESS & SPA

## BELEZA

### MANICURE/PEDICURE

---

Cuide de mãos ou pés com manicure ou pedicure express. Cortar, limar e aplicação de verniz.

### SPA MANICURE / SPA PEDICURE

---

Dê às suas mãos ou pés um tratamento exclusivo e luxuoso com a nossa SPA Manicure ou SPA Pedicure. Inclui: Cortar e limar, cutículas, esfoliação e envolvimento, massagem e verniz.

### EPILAÇÃO

---

Sob consulta



# SAYANNA WELLNESS & SPA KIDS

*O REINO ENCANTADO DAS MASSAGENS*

## PARA PRÍNCIPES E PRINCESAS

---

Os pequenos príncipes e princesas podem agora relaxar dos dias exaustivos de brincadeira e divertimento, com uma fantástica massagem de relaxamento de corpo inteiro na qual são utilizadas técnicas e movimentos suaves.

## PARA A FAMÍLIA REAL

---

Estes são os melhores momentos do mundo para adultos e crianças! Uma massagem de relaxamento que proporciona uma experiência de verdadeira partilha em família.



# SAYANNA WELLNESS & SPA KIDS

*ESPELHO MEU, ESPELHO MEU,  
HÁ ALGUÉM MAIS BELO DO QUE EU?*

## O BRILHO DA PRINCESA

---

Um tratamento facial completo para as Princesas brilharem no baile.

## A MÁSCARA DO GUERREIRO

---

A melhor máscara de sempre para uma pele forte e luminosa. E uma massagem à cabeça que ninguém vai querer perder.



# SAYANNA WELLNESS & SPA KIDS

## *PÉS FELIZES*

### DEDOS ÀS CORES

---

Cores, cores e mais cores para as unhas de pés e mãos. Que beleza!

### PARA PÉS À PROVA DE CÓEGAS

---

Só os mais fortes resistem a uma relaxante massagem de pés.



# SAYANNA WELLNESS & SPA

*EXERCÍCIO & BEM-ESTAR*

PERSONAL TRAINER

---

PERSONAL TRAINER

---

PACKS

AULAS HOLÍSTICAS

---

Yoga, Mindfulness, Pilates



# SAYANNA WELLNESS & SPA

## EXERCÍCIO & BEM-ESTAR

### MEMBERSHIPS

#### ACESSOS DIÁRIOS

1/2 DIA - MANHÃ

1 DIA

#### PASSES MENSAIS

JÓIA

SAYANNA MEMBER

EPIC GOLD MEMBER

EPIC PLATINUM

WEEKEND WELLNESS

COUPLE SAYANNA  
MEMBER

COUPLE EPIC GOLD  
MEMBER

COUPLE EPIC PLATINUM



INFORMAÇÕES ADICIONAIS  
Consulte a recepção do SPA ou acesse a [este link](#) para mais informações.

# SAYANNA WELLNESS & SPA

## CORPORATE

### PARA OS COLABORADORES DA EMPRESA

Siga o caminho das melhores empresas e dê aos seus colaboradores as melhores condições de acesso para o bem-estar dos mesmos, recebendo de volta em produtividade, motivação e redução do absentismo.

- 10% em tratamentos SAYANNA Wellness\*
- 10% em produtos de Spa
- 10% em todas as modalidades de membership\*\*

### PARA A EMPRESA

Premeie os melhores desempenhos dos seus colaboradores com bem-estar, e certamente que terá os melhores e mais produtivos sempre do seu lado.

#### Aquisição de vouchers oferta para colaboradores e/ou parceiros

1-25 vouchers - 10% de desconto

26+ - 15% desconto

#### Aquisição de entradas diárias para o SPA\*\*\*

1-15 entradas - 10% de desconto

16-50 entradas - 15% desconto

+50 entradas - 20% desconto

\_ PISCINA INTERIOR



#### NOTAS:

\* Exclui tratamentos de estética. Descontos válidos para todos os SAYANNA Wellness & SPA em Portugal.

\*\* Válido para adesões contratadas com modalidade de pagamento mensal por débito direto em contrato válido por 1 ano.

\*\*\* Válido para entradas no Spa por 1 dia no horário normal de funcionamento. Desconto aplicado apenas a entradas adquiridas em conjunto pela empresa. Entradas válidas para utilização na unidade onde forem adquiridas.

# SAYANNA WELLNESS & SPA

## MEETINGS

### MINDFULNESS & FITNESS

#### NA SALA DE REUNIÃO

Alongamentos

Mindfulness

### BODY & MIND

#### NA SALA DE REUNIÃO

Alongamentos assistidos

Massagens de 5 min. em cadeira

#### FORA DA SALA DE REUNIÃO

Clube de corrida

Alongamentos

Yoga

Pilates

Treino de circuito

#### FORA DA SALA DE REUNIÃO

Massagem de Relaxamento, Massagem Profunda ou Tratamento Facial Holístico

### SPA & FITNESS

#### PRIVATIZAÇÃO SPA

#### ABERTURA HORA EXTRA

#### TERMOS & CONDIÇÕES:

Condições exclusivas para reservas em grupos, a partir de 10 pessoas. / Todas as reservas de serviços de grupos devem ser efetuadas com o mínimo de antecedência de 15 dias. / Termos e condições de acesso a cada SAYANNA, assim como a lotação máxima de cada espaço, aplicam-se a todas as reservas. / A Privatização não inclui serviços de massagens ou tratamentos. Todos os tratamentos adquiridos durante a exclusividade beneficiam de 35% de desconto sobre o preço tabelado PVP. O limite horário de privatização ou hora extra de abertura é até às 23h. / Os tratamentos possíveis de reservar com 35% de desconto durante a privatização não incluem tratamentos de estética. / A reserva de atividades de fitness está sujeita à disponibilidade de espaços dentro do hotel e taxa de reserva dos mesmos. / A capacidade máxima de tratamentos individuais em simultâneo é de 5.





**STAY  
GREEN**  
WITH SANA

## INICIATIVAS DE SUSTENTABILIDADE NOS HOTÉIS SANA

Cuidar e ser responsável faz parte do ADN SANA, como tal promovemos políticas sustentáveis nos nossos hotéis, que vão ao encontro dos nossos valores: Qualidade, Confiança e Cuidado.

Dedicamo-nos a implementar iniciativas ambientais com impacto duradouro no tempo e na comunidade, com foco no cumprimento da sustentabilidade como um fator operacional chave.

Apresentamos algumas das iniciativas que desenvolvemos nos nossos hotéis, nos vários departamentos:



### Receção

- Utilização e promoção de serviços digitais com vista à redução de papel:
  - check-in online
  - uso de tablet no check-in presencial
  - envio de faturas por e-mail
  - comunicação interna através de ecrãs
  - o web app para consumo de serviços internos
  - serviço de imprensa digital (revistas e jornais)
- Chaves dos quartos em material PET e bolsas em papel FSC<sup>1</sup>



### Housekeeping

- Reciclagem/ separação de lixo
- Reciclagem de têxteis
- Utilização de copos de vidro e não de plástico
- Mudança de toalhadados no quarto a pedido do cliente



### Restaurantes e bares

- Reciclagem/ separação de lixo
- Utilização de e-menus de forma a reduzir o impacto de menus impressos
- Comunicação interna através de ecrãs

Obrigado por nos ajudar  
a criar um futuro melhor!

<sup>1</sup> A certificação FSC assegura que os produtos provêm de florestas bem geridas que oferecem benefícios ambientais, sociais e económicos.



**STAY  
GREEN**  
WITH SANA

Obrigado por nos ajudar  
a criar um futuro melhor!



### Cozinha

- Reciclagem/ separação de lixo
- Reciclagem de óleos alimentares
- Redução de utilização de materiais de plástico
- Preferência por fornecedores certificados com normas ambientais
- Preferência por produtores locais e produtos sazonais



### Manutenção

- Lâmpadas de baixo consumo de energia
- Sensibilização das equipas para poupança diária de energia
- Sensibilização das equipas para poupança de água
- Sistema de rega automática
- Torneiras com redutor de caudal



### Sociocultural

- Parcerias com instituições, como a ReFood
- Recolha de tampas de plástico para diversos fins de cariz solidário
- Donativos a associações (alimentares, atalhados...)
- Embaixadores Green Team

**Aos nossos Clientes, convidamo-los a juntarem-se a nós em iniciativas como:**

- **Programa de reutilização de toalhas e lençóis**  
– Se preferir mudanças diárias, deixe as suas toalhas no chuveiro ou banheira e contacte a nossa receção para troca diária de lençóis..
- **Agendamento de limpeza dos quartos** – Se preferir não ter o seu quarto limpo diariamente, por favor informe a receção da sua preferência. A sua escolha de não ter limpeza diária contribui para os nossos esforços em reduzir o consumo de água e energia.

Estas são algumas das iniciativas dos nossos hotéis. Trabalhamos diariamente para tornar os nossos espaços mais sustentáveis, para um futuro melhor.



A hand is shown reaching out from the right side of the frame towards a wireframe globe on the left. The background is a deep blue with a network of white lines and dots, suggesting a digital or technological theme. The globe is composed of a mesh of white lines forming the continents. The hand is positioned as if about to touch or interact with the globe. The overall aesthetic is futuristic and high-tech.

SAN.IA

BEM-VINDOS  
AO FUTURO

**SANiA**  
SANA'S INTELLIGENT ASSISTANT

## O SEU HOTEL NA PALMA DA MÃO

Olá!  
Eu sou a SAN.IA, a sua Intelligent Assistant nos hotéis SANA. Venho dar-lhe as boas-vindas ao EPIC SANA Marquês e colocar todos os serviços do hotel nas suas mãos.

Descubra como é fácil e rápido aceder a todos os serviços do hotel, a partir do seu dispositivo móvel. Através da nossa web app, poderá realizar os seus desejos, fazer pedidos especiais e aceder a informações. Tudo para maximizar o seu tempo e poder aproveitar ainda mais cada momento da sua estadia.



Tudo o que a SAN.IA  
pode fazer por si\_

- Gerir a sua reserva
- Serviços de Room Service
- Reservas e acesso aos menus dos Restaurantes
- Serviços associados ao seu quarto
- Consulta e agendamento no SAYANNA Wellness & SPA
- Serviços extra
- Informações sobre o Mundo SANA

The background is a composite image. On the left, a portion of the Earth is visible from space, showing blue oceans and white clouds. On the right, a dark night sky is filled with numerous bright, golden-yellow stars of varying sizes, creating a starry field.

# MUNDO SANA

UM MUNDO  
DE SENSações  
ÚNICAS

# HOTÉIS SANA

O MUNDO PERFEITO PARA VIVER  
SENSAÇÕES ÚNICAS

Os Hotéis SANA são perfeitos para quem gosta de viver sensações únicas. Mais do que uma cadeia de hotéis, é um conjunto de conceitos exclusivos, um projecto sensorial onde cada unidade hoteleira tem personalidade própria, nuances, sabores e tons distintos.

Proporcionamos momentos inesquecíveis, garantindo sempre o conforto e a qualidade, superando as suas expectativas.

Conheça todas as  
outras unidades  
que compõem  
o mundo SANA\_

MYTHIC  SANA  
★★★★★

 MYRIAD  
by SANA

EPIC  SANA  
★★★★★

 AUBERGE DU JEU DE PAUME  
Chantilly ★★★★★

SANA  EXCELLENCE  
★★★★★

SANA  STYLE  
★★★

 EVOLUTION  
HOTELS

 SUD LISBOA

A PASTORINHA  
A SERVIR DESDE 1974

SAYANNA  
WELLNESS & SPA

FIFLY  
SECONDS

 VASCO  
DA GAMA  
TOWER  
BABYLON  
360°

 BREAD &  
FRIENDS



# SANA NO MUNDO

EM CONTÍNUA EXPANSÃO



O mundo SANA está em contínua expansão, assinando hotéis únicos, cada um com a sua personalidade, mas todos sempre focados em proporcionar serviços de excelência. Descubra todas as nossas unidades e projetos para o futuro, em [sanahotels.com](http://sanahotels.com).

\* Brevemente

# FALE CONNOSCO

---

## EPIC SANA Marquês

Av. Fontes Pereira de Melo 8  
1069-310 Lisboa

T +351 210 064 300

F +351 211 107 601

(custo da chamada para a rede fixa nacional)

E [info.marques@epic.sanahotels.com](mailto:info.marques@epic.sanahotels.com)

---

## Prémios



Best Luxury Conference  
& Event Hotel in Portugal  
Best Luxury Lifestyle Hotel  
in Portugal



Top meeting hotels



LISBOA  
À PROVA  
2024/2025

ESPERO DE VEROSSE E LANTERNO  
ALLORA

[SANAHOTELS.COM](https://www.sanahotels.com)

