
PROGRAMA DE FIN DE AÑO 2026–2027
CASA ZOGBI
HOTEL

UNA CELEBRACIÓN HECHA CON AMOR

Celebre la llegada de 2027 en Casa Zogbi Hotel, en un entorno único a orillas del Duero, donde el encanto, la gastronomía y la sofisticación se unen.

Disfrute de una experiencia especial, con momentos para descubrir la ciudad y una noche de Nochevieja que culmina con una elegante cena de gala de seis pases, acompañada de una cuidada selección de vinos. A medianoche, brinde por el Año Nuevo con vino espumoso y las tradicionales uvas pasas.

El 1 de enero, prolongue la celebración con nuestro almuerzo especial.

Una experiencia diseñada para crear recuerdos inolvidables y compartir con quienes más quiere.

Dé la bienvenida a 2027 con sabor, elegancia y momentos para recordar.



PROGRAMA 1 NOCHE

- Estancia de 1 noches en habitación doble
- Bienvenida en la habitación a la llegada
- Cóctel de bienvenida a la llegada en el Bar Ribeira 17
- Desayuno a la carta servido en el restaurante
- Cena de Fin de Año (6 pases) con maridaje de vinos, agua y refrescos, café o té
- Opción vegetariana disponible. Por favor, informe al hotel en el momento de realizar la reserva
- Una copa de champán y las tradicionales uvas pasas a medianoche
- Almuerzo de Año Nuevo (1 de enero de 2027). (Bebidas no incluidas)





OFERTAS

Reservas hasta el 29 de noviembre – 5 % de descuento
Reservas a partir de 8 adultos – 10 % de descuento

Los descuentos no son acumulables.

PRECIOS

Por persona en habitación doble

Programa 1 Noche

543€

Suplementos
Habitación Doble Superior: +40 €
Habitación Doble Premium con vistas al río: +60 €

CONDICIONES

Política de Reserva y Cancelación

Todas las cancelaciones o modificaciones deben realizarse por escrito directamente al hotel y ser confirmadas por este.

Cancelaciones hasta el 30/11 – sin penalización.

Cancelaciones entre el 1/12 y el 15/12 – penalización del 50 %.

Cancelaciones a partir del 16/12 – penalización total.

Condiciones de Pago

1º Depósito: 50 % al realizar la reserva (reembolsable hasta el 30/11 en caso de cancelación)

2º Depósito: 50 % antes del 15/12







MENU DE FIN DE AÑO

31 DE DICIEMBRE

6 MOMENTOS CON MARIDAJE DE VINOS

1º MOMENTO

Carpaccio de Lubina

Lubina cortada delicadamente en finas láminas, aceite de oliva virgen extra, cítricos y hierbas frescas

Maridaje: QM Homenagem 2023 Alvarinho

2º MOMENTO

Velouté de Guisantes

Crema sedosa de guisantes, crujiente de paleta y delicadas notas aromáticas

Maridaje: Casa da Passarella Villa Oliveira Encruzado

3º MOMENTO

Corvina y Bivalvos

Corvina confitada, crema suave de bivalvos, microvegetales y esencia del mar

Maridaje: Vadio Branco

4º MOMENTO

Sorbete de Manzana verde y gotas de Ginebra

5º MOMENTO

Tournedó de Ternera

Flor de sal y chimichurri de hierbas frescas, patata gratinada y pera confitada en vino de Oporto

Maridaje: Quinta do Crasto Superior

6º MOMENTO

Magdalena Red Velvet

Una interpretación contemporánea del clásico Red Velvet, con delicadas texturas y frutos rojos

Maridaje: Quinta do Portal Moscatel do Douro

CAFÉ O TÉ CON MIGNARDISES

MEDIANOCHE

Uvas pasas y espumoso Dinamite Blanc de Blancs Brut Nature Reserva

260€
p/persona

ALMUERZO DE AÑO NUEVO
UN NUEVO AÑO EN LA MESA

AMUSE-BOUCHE

Salmón Ahumado y Mango
Tartar de mango, salmón ahumado y notas frescas

ENTRANTE

Velouté Dubarry
Crema sedosa de coliflor, setas shimeji y
delicadas notas aromáticas

PESCADO

Bacalao confitado
Crujiente de Avintes, verduras frescas y aceite de hierbas

CARNE

Pierna de Cordero confitada
Arroz de menudillos, crema de grelos y jugo aromático

POSTRE

Dúo de lima y queso
Texturas de lima y queso, coulis de fresa y frutos rojos

BEBIDAS NO INCLUIDAS

135€
p/persona



MENÚ DE AÑO NUEVO
1 DE ENERO



CONTACTOS

Información y Reservas

Ubicación

Praça Ribeira 17
4050-513 Porto

Teléfono

+351 229 766 040
+351 966 047 000

Web

www.casazogbi.com

Correo Electrónico

reception@casazogbi.com