

EPIC  SANA

★★★★★

Algarve

NÃO É MAIS
UM RESORT.
É O ALGARVE
NO SEU MELHOR.



L.V.X.™

Preferred

HOTELS & RESORTS

PORTEFÓLIO COMERCIAL



BEM VINDO AO EPIC SANA ALGARVE

O EPIC SANA Algarve, situado sobre a Praia da Falésia, encontra-se rodeado por 8 hectares de pinhal e zonas verdes.

LAZER E ENTRETENIMENTO

*TUDO PARA LHE PROPORCIONAR
UMA ESTADIA ÉPICA*

A excelente localização na Praia da Falésia, em Albufeira, aliada à harmonia dos espaços verdes circundantes fazem com que o EPIC SANA Algarve Hotel seja perfeito para momentos únicos de lazer, romance ou bem-estar.

Se pretende usufruir de uma experiência verdadeiramente memorável no Algarve, o EPIC SANA Algarve Hotel é o ponto de partida. Esperamos por si!



- 3 Piscinas exteriores para adultos
- 2 Piscinas exteriores para crianças
- Piscina interior aquecida
- Serviço de bar nas piscinas
- Garagem e parque de estacionamento
- Little Stars Kids Club com Parque Infantil (sazonal)
- 2 campos de padel e um campo de street basquetebol
- Concessão da Praia da Falésia (Sazonal)
- Aluguer de automóveis
- Assistência Médica 24h (por solicitação)
- Lavandaria / Limpeza a Seco
- Room Service 24h
- Wi-fi gratuito

Serviços
Facilidades Hotel_



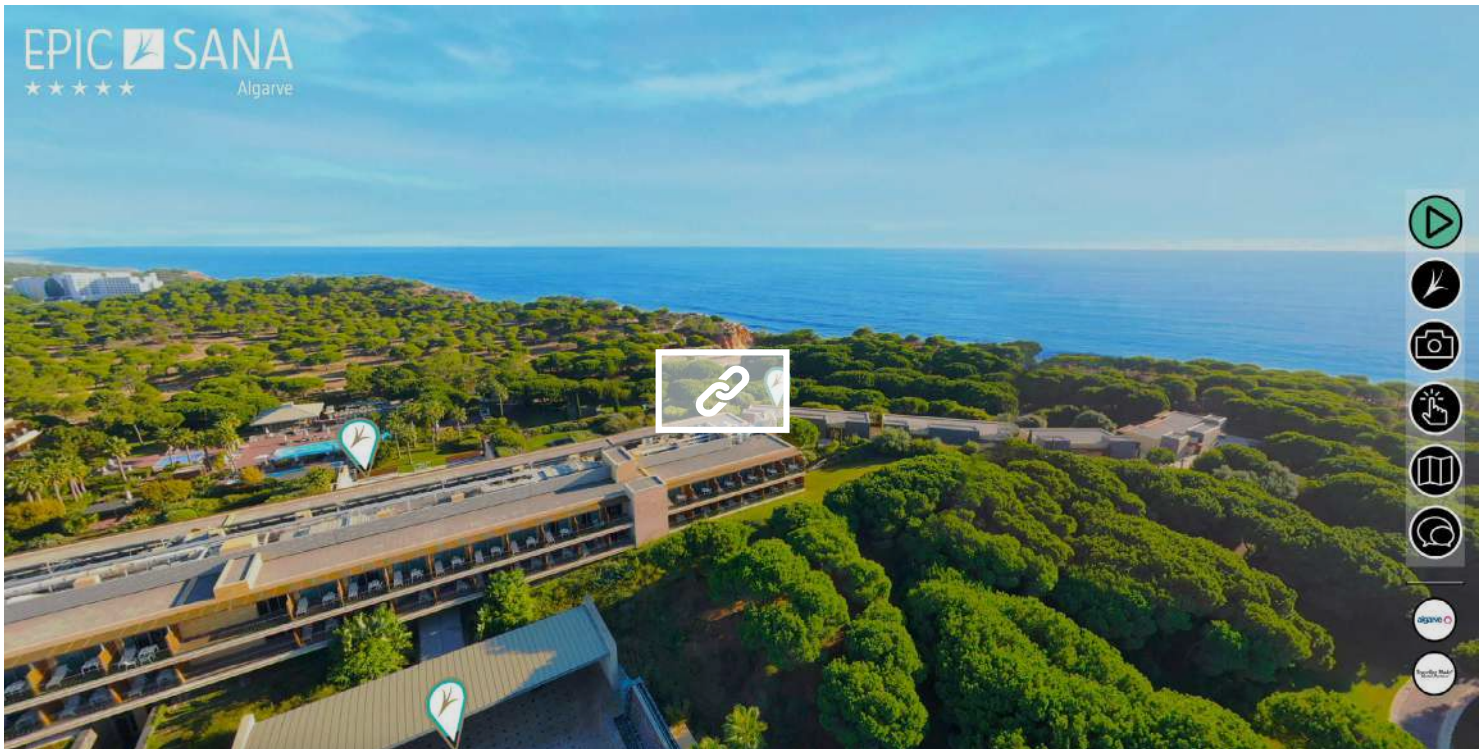
_ LOBBY



_ RECEÇÃO



_ VIRTUAL TOUR



LOCALIZAÇÃO PRIVILEGIADA

VERDADEIRO LUXO NUM PINHAL
LUXURIANTE, COM ACESSO DIRETO À PRAIA

A localização privilegiada permite acesso directo à praia de forma rápida e conveniente. As vastas áreas arborizadas e jardinadas convidam a um passeio pelas diferentes zonas de lazer disponíveis no resort, sempre com a falésia como pano de fundo.

_TEMPERATURA

 PRIMAVERA | 26°C ▲▼ 10°C

 VERÃO | 30°C ▲▼ 17°C

 OUTONO | 24°C ▲▼ 9°C

 INVERNO | 18°C ▲▼ 7°C

_ VISTA AÉREA



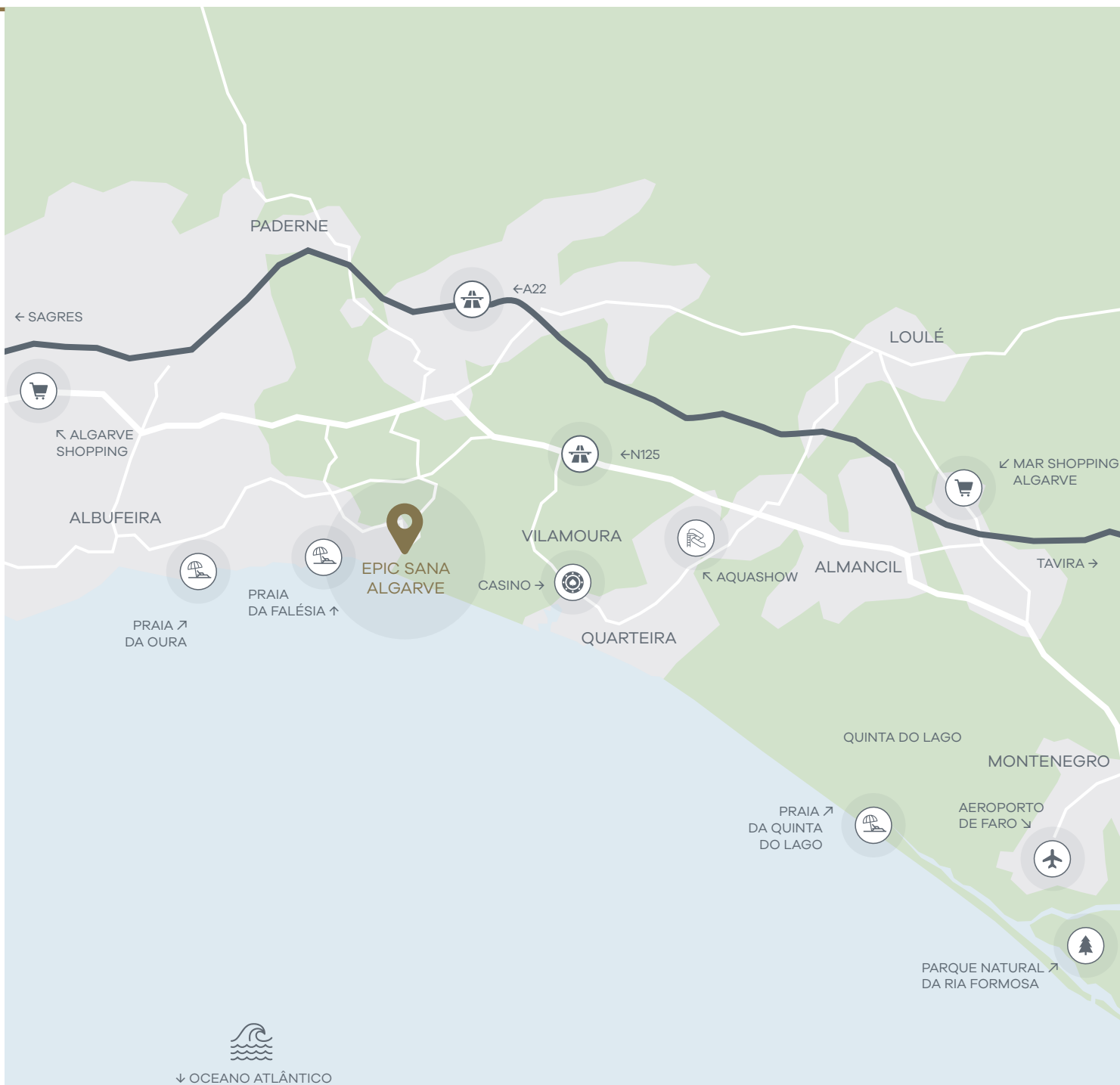
- Golfe
- Casino
- Aldeias Históricas
- Parques Naturais
- Percursos pedestres
- Safaris pela Serra Algarvia
- Atividades aquáticas
- Equitação
- Passeios de barco (grutas, golfinhos)
- Parques temáticos
 - Zoomarine
 - Aqua Show
 - Aqualand
 - Zoo de Lagos

Albufeira (centro): 7km | Vilamoura: 7km
Aeroporto Internacional de Faro: 37 km
Aeroporto Internacional de Lisboa: 250 km

Área Envolvente_

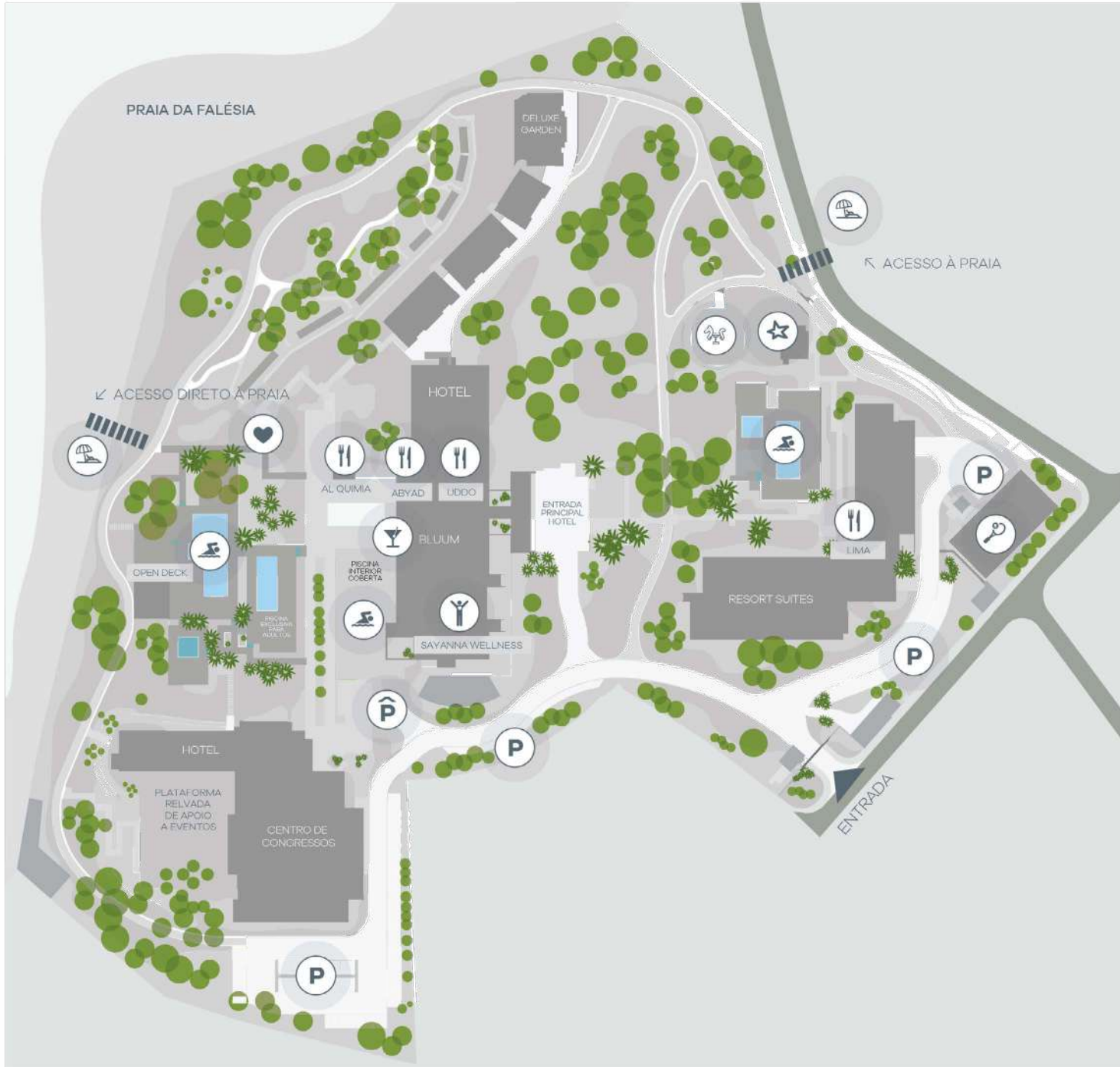
EPIC SANA ALGARVE NO MAPA

PONTOS DE REFERÊNCIA
IMPORTANTES NA COSTA ALGARVIA



MAPA DO RESORT

8 HECTARES DE PINHAL JUNTO DO OCEANO ATLÂNTICO



- | | | | | | |
|--|--------------------------------------|--|-----------------|--|---------------|
| | Acesso à garagem | | Parque | | Spa & Fitness |
| | Acesso à praia | | Parque infantil | | Love tree |
| | Bar | | Piscina | | Kids Club |
| | Campos de padel e street basquetebol | | Restaurante | | |

ALOJAMENTO

UM CONFORTO MUITO ESPECIAL

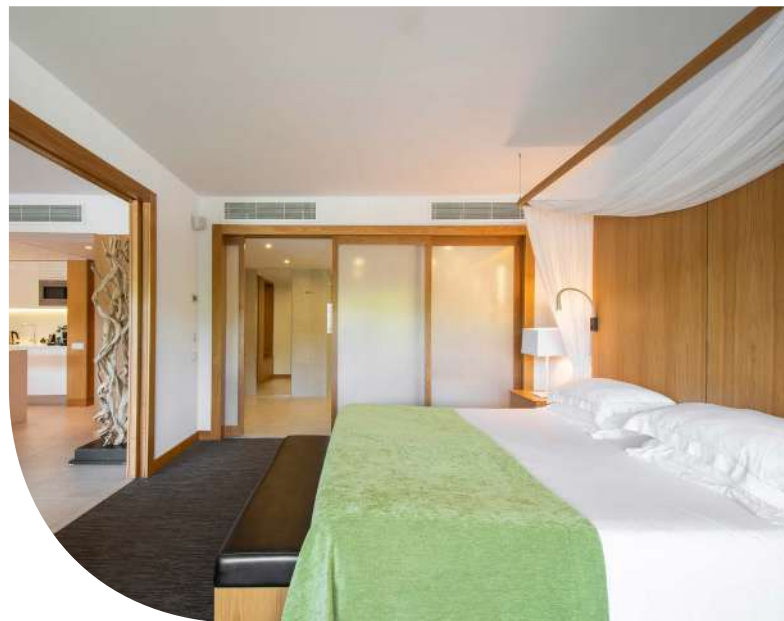
O EPIC SANA Algarve oferece um total de 229 magníficas unidades de alojamento, todas concebidas de forma a superar as expectativas dos seus clientes.

160 / QUARTOS DELUXE (32m² - 64m²)

2 / SUITES DELUXE OCEANO (64m²)

24 / DELUXE GARDEN SUITES (73m² - 175m²)

43 / RESORT SUITES (38m² - 79m²)



- Ecrã LED com 55 polegadas
- 100 canais digitais
- Acesso gratuito à internet Wi-Fi
- Sistema de som personalizado por cabo ou Bluetooth
- Telefone com ligação direta e correio de voz
- Ar condicionado
- Minibar a pedido
- Máquina de café Nespresso
- Tábua e ferro
- Cofre gratuito com espaço para laptop
- Secador de cabelo
- Espelho de maquilhagem
- Roupões e chinelos
- Amenities Aromatherapy
- Press Reader

Serviços
Facilidades_

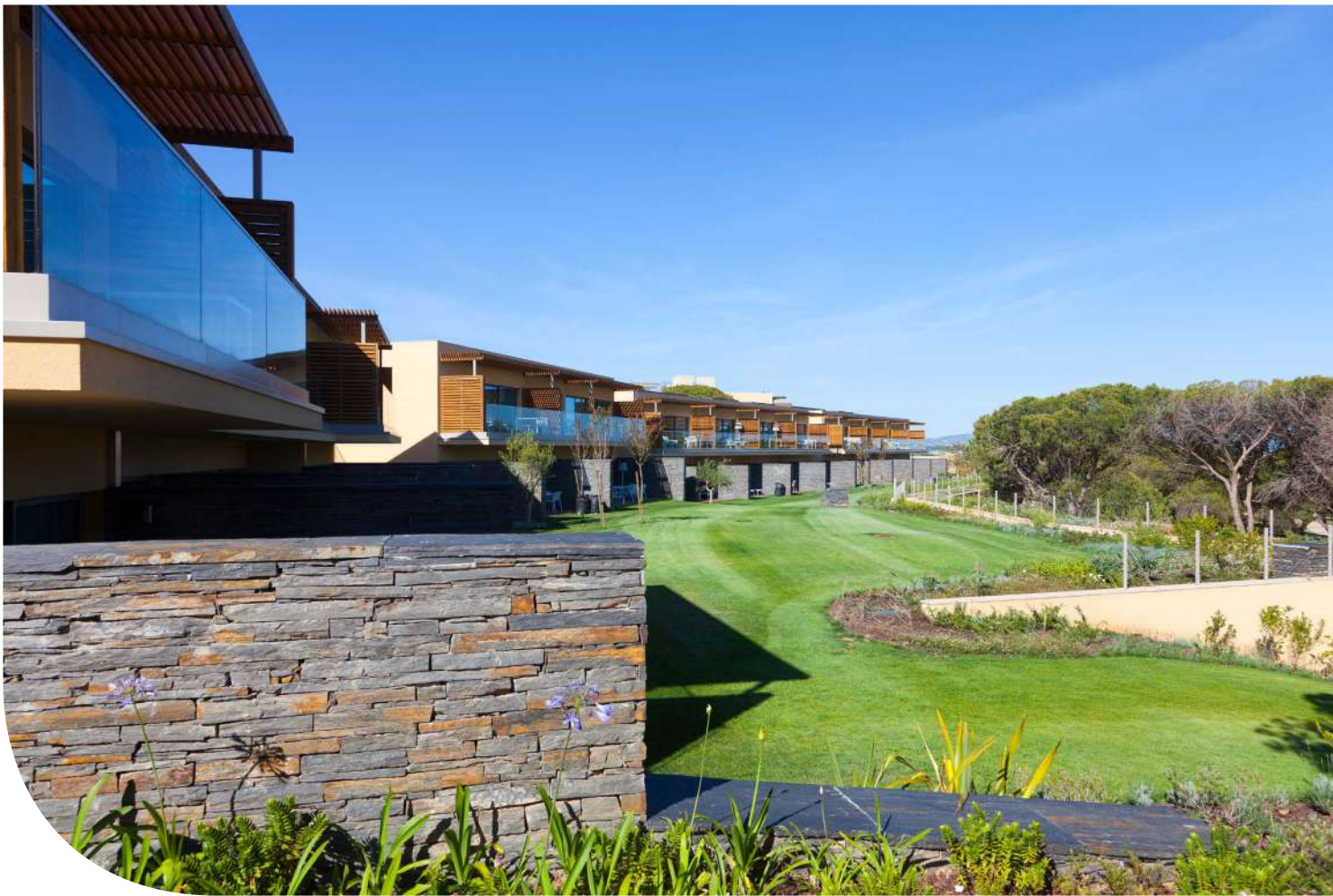
_ SO SUITE



_ QUARTO DOUBLE DELUXE



_ GARDEN SUITES



RESTAURANTE ABYAD

*GASTRONOMIA NACIONAL
E INTERNACIONAL*

No Abyad encontrará um ambiente familiar e descontraído. Com base na cozinha internacional adaptada ao melhor dos ingredientes regionais, o Abyad apresenta uma oferta gastronómica variada, que satisfaz uma grande variedade de paladares. Buffet, à la carte ou *table d'hôte* dependendo da ocupação do Hotel.

As refeições são servidas com preparação diária pelos nossos Chefs.



_ RESTAURANTE ABYAD



_ RESTAURANTE ABYAD



RESTAURANTE AL QUIMIA

*A MAIS REQUINTADA
EXPERIÊNCIA FINE DINING*

No reinventado restaurante Al Quimia irá encontrar um ambiente sofisticado e confortável, com atenção ao detalhe e proximidade ao cliente sem a rigidez das limitações impostas por um ambiente fine dining tradicional.

Este restaurante apresenta-se como um espaço único no resort: uma vista privilegiada sobre os jardins, um espaçoso terraço, e uma oferta gastronómica irrepreensível onde os melhores vinhos portugueses prometem maximizar a experiência.

Necessário reserva. Apenas adultos.



_ RESTAURANTE AL QUIMIA

_ RESTAURANTE AL QUIMIA



BLUUM BAR

UM LUGAR DE QUE SE VAI LEMBRAR

Desenhado por Miguel Câncio, o BLUUM Bar rasga com o clássico e entra na linha dos mais trendy e inovadores bares da Europa.

Aqui poderá encontrar uma vasta seleção de cocktails com um twist contemporâneo bem como uma seleção alargada de bebidas espirituosas.

O Bluum Bar oferece também refeições ligeiras, das 18h00 às 23h00, para aqueles que desejem jantar num ambiente trendy.



_ BLUUM BAR



_ BLUUM BAR



RESTAURANTE LIMA

*CRIATIVO, MODERNO
E INSPIRADO NOS PRODUTOS ITALIANOS*

À noite, desfrute de uma atmosfera tipicamente italiana, começando pela música, passando pela seleção de vinhos até a decoração do espaço e das mesas. A ementa deste restaurante sazonal foi pensada para que possa desfrutar da verdadeira essência italiana.

O Lima é também um espaço recomendado para momentos em família. Integrado nas Resort Suites, junto ao Kids Club e às piscinas, oferece durante o verão um delicioso brunch para os hóspedes alojados nestas suites.

Necessário reserva | Restaurante sazonal



_ RESTAURANTE LIMA



_ RESTAURANTE LIMA



RESTAURANTE & BAR OPEN DECK

*GASTRONOMIA PORTUGUESA
NO SEU MELHOR*

Situado junto à piscina principal do Resort, o Open Deck é um espaço descontraído, de decoração contemporânea.

Durante o dia é ideal para uma refeição mais ligeira ou para uma bebida refrescante e o menu, inspira-se na tradição e nas referências da gastronomia portuguesa.

Restaurante sazonal: encerrado durante a temporada de inverno.



_ RESTAURANTE/BAR OPEN DECK



_ RESTAURANTE/BAR OPEN DECK



UDDO

JAPONÊS CONTEMPORÂNEO IZAKAYA MODERNA

Num ambiente elegante e descontraído, com uma decoração inspirada na cultura japonesa e nas madeiras, o UDDO (madeira em Japonês) oferece os sabores e a tradição ancestral da melhor gastronomia das Izakaya.

A carta deste restaurante sazonal convida a uma experiência memorável e caracteriza-se pela entrega dos sabores autênticos do Japão que respeitam as tradições do passado, com uma seleção de pratos de assinatura para descobrir a frescura dos produtos do Algarve, usando as técnicas da cozinha japonesa.

Restaurante sazonal



_ RESTAURANTE UDDO



_ RESTAURANTE UDDO



SAYANNA WELLNESS & SPA

*UM REFÚGIO DE TRANQUILIDADE
PARA O CORPO E MENTE*

No EPIC SANA Algarve, o SAYANNA é perfeito para descontrair e cuidar do corpo e da mente, com um SPA que dá expressão ao conceito "A Saúde pela Água".

Um espaço onde poderá desfrutar de uma massagem, relaxar, revitalizar e rejuvenescer o seu corpo e ainda usufruir de uma piscina de vitalidade dinâmica com cascatas de água, sauna, banho turco e fonte de gelo.

_ SAYANNA



- 4 Salas de tratamento
- 1 Suite VIP de Casal
- 1 Pavilhão de massagem VIP de Casal com jardim e jacuzzi privativos
- 1 Sala de Massagem Acqua Zen à cabeça
- 2 Pérgolas de massagem
- Sauna & Banho Turco
- Piscina de Relaxamento
- Ginásio
- EPIC Vital (programa diário gratuito de atividades) e Active Kids

Programas Wellness:

- SAYANNA Reshape Retreat (7 noites)
- SAYANNA Body & Soul Detox Retreat (7 noites)
- SAYANNA De-Stress Retreat (7 noites)
- SAYANNA Yoga Retreat (5 noites)
- SAYANNA Yoga Escape
- SAYANNA Active Escape
- SAYANNA Retreat à la Carte

Serviços
Disponíveis_

SALAS DE REUNIÃO

*REUNIÕES, CONGRESSOS E EVENTOS
GANHAM UMA NOVA VIDA*

O EPIC SANA Algarve dispõe de um Centro de Congressos com uma área de 1.848m², luz natural e mais de 1000m² de espaços exteriores.

As duas salas disponíveis distinguem-se pela sua flexibilidade ao nível da dimensão e layout, permitindo acolher diversos tipos de eventos.

A sala Atlantic é uma Sala de Reuniões e Banquetes com 1.029m², divisível até 3 salas com áreas entre os 245m² cada e os 755m², com altura de 4,20m.

_ CENTRO DE CONGRESSOS – FACHADA



_ GARDEN VIEW ROOM



Características_

- Equipamento Audiovisual Integrado
- Controlo de Som / Iluminação
- Acesso a pessoas com mobilidade reduzida
- Luz Natural
- Climatização das Salas
- Acesso a Wi-Fi
- Blackouts eletrónicos

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

2848m² totalmente flexíveis e bem equipados e equipas dedicadas, para os mais variados eventos, com soluções que se adaptam às suas necessidades.

CENTRO DE CONGRESSOS

SOLUÇÕES PARA
QUALQUER NECESSIDADE

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

O EPIC SANA Algarve dispõe de diversos espaços para eventos e reuniões, com uma área total de 2848 m². 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 ATLANTIC



Material Audiovisual

(Projetores de diversos lumens)
Telas de projeção, Colunas, Tomadas protegidas por UPS, Diversas ligações de voz e dados, ligações monofásica e trifásica, 1 Ledwall



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 ATLANTIC

CARACTERÍSTICAS GERAIS








Área Total Interior
 1029 m²

- I Atlantic I 247 m²
- II Atlantic II 263 m²
- III Atlantic III 245 m²

- F Atlantic Foyer I 346 m²
- D Relvado I 1390 m²

PISO ATLANTIC

CAPACIDADES E ESPECIFICAÇÕES DAS SALAS (ATLANTIC)

	Área	Medidas*	 Cocktail	 Banquete	 Plateia	 Escola	 Cabaret	 Mesa U
			c/ bistrots	Set menu		2 pax	6 pax	2 pax
Atlantic Floor + Foyer	1029 m ² 11076,06 sq.ft	10,7 m x 25,65 m 25m x 30,2 m						
Atlantic I + II + III	755 m ² 8126,75 sq.ft	25 m x 30,2 m						
I Atlantic I	247 m ² 2658,69 sq.ft	25 m x 9,9 m						
II Atlantic II	263 m ² 1636,11 sq.ft	25 m x 10,5 m						
III Atlantic III	245 m ² 2637,16 sq.ft	25 m x 9,8 m						
Atlantic I + 1/2 II	378,5 m ² 4074,14 sq.ft	125 m x 15 m						
Atlantic III + 1/2 II	376,5 m ² 4052,61 sq.ft	25 m x 14,9 m						
Atlantic I + II	510 m ² 5489,59 sq.ft	25 m x 20,4 m						
Atlantic III + II	508 m ² 5468,1 sq.ft	25 m x 20,3 m						
F Atlantic Foyer	346 m ² 3724,31 sq.ft	10,7 m x 25,65 m 4,7 m x 15,25 m						

* Altura 4,2 m

PISO ATLANTIC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GERAIS ATLANTIC

_ SALA ATLANTIC



EQUIPAMENTO AUDIOVISUAL INTEGRADO NAS SALAS (MEDIANTE PAGAMENTO)

Sistema de som integrado para difusão de conteúdos áudio ou voz em todas as salas de conferências

ECRÃS

4 Ecrãs embutidos 4 m x 3 m
1 Ledwall 6 m x 3m
3 ecrãs embutidos 4 m x 3 m

PROJETORES LCD

3 Projetores laser sem fio WUXGA
(6.000 lumens)

SERVIÇOS DE APOIO DISPONÍVEIS

2 Ecrãs portáteis 2,5 m x 2,5 m

2 Projetores portáteis

8 Microfones portáteis sem fio

4 Microfones de cabeça sem fio

4 Microfones de lapela sem fio

Wi-Fi nas áreas públicas e salas de reuniões

Flip charts

Ponteiros laser

Controle remoto para cortinas

Área de recepção para grupos

Acesso direto para autocarros

Sinalização digital

Área exclusiva para serviços de secretariado

_ SALA ATLANTIC EM PLATEIA



_ FOYER | PORMENOR

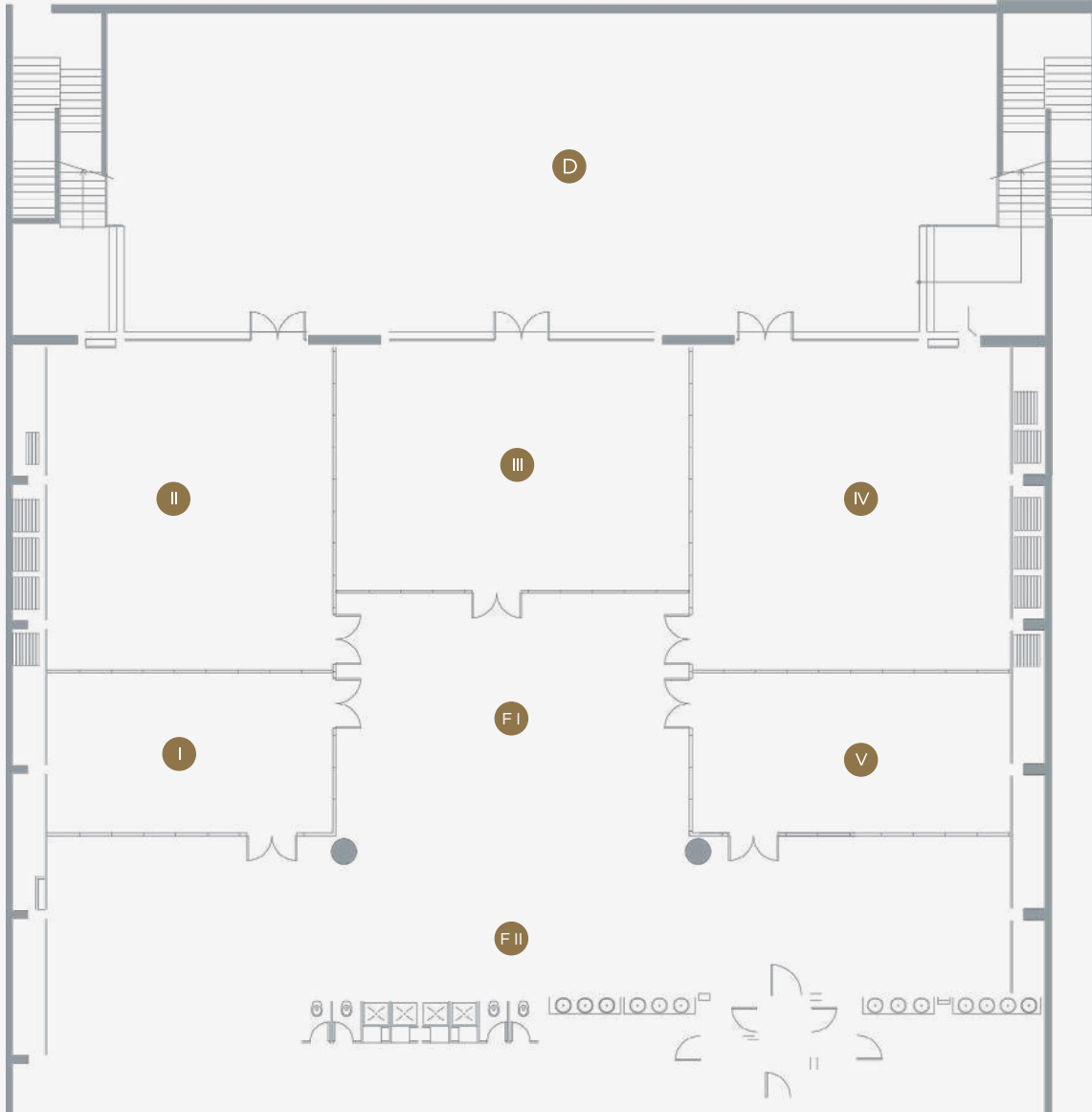


_ SALA ATLANTIC



PISO PACIFIC

CARACTERÍSTICAS GERAIS



Área Total Interior
819 m²

- | | | | |
|-------|----------------------------------|--------|--------------------------------------|
| ● I | Pacific I 62m ² | ● V | Pacific V 66 m ² |
| ● II | Pacific II 126 m ² | ● F I | Foyer I Pacific 199,5 m ² |
| ● III | Pacific III 114,5 m ² | ● F II | Foyer II Pacific 114 m ² |
| ● IV | Pacific IV 132 m ² | ● D | Terraço 256 m ² |

PISO PACIFIC

CAPACIDADES E ESPECIFICAÇÕES DAS SALAS

	Área	Medidas*	 Cocktail	 Banquete	 Plateia	 Escola	 Cabaret	 Mesa U
			c/ bistrots	Set menu		2 pax	6 pax	2 pax
I Pacific I	62 m ² 667,36 sq.ft	5,8m x 10,7m						
II Pacific II	126 m ² 1356,25 sq.ft	11,75m x 10,7m						
III Pacific III	114,5 m ² 1232,47 sq.ft	8,85m x 12,9m						
IV Pacific IV	132 m ² 1420,84 sq.ft	11,75m x 11,25m						
V Pacific V	66 m ² 710,42 sq.ft	5,8 m x 11,25 m						
F I Foyer I Pacific	199,5 m ² 2147,4 sq.ft	5,7m x 35m						
F II Foyer II Pacific	114 m ² 1227,09 sqft	8,8 m x 12,95m						
Pacific Floor + Foyer I + II	819 m ² 8815,64 sq.ft	23,4m x 35m						
Pacific Floor + Foyer II	619,5 m ² 6668,24 sq.ft	23,4m x 35m						
Pacific I + II + III + Foyer II	416,5 m ² 4483,17 sq.ft	17,55m x 23,6m						
Pacific III + IV + V + Foyer II	426,5 m ² 4590,8 sq.ft	17,55m x 24,15m						
Pacific III + Foyer Pacific II	226 m ² 2432,64 sqft	17,55m x 12,9m						
D Terraço Pacific	256 m ² 2755,56 sq.ft	32m x 8m						
Pacific I + II	188 m ² 2023,62 sq.ft	17,55m x 10,7m						
Pacific IV + V	198 m ² 2131,25 sq.ft	17,55m x 11,25m						

* Altura 4,2 m

PISO PACIFIC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GERAIS

_ SALA PACIFIC EM PLATEIA



EQUIPAMENTO AUDIOVISUAL INTEGRADO NAS SALAS (MEDIANTE PAGAMENTO)

Sistema de som integrado para difusão de conteúdos áudio ou voz em 3 salas de conferências

ECRÃS

5 Ecrãs embutidos 4 m x 3 m

PROJETORES LCD

5 Projetores laser sem fio WUXGA (6.000 lumens)

SERVIÇOS DE APOIO DISPONÍVEIS

2 Ecrãs portáteis 2,5 m x 2,5 m

2 Projetores portáteis

8 Microfones portáteis sem fio

4 Microfones de cabeça sem fio

4 Microfones de lapela sem fio

Wi-Fi nas áreas públicas e salas de reuniões

Flip charts

Ponteiros laser

Controle remoto para cortinas

Área de receção para grupos

Sinalização digital

Área exclusiva para serviços de secretariado

_ FOYER PACIFIC



_ COFFEE STATION



_ PACIFIC MESA EM U





LAZER

Deixe-se surpreender pelo resort e por toda a sua envolvimento. Aprecie as praias, a cultura encontre o inesperado e muita criatividade.

FALÉSIAS COLORIDAS, PINHEIROS, E O AZUL DO OCEANO ATLÂNTICO

O nosso soberbo resort de 5* está localizado na Praia da Falésia, Albufeira, Portugal e oferecemos uma inesquecível experiência de luxo.

O EPIC SANA Algarve oferece experiências detalhadas para grupos que combinam a gastronomia, bem-estar, estilo de vida, cultura, fitness e diversão.

Desde a sua localização central no Algarve, pode explorar esta região para oeste até Sagres ou para oriente até Vila Real de Santo António, junto da fronteira com Espanha - tudo a uma curta distância de carro.

_ ACESSO DIRETO À PRAIA



_ PRAIA DA FALÉSIA



ATIVIDADES DE GRUPO

*DESCONTRAÇÃO E MOTIVAÇÃO
QUE SE REFLETEM NA PRODUTIVIDADE.*

O EPIC SANA Algarve oferece experiências detalhadas para grupos que combinam a gastronomia, bem-estar, estilo de vida, cultura, fitness e diversão.

Um pinhal deslumbrante, as falésias coloridas e acesso direto à praia, o azul do Oceano Atlântico e os fantásticos sunsets são o nosso cartão de visita. Aliado à hospitalidade genuína, todos estes elementos combinam para criar o local perfeito e único para reuniões e incentivos.

- _ Stand up paddle
- _ Workshops
- _ Desportos aquáticos
- _ Provas de vinho e tour vinícola
- _ Desafio Master Chef
- _ Balão de ar quente
- _ Bubble football

_ DESPORTOS AQUÁTICOS



_ DESAFIO MASTER CHEF



VALORES SOB CONSULTA

ATIVIDADES DE LAZER

WORKSHOPS

DESAFIO MASTER CHEF

Entre neste desafio de equipa para cozinhar a cataplana portuguesa perfeita. Com o acompanhamento do especialista e Chef Executivo do EPIC SANA Algarve, Luís Mourão, a sua equipa pode estar do lado vencedor do desafio.

Min.: 40 pax / Máx.: 120 pax | Duração: 2 h

TRENDY COCKTAILS

Junte-se aos nossos criativos bartenders e aprenda a ciência da mixologia molecular. Se nunca experimentou o Martini em forma de gelatina ou um Mojito com fruto de caviar vermelho, o Bluum Bar é o lugar para descobrir. Novas tendências ou cocktails históricos, só tem de escolher.

Min.: 10 pax / Máx.: 20 pax | Duração: 30 min.

PASTELARIA

O seu grupo vai ficar mais doce com as nossas tentações de pastelaria. Aprenda a confeccionar bolos, sobremesas e todos os doces com o nosso chefe de pastelaria e devoto de chocolate.

Min.: 5 pax / Máx.: 10 pax | Duração: 1h30 min.

AULAS DE COZINHA

Para os amantes de cozinha. Aprenda os segredos da cozinha portuguesa com os nossos chefes. Cozinhe e coma como um habitante local e aprecie a sua estadia no Algarve.

Min.: 5 pax / Máx.: 10 pax | Duração: 1h30 min.

_ DESAFIO MASTER CHEF



WORKSHOPS NA CIDADE DE FARO

Procura workshops algo diferentes mas ainda assim tradicionais para apresentar aos seus clientes e equipa? Sempre realizados por um professor bilingue, prepare-se para saber mais sobre os produtos e tradições tipicamente portuguesas. Escolha entre: Pequenos jardins para casa, especiarias, molduras de namorados, decorações ou produtos de cortiça. Usufrua de uma tour temática pela natural e histórica herança da cidade de Faro.

TODAS ESTAS ATIVIDADES SÃO SUJEITAS A DISPONIBILIDADE E RESERVA PRÉVIA. VALORES SOB CONSULTA

ATIVIDADES DE LAZER

TEAM BUILDING

STAND UP PADDLE

Explore a costa do Algarve numa prancha de paddle. Conheça as nossas falésias e caves e encontre o equilíbrio perfeito entre o Homem e a Natureza, num ambiente 100% natural.

Um team building num ambiente relaxado. Diversão máxima e aumento do espírito de grupo garantido.

CORRIDA DE CARROS ANTIGOS

Projete, construa, decore e corra em carros antigos de madeira. Em qualquer estrada de asfalto, esta atividade envolve todos os membros da equipa.

Vai precisar da melhor equipa para projetar, construir e decorar o seu carro. A construção do carro é seguida por uma corrida nos carros antigos construídos.

EXPERIENCIE UMA CORRIDA

Fortaleça o sentido de espírito de equipa com diversos desafios.

O objetivo deste programa é o de fortalecer o espírito de equipa entre os colaboradores da sua empresa ao providenciar experiências para aumentar os laços entre a equipa e aumentar a confiança dos próprios colaboradores.

Os programas seguintes merecem ser mencionados:

- Workshop dado pelos condutores para aumentar a confiança e desenvolver capacidades de liderança;
- Atividades de equipa tais como "mudança de pneus" ou "trajeto de condução".
- Programas personalizados.

EXPERIÊNCIA COM KART

Desfrute de uma excitante corrida de kart com os seus colegas. A pista de kart é o local ideal para empresas e equipas à procura de preparar diferentes tipos de eventos ou simplesmente realizar um exercício de team-building. O Kartódromo Internacional do Algarve é sem dúvida, um complexo soberbo de lazer e entretenimento para os fans de karting e empresas a quem a diversão está garantida.

BUBBLE FOOTBALL

O seu grupo irá ter bolhas de diversão! Como o último dos desportos a ser oficialmente reconhecido pela FIFA e lançado mundialmente na sua plataforma desportiva. O futebol com bolhas veio para ficar!

Um jogo rápido que só pode ser explicado como um derivado do futebol australiano e europeu mas não requer nenhuma habilidade física, apenas muita energia e um ótimo senso de humor!



TODAS ESTAS ATIVIDADES SÃO SUJEITAS A DISPONIBILIDADE E RESERVA PRÉVIA. VALORES SOB CONSULTA

ATIVIDADES DE LAZER

PASSEIOS E VISITAS

ECO TUKTUK

Desfrute de uma passeio temático por Faro para observar a história e herança cultural da cidade.

- Ria Formosa: Entre no parque natural da Ria Formosa pelo Ludo e Praia de Faro.
- Cerro de São Miguel: Pasmese com a vista fantástica sobre a Ria Formosa, Faro e Olhão.
- Estoi: Visite a cidade velha de Estoi e entre no seu magnífico palácio. Opção: Visite as ruínas romanas de Milreu.
- Faro: Visita cultural.

100% tuk tuk elétrico

SEGWAY TOUR

A Segway é um veículo intuitivo para todos aqueles que apreciam novas experiências. Este deleite tecnológico irá proporcionar-lhe momentos absolutamente fantásticos e memoráveis! Desfrute da beleza natural da migração das aves para o Algarve, seja nas colinas verdes ou num estuário natural.

DESAFIO PEDESTRE NA CIDADE

Uma experiência única baseada no tema da sua viagem. Esta é uma maneira divertida e fácil de conhecer os locais. Convidamo-lo a uma descoberta interativa do centro das localidades em equipas. Escolha uma cidade nas redondezas e divirta-se com o programa que temos especialmente preparado para si.

TOUR VINÍCOLA

A visita a uma das mais conhecidas vinhas do Algarve. A produção de vinho é uma grande tradição em Portugal desde há milhares de anos atrás. Esta quinta cultiva e produz o seu próprio vinho com a supervisão dos enólogos altamente profissionais. Os vinhos podem ser provados no local, numa zona de provas completamente renovada, onde irá encontrar a exclusiva combinação entre o vinho e a arte da vindima.

PROVAS DE VINHOS PORTUGUESES

Prove os vinhos portugueses de maior renome enquanto aprende os seus segredos e curiosidades. Os nossos sommeliers vão guiá-lo pelos melhores vinhos regionais do país.

Min.: 10 pax / Máx.: 15 pax | Duração: 1 h



TODAS ESTAS ATIVIDADES SÃO SUJEITAS A DISPONIBILIDADE E RESERVA PRÉVIA. VALORES SOB CONSULTA

ATIVIDADES DE LAZER

DESPORTO E OUTDOOR

BICICLETA E KAYAK

Uma relaxante viagem a dois no parque natural da Ria Formosa. A atividade tem lugar no coração do parque natural da Ria Formosa, numa lagoa protegida para diferentes espécies tanto de fauna como flora. Liderada por um guia local, a bicicleta torna-se um método mais fácil e calmo para passear pelas áreas mais bonitas do parque natural observando as aves. O regresso é feito de kayak. Uma oportunidade para observar os mariscadores locais na apanha de ameijoas.

DESSPORTOS AQUÁTICOS

Sob o fantástico sol do Algarve, os participantes terão acesso a um inúmero leque de desportos aquáticos:

- Espreguiçadeiras e Sombras
- Jet ski
- Banana, Ringo and Sofa Ride
- Water ski
- Paddle surf
- Body board
- Rede de voleibol

DIA DE SURF

Na praia da Galé, em Albufeira, temos condições perfeitas para ensinamento e apoio para os iniciantes de Surf nos seus primeiros passos. Poderá desfrutar de um fantástico dia de Surf numa praia do Oeste Algarvio, considerado um dos melhores locais da Europa para a prática de Surf.

EXPERIÊNCIA COM KART

Descubra o parque natural da Ria Formosa numa aventura inesquecível de buggy. Uma curta mas fantástica experiência, é este o objetivo da Dirt & Dust. As estradas escondidas e maravilhosas vistas do parque natural da Ria Formosa vão proporcionar uma experiência fantástica.

_ SURF



AVENTURA TODO O TERRENO

Desfrute do espetacular cenário do puro Algarve através de jipe. Viaje num comboio de jipes, subindo penhascos e descendo vales, passando por vales e atravessando prados. Aprecie o espetacular cenário de uma área quase não afetada pelo tempo. A viagem leva-nos ao longo de sinuosos caminhos de terra batida para alguns dos lugares mais fascinantes do Algarve. Em pequenas aldeias caiadas de branco, onde o tempo parece ter parado, poderá ver antigas tradições e costumes ainda em prática.

TIROLESA TRANSFRONTEIRIÇA

Uma experiência inesquecível, atravessando o rio Guadiana, de Espanha a Portugal, na primeira tirolesa transfronteiriça do mundo. Ao longo dos 720 metros que unem os dois países, os clientes atravessam o rio a velocidades entre os 70 km/h e 80 km/h, literalmente voando pelo tempo e avançando no mesmo devido à diferença horária entre os dois países.

TODAS ESTAS ATIVIDADES SÃO SUJEITAS A DISPONIBILIDADE E RESERVA PRÉVIA. VALORES SOB CONSULTA

ATIVIDADES DE LAZER

A DIVERSÃO MAIS PERTO DE SI

INTERAJA COM GOLFINHOS

A experiência Dolphin Emotions Premium começa com uma conversa educacional, mencionando várias curiosidades sobre os golfinhos. Depois os participantes passam cerca de 30 minutos na água com estes extraordinários embaixadores do oceano. Durante toda a experiência os participantes são acompanhados por um guia que poderá responder a todas as questões dos mesmos.

VISITA ÀS GRUTAS

Visite as grutas mais bonitas da Europa numa inesquecível viagem de barco. Com partida na Marina de Vilamoura, a viagem num catamaran ou iate, toma a direção da costa do Barlavento. A viagem é cerca de 40 km pela espetacular costa Algarvia com as maravilhosas praias, vilas piscatórias, vilas e cidades, formações rochosas impressionantes, falésias e algumas das maiores caves da Europa.

SUNSET COCKTAIL

Um belo cruzeiro ao pôr-do-sol ou uma aventura repleta de diversão pelas ilhas de Armona, Culatra, Hangares e Farol... num catamaran com capacidade até 200 pessoas e tripulado por uma equipa de profissionais competentes, só precisa de escolher se quer desfrutar de um dia relaxante na Ilha Deserta ou uma festa com amigos ao longo das águas cristalinas do Cabo de Santa Maria.

OBSERVAÇÃO DE GOLFINHOS

Aprenda sobre a vida dos golfinhos no seu habitat natural. Um hino emotivo à vida marinha selvagem! Na viagem de barco pelas águas da costa algarvia com um biólogo marinho a bordo, dirija-se ao habitat natural dos golfinhos mais comuns, Golfinhos Nariz de Garrafa e Baleias de Minke, perseguindo um dos espetáculos mais maravilhosos da vida nos oceanos.

_ GRUTAS DE BENAGIL



OBSERVAÇÃO DE PÁSSAROS

A observação de pássaros torna-se cada vez mais popular no Algarve. A região algarvia é uma das mais ricas no que toca à fauna no país. Um número total de 386 espécies de aves foram registadas no Algarve, incluindo várias aves marinhas, aves costeiras, patos, passarinhos, aves de rapina e muitas outras. No Algarve, existem vários parques naturais e áreas protegidas como a Costa Vicentina, Ria de Alvor, Ria Formosa e Castro Marim.

TODAS ESTAS ATIVIDADES SÃO SUJEITAS A DISPONIBILIDADE E RESERVA PRÉVIA. VALORES SOB CONSULTA

ATIVIDADES DE LAZER

PARQUES AQUÁTICOS

AQUALAND

Um dos maiores parques aquáticos de Portugal, Aqualand é a localização perfeita para um dia memorável. Divirta-se nas atrações como o Kamikaze (95 metros de altura), Crazy Race, Banzai and Mini Park.

AQUASHOW

A maior montanha russa de água encontra-se no Aquashow. Detém atrações como a Queda Branca, Cobra Branca, Piscina de Ondas, e uma montanha russa de água com uma viagem de mais de 740 metros.

SLIDE & SPLASH

O parque aquático Slide & Splash foi inaugurado no dia 10 de Junho de 1986. Ocupa actualmente uma área de 16.000 hectares e é considerado um dos maiores e melhores da Europa.

_ AQUASHOW



_ SLIDE & SPLASH



TODAS ESTAS ATIVIDADES SÃO SUJEITAS A DISPONIBILIDADE E RESERVA PRÉVIA. VALORES SOB CONSULTA.

ATIVIDADES DE LAZER

LITTLE STARS - KID'S CLUB *ATIVIDADES SAZONAIS*

É um espaço totalmente dedicado às crianças entre os 4 e os 12 anos, com uma equipa focada e especializada. Integrado na perfeição no Resort, fica localizado na zona mais familiar do Resort - junto às Resort Suites.

Num ambiente que prima pela privacidade e tranquilidade.

ATIVIDADES

- Active Kids;
- Workshops temáticos;
- Festa da Criança;
- Atividades integradas.

HORÁRIO

10h00 às 12h30
14h30 às 17h30

_ LITTLE STARS



_ LITTLE STARS | ZONA EXTERIOR



ATIVIDADES DE LAZER

CESTO DE PIQUENIQUE FAMÍLIA

BEBIDAS

Uma garrafa DIVAI Espumante Brut

Seleção de 4 smoothies de fruta

COMIDAS

Mini-quiche de espinafres e pinhão

Sandes de peito de frango fumado com chicória em pão de sementes

Bagel de salmão fumado com queijo creme

Burrata com rúcula e balsâmico de frutos silvestres

Seleção de miniaturas fritas

Bolinho de laranja do Algarve

Seleção de de fruta da época:
Cerejas, apricots, framboesas e morangos

_ PIQUENIQUE



ATIVIDADES DE LAZER

DEGUSTAÇÃO

DEGUSTAÇÃO DE VINHOS NA QUINTA VÍNICA

Desfrute de uma experiência autêntica numa vinha local, rodeada por belas paisagens e vistas serenas. A visita inclui uma visita guiada pela Quinta, seguida de uma prova premium de vinhos selecionados, num elegante espaço ao ar livre, onde o design moderno se funde com a natureza.



TODAS ESTAS ATIVIDADES SÃO SUJEITAS A DISPONIBILIDADE
E RESERVA PRÉVIA.

CORPORATE

Bem-vindo ao EPIC SANA Algarve — onde cada detalhe foi pensado para elevar a experiência corporativa a um nível verdadeiramente exclusivo.



EPIC SANA ALGARVE 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.



Serviços_

Valet Parking
 Guest Relations
 Room Service - 24h
 Piscina exterior aquecida
 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)



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 Interior

1848 m²

8 salas de reunião + 2 foyers + Jardim + Terraço

_ RESTAURANTE AL QUIMIA



_ UDDO



OFERTA GASTRONÓMICA

O EPIC SANA Algarve dispõe de 5 restaurantes e 2 bares.

Proporcionam uma viagem sem limites pelos sabores internacionais, de fusão, portugueses e, como não podia deixar de ser, com um especial enfoque nos ingredientes regionais.

_ PISCINA SAYANNA



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:

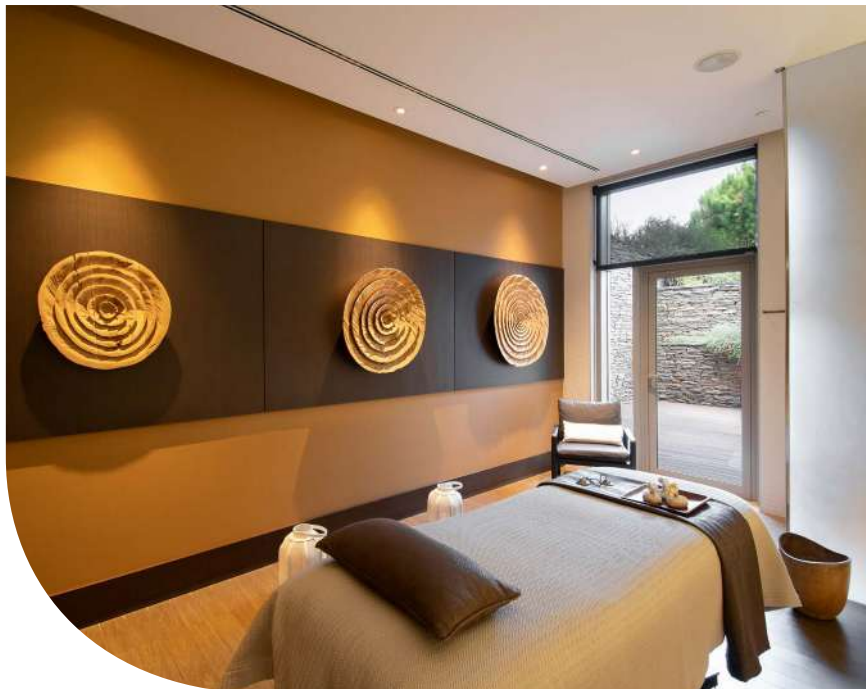
Vouchers oferta***:

- 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

_ SALA DE TRATAMENTO



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.

A photograph of a wedding ceremony in progress. In the foreground, a large bouquet of pink and white flowers is held by a hand. The bouquet is tied with a white ribbon. In the background, several white folding chairs are arranged in rows, each with a smaller bouquet of flowers on top. The setting appears to be outdoors, possibly on a lawn or in a garden, with a blurred background of trees and a bright sky. The overall atmosphere is romantic and elegant.

EVENTOS SOCIAIS & CASAMENTOS

Os momentos especiais merecem ser celebrados em locais inesquecíveis.

No EPIC SANA Algarve 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

A LOCALIZAÇÃO PRIVILEGIADA

LOCALIZAÇÃO

Integrado em 8 hectares de jardins, sob uma extraordinária mata de pinheiros mansos e com uma vista incrível sobre o oceano, o EPIC SANA Algarve oferece uma estadia 5 estrelas, com acomodações luxuosas, sobre a romântica praia da Falésia.

Aqui, pode desfrutar das várias piscinas, de uma experiência de SPA tranquila no SAYANNA Wellness, do melhor da gastronomia portuguesa num dos 4 restaurantes e de um cocktail de mixologia molecular num dos bares do resort.



PORQUÊ ESCOLHER O ALGARVE?

Íntimo, elegante e surpreendente.

Há lugares que nos conseguem encantar à primeira vista. Lugares onde a harmonia entre a luz, as cores, os aromas e os sons inspiram romance. Com uma localização privilegiada, o EPIC SANA Algarve é um espaço onde reina a calma e a tranquilidade.

Criativa, moderna e inspirada nos produtos regionais, a gastronomia e os bons vinhos têm um lugar de destaque. Celebre com a família e os amigos porque o amor é feito de experiências ÉPICAS.



EVENTOS & CASAMENTOS

CENÁRIOS DE SONHO

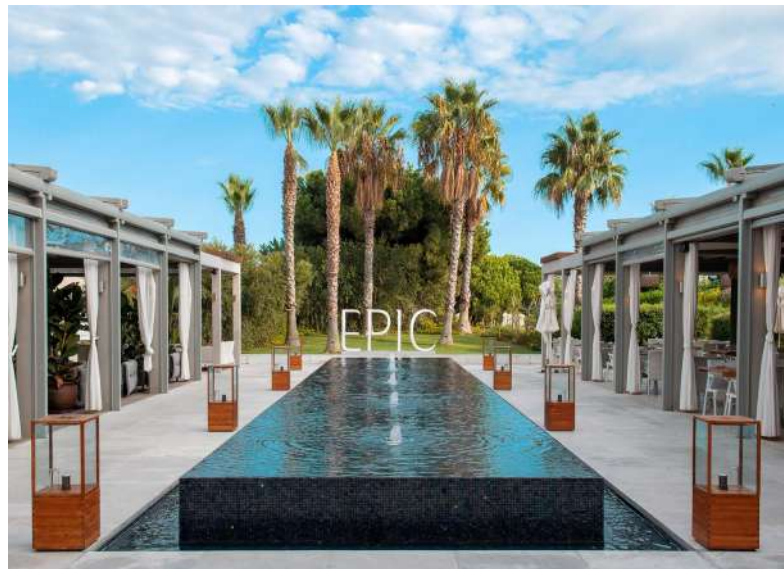
Crie celebrações e eventos inesquecíveis.

O EPIC SANA Algarve 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...





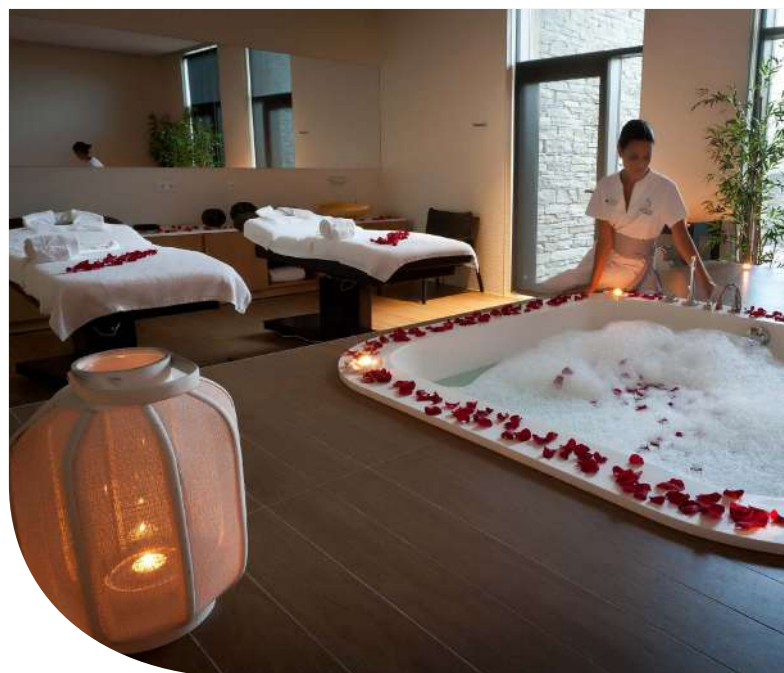
EVENTOS & CASAMENTOS

*UM REFÚGIO DE TRANQUILIDADE
PARA O CORPO E A MENTE*

Os 1500 m² do SAYANNA Wellness & SPA convidam à busca do bem-estar do corpo e da mente.

Para complementar as facilidades do SPA estão, ainda, disponíveis a sauna, o banho turco e uma piscina interior.

Dispõe também de um ginásio com modernos equipamentos de treino cardiovascular, musculação, aeróbica e ioga.



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

EVENTOS & CASAMENTOS

SOLUÇÕES PARA TODO O ANO

JULHO E AGOSTO

Cerimónia e Cocktail

- Jardim Suites / Love Tree (em caso de bom tempo) – até um máximo de 200 pessoas
- Jardim Atlantic (em caso de bom tempo) – área relvada com 700 m2 – até um máximo de 400 pessoas

Jantar

- Open Deck (em caso de bom tempo) – até um máximo de 100 pessoas
- Jardim Atlantic (em caso de bom tempo) – área relvada com 700 m2 – até um máximo de 400 pessoas

Disco

- Sala Atlantic com 755m2 – até um máximo de 400 pessoas



DE SETEMBRO A JUNHO

Cerimónia e Cocktail

- Jardim Suites / Love Tree (em caso de bom tempo) – até um máximo de 80 pessoas
- By EPIC

Jantar

- Restaurante Lima 130 m2 – até um máximo de 80 pessoas

Disco

- Bar Bluum – até à 01h00, mas não em exclusivo







**EVENTOS &
CASAMENTOS**
MENUS

EVENTOS & CASAMENTOS

(MENU DE CASAMENTO I)

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Espumante

Porto Dry e Tawny

Kir

Vinho branco e rosé

Cerveja nacional

Sumo de laranja

Água mineral

Dry snacks

CANAPÉS

Mini-empadinhas de galinha

Camarão da nossa costa com alho e lima

Estaladiço de queijo de cabra com tâmaras

Tarte de sésamo com creme de lagostins

Mini-espetadas de frutas

Shot de melancia com menta e gengibre

Tártaro de salmão em blinis e crème fraîche

Crocante de bacalhau e morcela

MENU

Creme aveludado de ervilhas, ovo 63° e crumble de porco bísaro

Garoupa crestada com molho de citrinos e ostras

Sorbet de tangerina com pimenta rosa

Novilho a baixa temperatura, texturas de cogumelos em redução de vinho do Porto Ruby

Sobremesa de texturas cítricas do Algarve

BEBIDAS

Espumante

Vinho branco e tinto DIVAI

Refrigerantes

Cerveja nacional

Água com e sem gás

Café

CEIA

Caldo-verde

Pão com chouriço

Mini-bola de Berlim

EVENTOS & CASAMENTOS

(MENU DE CASAMENTO II)

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Espumante

Porto Dry e Tawny

Kir

Vinho branco e rosé

Cerveja nacional

Sumo de laranja

Água mineral

Dry snacks

CANAPÉS

Peito de pintada com especiarias

Bacalhau crocante em massa filo

Mini-folhados de linguiça

Camarão em tempura

Escabeche de sardinha e polvo

Novilho com molho verde

Tarteletes de salmão em gravlax

Shot de gaspacho, melão e toranja

MENU

Caldo ligeiro de lagostins e vieiras com ervas finas e Armagac

Dueto de peixes, quenelle de risotto de citrinos em tártaro de crustáceos

Sorbet de citrinos com poejos

Magret de pato, redução de mel e rosmaninho, confit de couve roxa

Esfera de chocolate e praliné

BEBIDAS

Espumante

Vinho branco e tinto DVAI

Refrigerantes

Cerveja nacional

Água com e sem gás

Café

CEIA

Caldo-verde

Pão com chouriço

Mini-bolas de Berlim

EVENTOS & CASAMENTOS

(MENU DE CASAMENTO III)

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Espumante

Porto Dry e Tawny

Kir

Vinho branco e rosé

Cerveja nacional

Sumo de laranja

Água mineral

Dry snacks

CANAPÉS

Blinis com salmão e crème fraîche

Camarão em kadaif e molho de soja

Tapenade de roquefort em croûte

Brusqueta com anchovas

Tempura de vegetais molho de iogurte e cominhos

Cone com recheio de sapateira

Pão de beringela com pinhões

Shots de pepino, manga e tomate fresco

MENU

Escalope de foie gras, crumble de frutos secos, gel de laranja e yuzo

Robalo de linha e vieiras, risotto de beterraba e espuma de ostras

Sorbet de lima e manjeriço

Novilho a 52°, cogumelos shimeij em redução de vinho da Madeira

Rosa de morango, framboesa e Champagne

BEBIDAS

Espumante

Vinho branco e tinto DIVAI

Refrigerantes

Cerveja nacional

Água com e sem gás

Café

CEIA

Caldo-verde

Pão com chouriço

Mini-bolas de Berlim

EVENTOS & CASAMENTOS

*SUGESTÕES PARA COMPLEMENTAR
O SEU MENU*

EPIC CEIA - BUFFET

Mini-pregos em bolo do caco

Mini-hambúrgueres com queijo cheddar

Mesa de enchidos e queijos nacionais

Doces tradicionais

Pastéis de nata

Espetadas de fruta com chocolate



EVENTOS & CASAMENTOS

BAR E SUPLEMENTOS*

Seleção vinhos GOLD

Seleção vinhos PLATINUM

EPIC BAR

Champagne Bar com torre de champagne

Cocktail Bar (escolha 3 cocktails clássicos)

BAR ABERTO I

Porto tónico

Vinho branco, tinto e rosé

Sangria

Cerveja nacional

Gin, Vodka e Rum

Whisky Novo

Licor Beirão e Amêndoa Amarga

Sumos de fruta e refrigerantes

Água mineral

*Os bares incluem serviço de bartender durante o evento

EVENTOS & CASAMENTOS

BAR E SUPLEMENTOS

BAR ABERTO II

Espumante nacional

Vinho branco, tinto e rosé

Sangria

Cerveja nacional

Premium Vodka

Duas variedades de Gin premium

Whisky escocês 12 anos

Bourbon

Rum envelhecido

Porto Tawny 10 anos

Licor Beirão e Amêndoa Amarga

Sumos de fruta e refrigerantes

Água mineral



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 montagem da cerimónia deverá considerar o valor de 3.000€ até 100 convidados.

Esta montagem inclui:

- Cadeiras para os convidados;
- Mesa e cadeiras para os noivos e serviço de registo/religioso;
- Decoração de lanternas brancas e pretas na zona da cerimónia;
- Coração para a Love Tree;
- Sistema de som com 2 micros e 2 colunas.

SERVIÇOS INCLUÍDOS

Atoalhados seleção EPIC SANA Algarve.
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 setores (cozinha, show cookings, bares) e serviço de mesa contratados. Não inclui serviços de Hostess ou Hospedeiras.

CONFIRMAÇÃO DO EVENTO

A confirmação do evento deverá ser efetuada com a adjudicação por parte do cliente por escrito e com o pagamento de 25% do valor total estimado do evento no acto da adjudicação para efeitos de reserva.
O pagamento do remanescente deverá ser efetuado nos seguintes moldes:
25% do valor total estimado até 120 dias antes do evento e os restantes 50% deverão ser efetuados até 60 dias úteis antes do evento. Em caso de cancelamento da reserva o montante da adjudicação (25% do valor total) não será reembolsável.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS

Os noivos devem facultar antecipadamente todos os dados de faturação (nome, morada e número de contribuinte).
Os pagamentos devem indicar como referência o nome e a data da realização do evento.
Os pagamentos devem ser realizados através de transferência bancária para o EPIC SANA Algarve com o envio do respectivo comprovativo bancário por e-mail.
Dados bancários:
Copta Companhia Portuguesa de Turismo do Algarve, S.A.
Banco: Banco Santander Totta
NIB | IBAN: PT50 0018 000329609096020 74
Swift Code: TOTAPTPL

CONFIRMAÇÃO DE DETALHES DO EVENTO

O EPIC SANA Algarve deverá receber a confirmação do número de participantes para o evento, do menu escolhido (com as respetivas dietas especiais) e a informação do plano de mesas até nove (9) dias úteis antes da data de realização do evento.
A partir deste momento não é possível aceitar alterações de menus e só é possível reduzir 10% do número de participantes informados até 72 horas antes do evento. O hotel providencia menus confeccionados com carne Halal aprovados segundo a Lei Islâmica.

LIMITE DE HORÁRIO

É considerado a duração máxima de serviço de oito (8) horas desde a chegada dos convidados até ao final do evento. A partir deste período será aplicada uma taxa adicional, a informar, por cada hora extra.

PROVA DE MENU

O EPIC SANA Algarve oferece a prova de degustação do menu aos noivos, cujo evento já tenha sido confirmado e garantido com o depósito do sinal.
Se os noivos pretenderem trazer acompanhantes, será cobrado um suplemento por pessoa (a informar). A data de prova do menu deve ser acordada entre os noivos e o EPIC SANA Algarve. A degustação será de uma seleção de pratos acordados entre os noivos e o EPIC SANA Algarve.

TERMOS E CONDIÇÕES

DANOS

O EPIC SANA Algarve reserva-se o direito de ser indemnizado por eventuais danos ou prejuízos causados por pessoas e atos que ponham em risco o seu património.

Os custos da reparação ou substituição de bens do EPIC SANA Algarve, resultante de danos bem como o seu extravio, serão debitados ao cliente ainda que a responsabilidade seja de um convidado.

O EPIC SANA Algarve não se responsabiliza por eventuais perdas, danos ou extravios de qualquer material deixado pelos convidados durante e após o evento.

ENTRADA DE ALIMENTOS E BEBIDAS

É expressamente proibida a entrada de qualquer alimento ou bebida sem prévia autorização escrita do EPIC SANA Algarve.

TAXA DE ROLHA

Caso o cliente pretenda trazer bebidas (Aperitivos, Digestivos, Vinhos) será cobrada uma taxa de rolha de por cada garrafa (valor a informar).

LIMITE DE HORÁRIO

Todo o tipo de sinalética ou publicidade a ser colocada no EPIC SANA Algarve deverá ser autorizada pela Direção do EPIC SANA Algarve.

MATERIAL DECORATIVO

Todo o tipo de material decorativo (ex. banners, roll-ups, entre outros) deverá ter uma estrutura própria. Está proibida a afixação de material suscetível de danificar a estrutura do edifício (ex. cola, pregos, tinta, entre outros materiais). A fixação de material decorativo nas paredes não é permitida (à exceção dos casos em que seja autorizado previamente pelo EPIC SANA Algarve após uma avaliação do pretendido e com a garantia de que não existirá danificação do espaço).

EQUIPAMENTO AUDIOVISUAL

Todas as especificações relativas ao equipamento audiovisual deverão ser comunicadas com a devida antecedência (até 9 dias úteis antes) ao Departamento Comercial do EPIC SANA Algarve. O EPIC SANA Algarve não se responsabiliza pela qualidade e assistência técnica de equipamentos que não estejam incluídos no espaço ou que não sejam contratados pelo EPIC SANA Algarve. Todo o equipamento ou material que seja da responsabilidade do cliente terá de ser entregue e recolhido no próprio dia do evento.

SEGURANÇA

É expressamente proibida a utilização de materiais inflamáveis, gases tóxicos e materiais explosivos de qualquer natureza no EPIC SANA Algarve. Assim como, a utilização de materiais que representem riscos de segurança ou que possam provocar danos em pessoas ou instalações. O EPIC SANA Algarve não assume qualquer responsabilidade pela segurança dos equipamentos/materiais deixados pelos clientes.

A close-up photograph of a light-colored ceramic bowl with a dark rim, filled with a pasta salad. The salad consists of yellow pasta, sliced cherry tomatoes, and fresh green basil leaves. The bowl is placed on a surface of long, thin, light-colored pasta strands. The background is softly blurred, showing more of the same pasta.

ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

Desfrute de um espaço elegante onde o tempo pára.
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.

ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

RESTAURANTE ABYAD

Restaurante principal do Resort com um ambiente descontraído e uma oferta gastronómica variada com base na cozinha regional e internacional.

- Restaurante para famílias e amigos
- Restaurante buffet, à la carte ou table d'hôte, com Live Show Cooking, dependendo da taxa de ocupação
- Regime de meia pensão: pequeno-almoço e jantar

Restaurante para pequeno-almoço e jantar, a pensar nos clientes em regime de meia pensão com jantar incluído e que procuram um ambiente familiar e descontraído com serviço pessoal.

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:

Pequeno Almoço: 07h00 às 11h00
Jantar: 18h30 às 22h00
Aberto de Segunda a Domingo



ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

RESTAURANTE AL QUIMIA

Restaurante Fine Dining reinventado, onde o ambiente é sofisticado e confortável, com atenção ao detalhe. Um espaço criativo onde a gastronomia é vivida pela utilização de produtos sazonais, locais e de origens sobretudo sustentáveis.

O Al Quimia é um restaurante com um ambiente romântico e íntimo ideal para casais.

A experiência gastronómica de Fine Dining, com assinatura do Chef Luís Mourão, apresenta menus de degustação ou à carta e harmonização vínica com vinhos portugueses de baixa produção.

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:

Jantar 19h00 às 22h00
(encerra ao Domingo e Segunda)

Dress code smart/elegant casual em ambiente sofisticado



ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

BLUUM BAR

O espaço, renovado em 2021, oferece uma abrangente seleção de cocktails com um twist contemporâneo, bem como uma seleção alargada de bebidas espirituosas e cocktails clássicos.

Este será o local ideal para um cocktail ao fim da tarde, um aperitivo antes de jantar ou um digestivo antes de retornar ao quarto, desfrutando do resort e do ambiente envolvente.

- Cocktails clássicos e de autor em espaço acolhedor e moderno
- Pratos ligeiros e snacks

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:

Em época baixa 18h00 às 24h00

Em época alta 18h00 às 01h00



ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

RESTAURANTE LIMA

À noite, LIMA "Cucina & Cocktails" junta aos sabores tradicionais e serviço personalizado de uma trattoria Italiana autêntica. Localizado nas Resort Suites, junto ao Kids Club, o Lima é o local ideal para desfrutar de um Brunch em família.

– Brunch:
Brunch com uma variedade de pratos internacionais

– Jantar:
Cozinha Italiana de assinatura do Chef Luís Mourão e cocktails de autor.

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:

Restaurante Sazonal aberto de maio a outubro*
Brunch 12h00 - 15h00
Jantar 18h30 às 22h00 (Dress Code: Casual Chique)

Nota: Brunch apenas para clientes das Resort Suites.



ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

RESTAURANTE E BAR OPEN DECK

Situado à beira da piscina, o Open Deck dispõe durante o dia de refeições ligeiras. Durante o verão dispõe também de jantares temáticos ao ar livre inspirados na tradição e nas referências da gastronomia nacional, num ambiente acolhedor, familiar e descontraído.

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:

Restaurante Sazonal aberto de abril a outubro
(depende de condições atmosféricas)
Aberto das 10h00 às 18h00
(Almoço das 12h00 às 15h)
Jantar 18h30 às 22h00 de junho a setembro
(fechado à quarta-feira)



ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

RESTAURANTE UDDO

Localizado junto ao lobby, com uma esplanada com vista panorâmica sobre o resort, é um espaço sazonal caracterizado pela entrega de sabores autênticos do Japão, acompanhados por uma ampla variedade de sakés, cocktails e chás conceituados.

Em época baixa novembro-abril:

- Almoço à carta com um conceito internacional e variedade de pratos diários
- Jantar à carta com um conceito internacional e variedade de pratos diários
- Dress code elegant casual

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:

10h00 às 18h00
18h00 às 22h00

Em época alta maio-outubro:

- Espaço chamado UDDO de inspiração e oferta Japonesa
- Cocktails de autor e seleção variada de saké.
- Ambiente interior e exterior ideal para casais e clientes que procuram uma gastronomia especializada
- Dress code elegante casual em ambiente chique

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:

18h00 às 22h00





COFFEE STATION

PACKS

ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

COFFEE BREAK À LA CARTE

SALGADOS

Croissant de manteiga com fiambre e/ou queijo

Empada de galinha

Quiche de alho francês

Quiche mista de fiambre e queijo

Mini-wrap de frango e parmesão

Mini-wrap vegetariano

Brioche de frango fumado com chutney de ananás

Seleção de miniaturas fritas: spring rolls, chamuças de legumes e frango, rissol de leitão

Espetada de tomate, mozzarella e manjeriço

Seleção de miniaturas: folhados de salsicha, queijo e legumes

Bagel com creme de queijo e ervas

Crudités de legumes com molho de iogurte de frutas

Seleção de shots: melancia e gengibre; melão e hortelã; manga e manjeriço

Cantalupa e Pata Negra

Camarão em massa Kadaif e molho de soja

DOCES

Toucinho do céu (sem glúten)

Mini-bola de Berlim

Tarte de chocolate

Mini-pastel nata

Brownie de chocolate

Bolo de iogurte

Quindim de alfarroba

Muffin de chocolate

Mil folhas tradicional

Macaron de chocolate (sem glúten)

Tarte de limão merengada

Trança de noz-pecã

ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

COFFEE BREAK À LA CARTE (CONT.)

VEGAN E GLUTEN FREE

Brioche de salmão fumado e creme de aneto

Salada de lentilhas vermelhas com caril de manga

Tapioca de coco

Parfait de chocolate 70%

Muffin de iogurte

BEBIDAS

Sumo de laranja, café e descafeinado, seleção de chás e tisanas, chocolate quente, água mineral e gasificada

Todos os itens podem ser adaptados ao formato de Break Box personalizado

COFFEE STATION DE BEBIDAS

COFFEE STATION DE BEBIDAS E COMIDAS

TRAIL MIX

DOCES

SHOTS DE SUMOS ENERGÉTICOS (60ML)



COFFEE BREAK

PACKS

ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

COFFEE BREAK À LA CARTE

MATUTINO

LEVANTE

Croissant de manteiga com fiambre e/ou queijo

Mini-bola de Berlim

Mini-pastel nata

SUESTE

Croissant de manteiga com fiambre e/ou queijo

Seleção de miniaturas: folhados de salsicha, queijo e legumes

Tarte de mascarpone

Trança de noz-pecã

Muffin de chocolate

NORTADA

Mini-sandes de salmão e creme de queijo com ervas

Quiche de alho francês

Espetada de melancia e queijo feta

Financier de pistácio

Verrine de frutos vermelhos (sem glúten)

Tarte de chocolate

Mini-pastel nata

BEBIDAS

Sumo de laranja, café e descafeinado, seleção de chás e tisanas, chocolate quente, água mineral e gaseificada

VESPERTINO

LEVANTE

Mini-wrap de frango e parmesão

Seleção de miniaturas fritas: sping rolls, chamuças de legumes e frango, rissol de camarão

Brownie de chocolate

SUESTE

Mini-wrap de frango e parmesão

Camarão em massa kadaif e molho de soja

Bagel com creme de queijo e ervas

Cheesecake de maracujá

Bolo de iogurte

NORTADA

Brioche de frango fumado com chutney de ananás

Mini-sandes de atum com chicória e maionese de alho

Mini-sandes de queijo fresco

Cantalupa e Pata Negra

Tarte de limão merengada

Trança de noz-pecã

Mil folhas tradicional

SELEÇÃO DE BEBIDAS E LEVANTE

SELEÇÃO DE BEBIDAS E SUESTE

SELEÇÃO DE BEBIDAS E NORTADA

ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

COFFEE BREAK À LA CARTE

SELEÇÃO DE SALGADOS

Croissant de manteiga com fiambre e/ou queijo

Empada de galinha

Quiche de alho francês

Quiche mista de fiambre e queijo

Mini-wrap de frango e parmesão

Mini-wrap de camarão e abacate

Mini-wrap vegetariano

Taco de frango com legumes asiáticos

Taco de legumes com molho de iogurte

Mini-sandes de salmão e creme de queijo com ervas

Mini-sandes de atum com chicória e maionese de alho

Mini-sandes de queijo fresco

Brioche de frango fumado com chutney de ananás

Seleção de miniaturas fritas: sping rolls, chamuças de legumes e frango, rissol de leitão

Seleção de miniaturas: folhados de salsicha, queijo e legumes

Bagel de rosbife com molho de rábano e mostarda Dijon



Bagel com creme de queijo e ervas

Crudités de legumes com molho de iogurte de frutas

Seleção de shots: melancia e gengibre; melão e hortelã; manga e manjeriço

Mini-salada Caesar

Ceviche de peixe da costa

Blini com crème fraîche e caviar

Espetada de melancia e queijo feta

Cantalupa e pata negra

Vichyssoise com bacon crocante

Macarrone de beterraba com tártaro de novilho e mostarda Dijon

Camarão em Massa kadaif e molho de soja

ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

COFFEE BREAK À LA CARTE (CONT.)

SELEÇÃO DE DOCES

Toucinho do céu (sem glúten)

Mini-bola de Berlim

Tarte de chocolate

Mini-pastel nata

Financier de pistácio

Brownie de chocolate

Bolo de iogurte

Cheesecake de maracujá

Quindim de alfarroba

Verrine de frutos vermelhos (sem glúten)

Muffin de chocolate

Mil folhas tradicional

Tarte de mascarpone

Macaron de chocolate (sem glúten)

Tarte de limão merengada

Trança de noz-pecã

VEGAN E GLUTEN FREE

Crudités de legumes com húmus de tremçoço

Vichyssoise com amêndoas torradas

Salada de lentilhas vermelhas com caril de manga

Tapioca de coco

Parfait de chocolate 70%

Muffin de iogurte

SELEÇÃO DE BEBIDAS E 3 VARIEDADES

VARIEDADES ADICIONAIS

4 VARIEDADES ADICIONAIS

ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

COFFEE BREAK - COMPLEMENTOS

Refrigerantes

Estação de café expresso

Jarro de água aromatizada | 2L

Jarro de limonada e chá gelado caseiro | 2L

Sumo de ananás e hortelã

Seleção de batidos: baunilha; morango; chocolate

Sumo de fruta (nectar): maçã; manga; pêra

Conjuntos

Mini donut português Bola de Berlim

Mini Pastel de Nata

Queque de chocolate

Pão folhado de noz-pecã

Bolo de chocolate

Croissant de manteiga com fiambre fumado e/ou queijo

Mini empadas de frango

Rolinhos primavera com sweet chili

Folhado de marisco

Estações

WRAPS

Mini-wraps de salada Caesar de frango e húmus com vegetais assados

WAFFLES

Mini-waffles com morangos e chantili ou chocolate com frutos secos

SUMOS NATURAIS E SMOOTHIES

Sumos e smoothies de fruta fresca e vegetais

GELADOS

5 variedades de gelados e toppings



CANAPÉS

PACKS

CANAPÉS

CANAPÉS À LA CARTE

CANAPÉS FRIOS

Mini parmesão com tomate-cherry e alecrim

Scone de endro com truta fumada e creme de pepino selvagem

Bouchée de lagosta com estragão e mostarda

Cone de salmão com tártaro cítrico e caviar tobiko

Panqueca de cebolinho com crème fraîche e ceviche de cebola-roxa

Espetadinhas de vieira e toranja

Tarte de tomate-cherry com pesto de manjeriço

Presunto ibérico com mostarda Dijon

CANAPÉS QUENTES

Pataniscas de parmesão e anchovas

Frango Yakitori com mostarda e mel

Camarão panado em panko com molho de mel e balsâmico

Espetadinhas de salmão teriyaki

Blini de magret de pato com molho de ameixa

Dip de couve-flor, ovo e bacon

Shot de bisque de lagosta e endro

Crostini de camarão, manjeriço e tomate

CANAPÉS VEGETARIANOS

Profiterole de azeitona com queijo

Gaspacho de tomate-cherry

Pataniscas de cenoura e cebola com queijo feta e azeitonas pretas

Tostadas de milho assado com caviar de gengibre

CANAPÉS VEGETARIANOS

Tarte de amêndoa, chocolate e fava tonka

Sable e esfera de laranja e gengibre

Tarte de queijo e manjeriço

Dacquoise de coco, lima e maracujá

Quindim de alfarroba (sem glúten)

Verrine de frutos vermelhos (sem glúten e vegan)

Brownie de noz e caramelo (vegan)

Crème brûlée de baunilha (sem glúten)

4 VARIEDADES

6 VARIEDADES

8 VARIEDADES



COCKTAILS

PACKS

COCKTAILS

PACKS

COCKTAIL BAR 1

Flute de espumante DIVAI (boas-vindas)

Vinho DIVAI Colheita branco, tinto & rosé

Vinho do Porto branco & tônica

Cerveja à pressão

Sumo de laranja do Algarve

Água com e sem gás

Snacks aperitivos

COCKTAIL BAR 2

Flute de espumante

Vinho DIVAI Reserva branco e tinto

Porto Pink & Tonic

Gin tónico EPIC

Cerveja de pressão – Sagres

Sumo de laranja

Água com e sem gás

Adições ao seu Cocktail

Champagne

Sangria branca, tinta ou rosé

Sangria de espumante com frutos vermelhos

Gin Tónico ou Rum Anejo Cola

Cocktail sem álcool, limonada, ice tea caseiro

Estações de bar ao vivo

Display de Champagne

Bar de Caipirinhas e Mojitos

Bar de Margaritas & Daiquiris

Estação de bebidas espirituosas da casa

Estação de sumos naturais e smoothies



BAR
PACKS

BAR

PACKS

BAR ABERTO 1

Vinho do Porto: Tawny

Licores portugueses

Vinhos DIVAI Colheita branco, tinto e rosé

Cerveja de pressão – Sagres

Sumo de laranja

Água lisa e com gás

Adições ao bar aberto*

Champagne

Sangria branca, tinta ou rosé

Sangria de espumante com frutos vermelhos

Mocktails, limonada e chá gelado caseiro

BAR ABERTO 2

Premium spirits: Gin, vodka, rum and scotch whisky

Single malt Scotch whisky 12 years

Port wine: Tawny 10 years

Portuguese and international liquors

Sparkling wine DIVAI Brut

DIVAI Reserva White and red wine

Draught Beer – Sagres

Orange juice

Still and sparkling water

Estações de bar ao vivo**

Display de Champagne

Bar de Caipirinhas e Mojitos

Bar de Margaritas & Daiquiris

Estação de bebidas espirituosas da casa

Estação de sumos naturais e smoothies

** Serviço de mínimo 30 min (Mín. 20 PAX)



MERENDA

PACKS

MERENDA

PACKS

SNACKS

Sandes de fiambre fumado

Bagel de salmão com queijo fresco

Empada de aves

Sandes de peru fumado com compota de arando

Sandes de rosbife com mostarda Dijon

DOCES

Mini queques

Seleção de bolos do Chef

Brownie de chocolate

FRUTA

Banana

Maçã

Pêra

BEBIDAS

Sumos de fruta

Água com e sem gás

Refrigerantes – Coca-Cola | Sprite | Ice Tea

Águas aromatizadas



1 SNACK, 1 FRUTA, 1 BEBIDA

1 SNACK, 1 DOCE, 1 FRUTA, 2 BEBIDA

2 SNACK, 1 DOCE, 2 FRUTA, 2 BEBIDAS



MENUS

MENUS

SET MENU

MENU 3 PRATOS

Amuse-bouche

Entrada

Prato principal

Sobremesa

MENU VEGETARIANO

Amuse-bouche

Entrada

Primeiro prato

Segundo prato

Sobremesa

MENU 4 PRATOS

Amuse-bouche

Entrada

Peixe

Carne

Sobremesa

Bebidas incluídas: água com e sem gás, refrigerantes, cerveja standard, seleção de vinhos EPIC SANA, café e chá

MENUS

SET MENU À LA CARTE

SOPAS

Velouté de marisco e vieira com espuma de algas

Creme de cogumelos silvestres com tempura de aipo

Velouté de ervilhas, ovo escalfado e bolinho de legumes

Creme de couve-flor assada com tomilho e limão

ENTRADAS

logurte natural de soja, maçã, frutos secos e mel

Mozzarella, rúcula e pesto com queijo parmesão

Salada tropical com camarão e "medronho" (aguardente portuguesa)

Atum do Atlântico com compota de cebola-roxa

Polvo confitado com pimentos assados e coentros

Salmão marinado com endro

Carpaccio de novilho com pesto, mostarda Dijon e alcaparras

Salada Waldorf

PRATOS DE CARNE

Lombo de porco ibérico, esferas de "farinheira" com puré de maçã smith

Filé de novilho com texturas exóticas de cogumelos e ervas do jardim

Peito de frango, ravióli de cogumelos e legumes caramelizados

Peito de pato grelhado com gratinado de batata trufado e caldo de anis e canela

PRATOS DE PEIXE

Bacalhau com crosta de pão de milho, legumes confitados em azeite virgem extra e puré de grão-de-bico com alho assado

Cataplana de tamboril e amêijoas

Lombos de salmão com beterraba em conserva e romanesco

Garoupa com tortellini de carb e pérolas balsâmicas em molho de champanhe

Tentáculos de polvo fumado, couve penca e azeite virgem extra

MENUS

SET MENU À LA CARTE (CONT.)

PRATOS VEGETARIANOS

Risotto de cogumelos

Ravióli de espinafres com ratatouille de legumes e queijo vegan

Bife de portobello grelhado, couscous de legumes com hortelã e tzatziki

SOBREMESAS

Cheesecake de limão com creme sedoso de frutas exóticas e gelatina de maracujá

Semifredo de baunilha e mel com crumble de coco e amêndoa

Bolo de amêndoa com compota de morango e ganache de alecrim (vegan)

Semifredo de chocolate negro e cereja

Ananás dos Açores caramelizado, gel de lima e sorbet de ananás

Financier de cereja, ganache e gelado de amendoim



MENU 3 PRATOS & SELEÇÃO DE BEBIDAS

MENU 4 PRATOS & SELEÇÃO DE BEBIDAS

MENUS

MENU DE GALA

Menu Gala 3 pratos

AMUSE-BOUCHE

Blini de salmão fumado com caviar

ENTRADA

Viera crestada, ravioli de cogumelos, funcho baby e caldo de maçãs verdes

PRINCIPAL

Medalhão de novilho Black Angus, ragoût de legumes e gratinado de batata com trufa

SOBREMESA

Bolo de banana assada e baunilha, gelado de nata fresca e gengibre e crumble de amendoim

Menu Gala 4 pratos

AMUSE-BOUCHE

Corneto de lula com maionese de alecrim

ENTRADA

Creme de abóbora assada, queijo da ilha e tártaro de lagosta

PRATO DE PEIXE

Robalo da costa Algarvia com açorda de ameijoas e tártaro de carabineiro

PRATO CARNE

Lombo maturado, ravioli de ceps et morilles e mini-legumes caramelizados com molho de Madeira

SOBREMESA

Mille feuille de manjeriço, gel de pêra assada e caramelizada e cremoso de caramelo

Menu Gala Vegetariano

AMUSE-BOUCHE

Pãezinhos de cogumelos selvagens

ENTRADA

Velouté de cenoura com gengibre e aipo em conserva e aveia torrada

PRIMEIRO PRATO

Poriyal de beterraba

SEGUNDO PRATO

Beringela em sous vide, molho de curcuma, manteiga de caju e couve crocante

SOBREMESA

Bolo de avelã torrada, ganache e cremoso de café com gelado de praliné e chocolate 31%

MENUS

MENU DE GALA | OPÇÕES ALTERNATIVAS

AMUSE-BOUCHE

Blini de salmão fumado com caviar

Corneto de lula com maionese de alecrim

Pãezinhos de cogumelos selvagens

ENTRADA

Ostras gratinadas, pickles de vegetais baby e rebentos do mar

Foie gras com frutos vermelhos, merengue de beterraba e pão doce de alfarroba

Gravlax de salmão, caldo de citrinos e pérolas de gengibre

Salada de erva doce a baixa temperatura e quinoa de laranja

Pana cotta de rábano silvestre em conserva de flor de sal e pepino

PRATO DE PEIXE

Peixe galo com amêndoas torradas e laranja

Salmonete com xerém de ameijoas e crocante de couve kale

Pregado com molho de champagne

Lagosta da costa, pickles de vegetais, caviar de pepino e molho hollandaise

PRATO PRINCIPAL

Lombinho de porco Bísaro com mil fouille de maçãs e enguia fumada

Magret de pato a baixa temperatura com fermentado de couve roxa e canela

Tornedó de vitela branca com trufas e gysos de vegetais

Lombinho de borrego com couscous de frutos secos e molho de hortelã

PRATO VEGETARIANO

Risotto de cogumelos com assado de legumes

Caril de legumes sazonais

Tempura de legumes, texturas de aipo, ar de citrinos e caviar de yuzo

SOBREMESA

Ananás dos Açores caramelizado, gel de lima e sorbet de cardamomo (vegan)

Texturas de pistachio, espuma de framboesa e sorbet de frutos vermelhos com pimenta Sichuan (sem glúten)

Tarte de amêndoa, frangipane, compota de laranja sanguínea, parfait de amêndoa torrada



BUFFETS

BUFFETS DO CHEF

BUFFET I

QUENTES

Salmão crestado com molho de soja e citrinos

Peito de frango orgânico recheado com gorgonzola e manjeriço

Ravioli de cogumelos com rúcula, feijão de soja e azeite de manjeriço

Caril de legumes sazonais

SOPA

Cremoso de tomate e orégãos

SALADAS E FRIOS

Mescla de micro rebentos e alfaces frescas e seus molhos

Salada Caesar tradicional

Rúcula com parmesão laminado e tomate cereja

Legumes da estação, molho aoli e tofu sedoso

Cold slaw de couve roxa com queijo de cabra

Atum do Atlântico com compota de cebola roxa

Salada de polvo fumado com brunoise de pimentos

Legumes assados com peito de frango fumado

Salada fresca de melão com presunto Pata Negra

SOBREMESA

Seleção de fruta laminada

Tarte de limão merengada

Tiramisù

Profiterole de pêra caramelizada

BUFFETS DO CHEF

BUFFET II

QUENTES

Risotto de cogumelos com assado de legumes

Bacalhau com espinafres, crosta de azeitonas pretas e coentros

Polvo numa referência à Lagareiro

Arroz de pato num crocante de enchidos

Tornedó de novilho com jus de vinho do Porto e trufas

Tortellini de ricota e espinafre com molho pesto

SALADAS E FRIOS

Mescla de micro rebentos e alfaces frescas e seus molhos

Queijo de ovelha gratinado com compota de abóbora

Endívias recheadas e gratinadas com lascas de parmesão

Alcachofras com pesto e parmesão

Couve-flor fermentada, passas, alcaparras e hortelã

Salada de manga e mamão com cebolinho

Cold slaw de couve roxa com queijo de cabra

Salada de polvo fumado com brunoise de pimentos

Salada de ovas de bacalhau, tártaro de cebola roxa e coentros

Carpaccio de bacalhau com citrinos

Bao com barriga de porco, mel e malagueta doce

Legumes assados com peito de frango fumado

Salada fresca de melão com presunto Pata Negra

SOPA

Veluté de couve-flor assada com amêndoas torradas

SOBREMESA

Seleção de fruta laminada

Tarte de morango e iogurte

Cheesecake Basco

Semifrio de café

Tarte de chocolate e especiarias

Bolo de cacau, mascarpone e grué

Cheesecake de maracujá e limão

Bolo de amêndoa e mousse de mirtilos (vegan)

Verrine de maçã e bela Luísa (vegan e sem glúten)

BUFFETS DO CHEF

OPÇÕES ALTERNATIVAS

SOPA

Creme de abóbora com azeite de tomilho

Creme de espargos com crumble de enchidos

PEIXE

Medalhão de tamboril, gaspacho quente de tomate e gnocchi de batata

Filete de garoupa com molho de camarão e aneto

CARNE

Carré de borrego braseado com rosmaninho, batata Lyonnaise e molho de hortelã pimenta

Lombinho de porco recheado com ameixa e maçã

VEGETARIANO

Beringela assada à Parmegiano

Texturas de couve-flor e feijão de soja

Ravioli de cogumelos com rúcula, feijão de soja e azeite de manjeriço

SOBREMESA

Profiterole de pêra caramelizada

Plaisir Sucré (avelã e chocolate leite)

Bolo de especiarias e ganache de canela

Mel, yuzo e praliné (vegan)

Semifrio exótico (sem glúten)



BUFFETS

BUFFET À LA CARTE

SALADAS E ENTRADAS

CARNE

Yakitori de frango e molho teriaki

Bao com barriga de porco, mel e malagueta doce

Tabulé de tomate com esfera de alheira

Legumes assados com peito de frango fumado

Carpaccio de novilho com lascas de parmesão

Salada de melão cantalupo com presunto Pata Negra

PEIXE E MARISCO

Atum do Atlântico com compota de cebola roxa

Salada de polvo fumado com brunoise de pimentos

Filetes de sardinha e cavala com vinagre de arroz

Salada de ovas de bacalhau, tártaro de cebola roxa e coentros

Arenque fumado com pickles e beterraba

Carpaccio de bacalhau com citrinos

Cavala fumada com mirin e algas wakame

Tártaro de vieiras com pérolas de gengibre

Mini-tacos de camarão e abacate

Cuscuz de ostras e ervas holófitas

Salada de mexilhão com vinagrete de coentros

VEGETARIANO

Salada de tomate e mozzarella di Bufala

Queijo de ovelha gratinado com compota de abóbora

Salada de abóbora com azeite de orégãos

Endívias recheadas e gratinadas com lascas de parmesão

Falafel com hummús de beterraba e molho de iogurte e hortelã

Alcachofras com pesto e parmesão

Legumes da estação, molho aoli e tofu sedoso

Couve-flor fermentada, passas, alcaparras e hortelã

Salada de milho, iogurte e frutos secos

Salada de manga e mamão com cebolinho

Salada de espelta com feijão de soja e micro greens

Coleslaw de couve roxa com queijo de cabra

BUFFETS

BUFFET À LA CARTE (CONT.)

PRATOS

SOPA

Creme de abóbora com azeite de tomilho

Caldo aveludado de mariscos perfumado com poejos

Cremoso de tomate e orégãos

Creme de espargos com crumble de enchidos

Veluté de couve-flor assada com amêndoas torradas

Sopa de brócolos com queijo de cabra

MASSA

Sofi di vento à carbonara

Linguini à bolognesa

Penne com frutos do mar e tomate

Tortellini de ricota e espinafre com molho pesto

Ravioli de cogumelos com rúcula, feijão de soja e azeite de manjeriço

Lasanha verde, rúcula e balsâmico

Massa de arroz com cogumelos e legumes asiáticos

CARNE

Carré de borrego braseado com rosmaninho, batata Lyonnaise e molho de hortelã pimenta

Lombinho de porco recheado com ameixa e maçã

Tornedó de novilho com jus de vinho do Porto e trufas

Arroz de pato num crocante de enchidos

Peito de frango orgânico recheado com gorgonzola e manjeriço

Lombo de vitela a baixa temperatura com tomilho

VEGETARIANO

Risotto de cogumelos com assado de legumes

Beringela assada à Parmegiano

Caril de vegetais sazonais

Texturas de couve-flor e feijão de soja

PEIXE

Bacalhau com espinafres, crosta de azeitonas pretas e coentros

Medalhão de tamboril, gaspacho quente de tomate e gnocchi de batata

Filete de robalo da costa com xerém de conquilhas

Caçã em molho de coentros vinagrado

Corvina com amêijoas e molho de Champagne

Salmão crestado com molho de soja e citrinos

Filete de garoupa com molho de camarão e aneto

Polvo numa referência à Lagareiro

BUFFETS

BUFFET À LA CARTE (CONT.)

SOBREMESA

Semifrio de chocolate e avelã

Tarte de limão merengada

Cheesecake Basco

Rocher de banana

Tiramisù

EPIC red velvet cake

Semifrio de café

Tarte de chocolate e especiarias

Tarte de morango e iogurte

Semifrio de pistachio e framboesa

Profiterole de pêra caramelizada

Bolo de cacau, mascarpone e grué

Plaisir Sucré (avelã e chocolate leite)

Tarte de queijo e manjeriço

Cheesecake de maracujá e limão

Bolo de especiarias e ganache de canela

Tarte de ananás, caramelo e café

VEGAN

Brownie de avelã

Duo de chocolate 70%

Bolo de amêndoa e mousse de mirtilos

Verrine de noz, abóbora e açúcar mascavado

Mel, yuzo e praliné

Coco, cacau e ananás caramelizado

Verrine de framboesa, tomilho e iogurte

GLUTEN FREE

Semifrio de morango e baunilha

Torta capresi de chocolate 70%

Verrine de maçã e bela Luísa (vegan)

Verrine de kiwi, lima e chocolate branco

Semifrio exótico

BUFFETS

POWER SNACK BUFFET

MINIATURAS E SANDES

Seleção de miniaturas fritas portuguesas

Bagel de salmão fumado com crème fraîche e cebolinho

Sandes de novilho com pesto e mostarda Dijon

Sandes de atum em pão de sementes

SALADAS

Mescla de micro rebentos e alfaces frescas e seus molhos

Salada de polvo fumado com brunoise de pimentos

Salada Caesar tradicional

SOPA

Creme de abóbora com azeite de tomilho

QUENTES

Variedades de pizza à fatia

Wrap de legumes sazonais

Hambúrguer Black Angus com queijo

Wrap de frango

Bao de porco e legumes asiáticos

SOBREMESA

Seleção de fruta laminada

Semifrio de chocolate e avelã

Rocher de banana

EPIC red velvet cake

BUFFETS TEMÁTICOS

BUFFET ALGARVIO

QUENTES

Bife de atum de cebolada

Bacalhau com mexilhão da costa

Frango piri-piri

Novilho com presunto da Serra de Monchique

Legumes do barrocal Algarvio

Batata salteada com alecrim

Xerém de ameijoas e conquilhas

Arroz Pilaf com frutos secos

SOPA

Caldo aveludado de mariscos perfumado com poejos

MARISCO, SALADAS E ENTRADAS

Ostras da Ria Formosa

Camarão cozido com flor de sal

Mescla de micro rebentos e alfaces frescas e seus molhos

Salada de cenoura à Algarvia

Atum do Atlântico com compota de cebola roxa

Salada de polvo fumado com brunoise de pimentos

Salada de melão cantalupo com presunto da Serra de Monchique

Salada de bacalhau com coentros

Choquinhos com azeite de ervas

Seleção de fumados de Monchique

Salada ovas com coentros

Salada lulas com cervice de cebola roxa

Filetes de sardinha e cavala com vinagre de arroz

SOBREMESA

Seleção de fruta laminada

Tarte de amêndoa

Torta de laranja

Quindim de alfarroba

Delícia algarvia

Bolo de mel e canela

Morgado EPIC

Queijinhos de figo

Doces finos

ESTAÇÕES LIVE COOKING

Estação de cataplana algarvia

BUFFETS TEMÁTICOS

EPIC BUFFET

QUENTES

Filete de robalo da costa com xerém de conquilhas

Filete de garoupa com molho de camarão e aneto

Lombinho de porco recheado com ameixa e maçã

Peito de frango orgânico recheado com gorgonzola e manjeriço

SOPA

Creme de espargos com crumble de enchidos

SALADAS E FRIOS

Mescla de micro rebentos e alfaces frescas e seus molhos

Salada de tomate e mozzarella di Bufala

Salada de abóbora com azeite de orégãos

Falafel com hummús de beterraba e molho de iogurte e hortelã

Legumes da estação, molho aoli e tofu sedoso

Atum do Atlântico com compota de cebola roxa

Filetes de sardinha e cavala com vinagre de arroz

Arenque fumado com pickles e beterraba

Cavala fumada com mirin e algas wakame

Yakitori de frango e molho teryaki

Tabulé de tomate com esfera de alheira

Carpaccio de novilho com lascas de parmesão

Salada fresca de melão com presunto Pata Negra

ESTAÇÕES LIVE COOKING

Cataplana algarvia de carne

Arroz de marisco

Risotto de cogumelos

Bife Wellington

ESTAÇÕES LIVE COOKING

Seleção de fruta laminada

Tarte de limão merengada

Rocher de banana

EPIC red velvet cake

Semifrio de pistachio e framboesa

Coco, cacau e ananás caramelizado (Vegan)

Verrine de kiwi, lima e chocolate branco (sem glúten)

BARBECUE

SOPA

Cremoso de tomate e orégãos

GRELHA (escolha duas carnes e dois peixes)

Espetada de lulas à algarvia

Medalhão de salmão

Robalo do Atlântico

Sardinhas

Bife de atum da costa algarvia

Frango à Guia

Entrecôte de novilho Black Angus

Presa de porco ibérico

Salsichas frescas

Costeleta de borrego com alecrim

SALADAS E FRIOS

Mescla de micro rebentos e alfaces frescas e seus molhos

Salada de tomate e mozzarella di Bufala

Salada de abóbora com azeite de orégãos

Endívias recheadas e gratinadas com lascas de parmesão

Falafel com hummús de beterraba e molho de iogurte e hortelã

Legumes da estação, molho aoli e tofu sedoso

Salada de manga e mamão com cebolinho

Coleslaw de couve roxa com queijo de cabra

Arenque fumado com pickles e beterraba

Mini-tacos de camarão e abacate

Tabulé de tomate com esfera de alheira

Salada de melão cantalupo com presunto Pata Negra

QUENTES

Bringela assada à Parmegiana

Ravioli de cogumelos com rúcula, feijão de soja e azeite de manjeriço

ACOMPANHAMENTOS

Legumes do barrocal Algarvio

Batata salteada com alecrim

Arroz Pilaf com frutos secos

SOBREMESAS

Seleção de fruta laminada

Profiterole de pêra caramelizada

Plaisir Sucré (avelã e chocolate leite)

Cheesecake de maracujá e limão

Tarte de ananás, caramelo e café

Verrine de noz, abóbora e açúcar mascavado (vegan)

Torta capresi de chocolate 70% (sem glúten)

EPIC CEIA

SALADAS E FRIOS

Caldo-verde

Camarão da costa cozido com flor de sal

Mesa de enchidos e queijos nacionais

Sandes de leitão com pickles de cebola roxa


Mini-quiche de espinafres e cogumelos

Miniaturas de doces tradicionais

Pastéis de nata

Espetadas de fruta com chocolate





MENUS TEMÁTICOS

MENUS TEMÁTICOS

MENU PARTILHADO I

UMA MESA PORTUGUESA, COM CERTEZA!

ENTRADAS

Seleção de pães nacionais, manteigas caseiras e azeitonas temperadas

Salada de cenoura Algarvia

Húmus de tremçoço

Tábua de queijos e enchidos portugueses

Salada de polvo

Camarão com alho

Presunto 100% Ibérico Bolota

Ostras da Ria Formosa

PRINCIPAIS

Pataniscas de bacalhau com arroz de feijão

Pica-pau com chips de batata doce de Aljezur

Papas "Xerém" de vegetais

Berbigão à moda de Bulhão Pato

Arroz de tamboril com gambas

Lombo de cordeiro com batata assada e espinafres salteados

Risotto de quinoa com legumes assados

Ervilhas com ovos e chouriço

SOBREMESAS

Seleção de sobremesas portuguesas

SUPLEMENTOS (Adicione os pratos abaixo)

ENTRADAS

Presunto 100% Ibérico Bolota

Ostras da Ria Formosa

PRINCIPAIS

Arroz de tamboril com gambas

Lombo de cordeiro com batata assada e espinafres salteados

MENUS TEMÁTICOS

MENU PARTILHADO II

UMA MESA PORTUGUESA, COM CERTEZA!

ENTRADAS

Seleção de pães nacionais, manteigas caseiras e azeitonas temperadas

Presunto 100% Ibérico bolota

FRIAS

Salada Algarvia "arjamolho"

Ostras da Ria Formosa

Salada de ovas com coentros

QUENTES

Ameijoas à "Bulhão Pato"

Vieiras crestadas, gel de laranja e maçã

Gratinado de queijo de Azeitão com compota de abóbora

ENTRADAS

Atum braseado com puré de batata doce e cebola caramelizada

Novilho com presunto da Serra de Monchique

Pataniscas de cenoura branca com arroz perfumado com azeite de trufa

Risotto de cogumelos

SOBREMESAS

Seleção de sobremesas portuguesas



MENUS TEMÁTICOS

EPIC DÎNATOIRE

CANAPÉS FRIOS

Miniatura de queijo parmesão tomate cereja e alecrim

Corneto de salmão, tártaro de citrinos e caviar de tobiko

Tarte de tomate cereja e pesto de manjeriço

Presunto Pata Negra com mostarda Dijon

CANAPÉS VEGETARIANOS

Fritos de beringela e pinhões com molho de tomate assado

Profiterole de queijo e azeitona

Patanisca de cenoura e cebola com queijo feta e azeitona preta

Espetada de tortellini de espinafres com tomate seco

CANAPÉS QUENTES

Yakitori de galinha com mostarda e mel

Camarão em panko com molho de mel e balsâmico

Espetada de salmão com molho teriyaki

Cremoso de couve-flor, ovo e bacon

ESTAÇÕES LIVE COOKING

Mini-Beef wellington

Risotto de cogumelos

Arroz de marisco

SOBREMESAS

Tarte de amêndoa, chocolate e fava tonka

Dacquoise de coco, lima e maracujá

Verrine de frutos vermelhos (sem glúten e vegan)

Crème brûlée de baunilha (sem glúten)

MENUS TEMÁTICOS

MENU DE ESTAÇÕES

QUEIJOS

Évora, Serpa, Niza, Azeitão & Serra da Estrela

ENCHIDOS

Painho de porco preto, paiola, lombo enguitado & presunto ibérico

PATÉS

Aves e vinho do Porto, cogumelos e porco, salmão e funcho

FUMADOS

Arenque, espadarte, salmão, bacalhau

PÃES E DIVERSOS

Trigo, centeio, aveia, especiarias, frutos secos, glúten, bolachas diversas, compotas diversas

SALGADOS

Empadas de galinha

Chamuças

Folhados de queijo

Spring rolls

Camarão crocante com molho agri-doce

Quiches de espinafres e pesto

Bruschetas de tomate e presunto

CANAPÉS

Salmão de fumado

Atum e iogurte grego

Blinis e caviar

Foie gras e abóbora

Vieras e laranja

Tomate e mozzarella

SOBREMESAS

Tartelete de requeijão

Nozes e abóbora

Sagu de coco

Rocher de banana

Verrine de frutos vermelhos

Semifrio de coco, baunilha e maracujá

Fruta fresca

MENUS TEMÁTICOS

BRUNCH

PÃES, QUEIJOS E FRIOS

Pães variados

Queijos: Serpa, Niza, Ilha, Serra da Estrela, Fresco e Requeijão

Seleção de charcutarias regionais

Salmão fumado com crème fraîche

SOPA

Creme de abóbora perfumado com manjeriço

MUFFINS

Scones com compota de morangos e crème fraîche

Rabanadas de laranja do Algarve (live cooking)

Bolo de café e arandos

Bolas de Berlim

Croissant

Bolo de banana e nozes

FRUTAS FRESCAS, EM CALDA E COMPOTAS CASEIRAS

Ameixa, alperce, pêsego, maçã, pêra e tâmaras, sultanas, nozes, amêndoas inteiras torradas

CEREAIS E IOGURTES

All bran, Corn Flakes, Müesli, Choco Flakes, granola de coco

Iogurtes naturais e de frutas

Variedade de bolachas secas

QUENTES

Ovos mexidos, tortilhas, salsichas frescas com tomilho

Bacon estaladiço, cogumelos salteados, baked beans

Tomate assado, batata rosti

Linguini com legumes e parmesão

Escalopes de novilho com cogumelos ao Porto branco seco

Salmão com crosta de endro e cebolinho

Arroz de açafraão

COMPOTAS

Morango, laranja, framboesa, figos, ameixas, marmelada e mel

Manteiga com e sem sal, margarina

MOLHOS E BEBIDAS

Laranja, pêra, toranja, tomate, maçã, pêsego

Chá gelado com ervas aromáticas

BEBIDAS QUENTES

Seleção de chás, café, descafeinado

Chocolate quente e leite

€45,00 / PESSOA MÍN. 40 PAX
DURAÇÃO DE 2H

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

Decoração mesas standard EPIC SANA Algarve

Menus personalizados

Plano de mesas digital

Sinalética digital

Serviço bengaleiro

Pista de dança

Palco

Sistema de som integrado do espaço

Microfone de mão

Projeção

SERVIÇOS COMPLEMENTARES

CONDIÇÕES A INFORMAR

Valet parking

Transferes

Entretenimento

Decoração

Maquilhagem

Cabeleireiros

Mobiliário adicional

Fogo de artifício

DJ / VJ

Babysitting

Entretenimento infantil

Fotógrafo

Videographer

Hostess / hospedeiras

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

*VISÃO HOLÍSTICA DE CURA
DO ORIENTE*

O SAYANNA do EPIC SANA Algarve está enquadrado num resort de 5 estrelas em que a excelência na qualidade de serviço, o atendimento personalizado, a sofisticação nos detalhes e o bem-estar dos clientes são características fulcrais.

O SAYANNA no EPIC SANA Algarve oferece a cada cliente uma viagem única de relaxamento através das suas fantásticas facilidades de SPA e ginásio, de um vasto leque de serviços de fitness e tratamentos de corpo e rosto de luxo personalizado, com os mais elevados padrões de qualidade, com o objetivo de proporcionar uma experiência de bem-estar inesquecível.



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



_ SALA DE TRATAMENTOS



_ SALA DE TRATAMENTOS



_ PISCINA INTERIOR



SAYANNA WELLNESS & SPA

A ESSÊNCIA DO ALGARVE

INSPIRAÇÕES ALGARVIAS

Tire partido dos melhores benefícios do mel com uma esfoliação de geleia real e argão, inalações de essências de alfazema brava Algarvia e uma fantástica massagem de aromaterapia de alfazema e aloé vera.

ALGARVE MAR E SERRA

Experimente o melhor da costa e serra Algarvias num só tratamento de SPA, com uma esfoliação de sal da ria Formosa e óleos de alfazema, um envolvimento de algas laminarias e agua do mar e termine com uma massagem com essências de amêndoas doces e laranja. A pureza do Algarve num só tratamento.

EXPERIÊNCIA ALGARVIA A DOIS

Uma viagem pela costa Algarvia a dois, que se inicia com uma esfoliação de flor de sal e alfarroba seguida de uma massagem aromática de mel da serra e amêndoas. Termine com tempo de qualidade a dois no jacuzzi exterior ou num banho de pétalas, no ambiente privado de uma das nossas Spa suites.



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 DE VELAS

Um tratamento reconfortante onde são utilizadas técnicas de massagem suaves com o objetivo de proporcionar um relaxamento profundo e estabilidade emocional, enquanto alivia a tensão acumulada e hidrata a pele.

MASSAGEM HOLÍSTICA 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 DE PINDAS

O calor transmitido pelas pindas induz ao relaxamento profundo e, associado a movimentos circulares e pequenas pressões, promove o equilíbrio entre a mente e o corpo.

MASSAGEM ORIENTAL

Com base na terapia tradicional Japonesa de Shiatsu, esta massagem consiste na aplicação de pressões em pontos energéticos do corpo, reestabelecendo o equilíbrio e garantindo a libertação de fadiga acumulada, que o transportará para um estado de bem-estar geral de mente e corpo.

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.

ACQUA ZEN HEAD MASSAGE

Uma massagem craniofacial com água e cromoterapia que promove relaxamento profundo, alivia tensões, ativa a circulação e equilibra corpo e mente. Benefícios: Ideal para reduzir o stress, acalmar a mente, aliviar dores de cabeça e favorecer um sono reparador.

SAYANNA WELLNESS & SPA

ESSENCIAIS TERAPÊUTICOS

PERNAS CANSADAS

Focado nos pés e pernas, este tratamento visa aliviar a tensão muscular e cansaço através do estímulo da circulação sanguínea nos membros inferiores com movimentos longos, pontos de pressão e da aplicação de um gel refrescante anti-inflamatório no final.

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

MASSAGEM PÓS TREINO

Através de técnicas, aplicação de produtos específicos e alongamentos assistidos, esta massagem tem como objetivo aliviar a tensão, reduzindo dores musculares pós treino, proporcionando uma sensação de puro relaxamento.

OSTEOPATIA

Consulta de Osteopatia com o objetivo de avaliar e tratar estruturas e funções do corpo através da aplicação de um conjunto de técnicas manuais aplicadas aos diferentes tecidos, visando a sua normalização.



SAYANNA WELLNESS & SPA

CORPO

ESFOLIAÇÃO

Sinta-se fresco e hidratado com este tratamento corporal que auxilia na eliminação de toxinas do corpo.

HIDRATAÇÃO PROFUNDA

Este tratamento é composto por esfoliação, envolvimento e hidratação corporal. Ajuda na eliminação de toxinas e renova os tecidos da pele deixando-a hidratada e macia.

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

MASSAGEM A DOIS

Envolva-se num momento a dois com uma massagem de relaxamento com óleo de chocolate que termina com um brinde de celebração com espumante.

FUGA ROMÂNTICA

Escape numa fuga romântica com uma massagem de velas a dois, numa das nossas suites de Spa, que termina com tempo de qualidade para dois no jacuzzi com espumante e chocolates.



SAYANNA WELLNESS & SPA

ROSTO | HOLÍSTICOS

FACIAL DE AROMATERAPIA

Um tratamento de rosto criado para ir de encontro às necessidades da sua pele, através de uma avaliação prévia feita pela nossa equipa. Indicado para todos os tipos de pele, seca, mista ou oleosa.

FACIAL HOLÍSTICO DE ANTI-ENVELHECIMENTO

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.

LIMPEZA FACIAL

Um tratamento que proporciona uma pele nutrida, hidratada e suave. Pode ser combinado com outros tratamentos.



SAYANNA WELLNESS & SPA

TRATAMENTO AVANÇADO

SAYANNA GOLD – FIRMEZA E VITALIDADE

Facial Sayanna Gold, um tratamento antienvhecimento premium enriquecido com peptídeos e poderosos ingredientes ativos regeneradores. Perfeito para peles maduras, hidrata a pele, previne rugas, melhora a firmeza e preenche linhas finas. Um aliado essencial para uma pele visivelmente rejuvenescida e radiante.

- 60 minutos: revitalização profunda e luminosidade imediata.
- 90 minutos: experiência prolongada com massagem e máscara premium, para resultados transformadores e sensação de bem-estar absoluto.

SAYANNA ESSENCIAL

Cuidado facial único e personalizado, concebido para respeitar as necessidades da sua pele. Após uma análise personalizada, este tratamento é adaptado para responder de forma eficaz aos desafios específicos da sua pele, seja ela madura, com falta de firmeza ou fragilizada por alterações hormonais.

SAYANNA HIDRATAÇÃO INTENSA

Este tratamento mimma as peles secas e fragilizadas e é ideal para lhes conferir conforto, suavidade e luminosidade. Resultado uma pele saudável e com um brilho natural. Ideal para quem procura cuidar da idade com sofisticação



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 CÓCEGAS

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



SAYANNA WELLNESS & SPA

EXERCÍCIO & BEM-ESTAR

PERSONAL TRAINER

PERSONAL TRAINER DUO

PERSONAL TRAINER

PACKS

PERSONAL TRAINER DUO

PACKS

AULAS HOLÍSTICAS

Yoga, Pilates, Stretching

AULAS HOLÍSTICAS

Mindfulness



SAYANNA WELLNESS & SPA

EXERCÍCIO & BEM-ESTAR

MEMBERSHIPS

ACESSOS DIÁRIOS*

1 DIA

7 DIAS

*Para Clientes hospedados.

PASSES MENSAIS**

SAYANNA MEMBER

SAYANNA GOLD MEMBER

SAYANNA PLATINUM MEMBER

SAYANNA MEMBER - COUPLE

**Condições especiais para adesão à modalidade de pagamento mensal via Débito Direto – 10% de desconto.



INFORMAÇÕES ADICIONAIS
Consulte a recepção do SPA ou [aceda 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



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. Apenas aplicável às Unidades que têm o serviço de membership disponível.

*** 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 & EVENTS

MINDFULNESS & FITNESS

NA SALA DE REUNIÃO

Alongamentos

Mindfulness

Sessões de 15 ou 30 min Sob consulta

FORA DA SALA DE REUNIÃO

Clube de corrida

Alongamentos

Yoga

Pilates

Treino em Circuito

Caminhada

Atividade em equipa

BODY & MIND

NA SALA DE REUNIÃO

Alongamentos assistidos

Massagens de 5 min. em cadeira

FORA DA SALA DE REUNIÃO

Massagem de Relaxamento, Massagem Profunda ou Tratamento Facial Holístico

Padel

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 FSC¹



Housekeeping

- Reciclagem/ separação de lixo
- Reciclagem de têxteis
- Utilização de copos de vidro e não de plástico
- Mudança de atalhados 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!

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



**STAY
GREEN**
WITH SANA



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.



Green Key

Obrigado por nos ajudar a criar um futuro melhor!

A hand is shown reaching out from the right side of the frame towards a glowing, wireframe globe on the left. The background is a dark blue with a network of white lines and dots, suggesting a digital or data environment. The text is overlaid on the left side of the image.

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 Algarve 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 vertical composition. The top half shows a view of Earth from space, with a thin blue atmosphere and swirling white clouds over a dark blue ocean. The bottom half transitions into a dark, starry night sky with numerous bright, golden-yellow stars and nebulae, creating a sense of vastness and wonder.

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



ALEMANHA

PORTUGAL

MARROCOS*

ANGOLA

GEÓRGIA*

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.

* Brevemente

FALE CONNOSCO

EPIC SANA Algarve

Pinhal do Concelho, Praia da Falésia
8200-593 Albufeira - Algarve

T +351 289 104 300 (custo da chamada para a rede fixa nacional)

E info.algarve@epic.sanahotels.com

LVX
Preferred
HOTELS & RESORTS

SERANDIPIANS



grand partner of
ensemble

Prémios



SANAHOTELS.COM

