
PROGRAMA RÉVEILLON 2026-2027
CASA ZOGBI
HOTEL

UMA CELEBRAÇÃO FEITA COM AMOR

Celebre a chegada de 2027 na Casa Zogbi Hotel, num cenário único à beira do Douro, onde o charme, a gastronomia e a sofisticação se encontram.

Desfrute de uma experiência especial, com momentos para descobrir a cidade e uma noite de Réveillon que culmina num elegante jantar de gala de seis momentos, acompanhado pelos melhores vinhos. À meia-noite, brinde ao novo ano com espumante e as tradicionais passas.

No dia 1 de janeiro, prolongue a celebração com o nosso almoço especial.

Uma experiência pensada para criar memórias e ser vivida com quem mais gosta.

Entre em 2027 com sabor, elegância e momentos para recordar.



PROGRAMA 1 NOITE

- Estadia de 1 noite em Quarto Duplo
- Tratamento Vip no quarto
- Welcome drink à chegada no Bar Ribeira 17
- Pequeno Almoço à la carte servido no restaurante
- Jantar de Final de Ano (6 momentos) incluindo harmonização de vinhos, água e refrigerantes, café ou chá
- Opção vegetariana disponível. Por favor, informe o hotel no momento da reserva
- Um copo de champanhe e as tradicionais passas à meia-noite
- Almoço de Ano Novo (1 de janeiro 2027)(Bebidas não incluídas)





OFERTAS

Reservas até 29 de novembro - desconto 5%;
Reservas a partir de 8 adultos - desconto de 10%

*Descontos não são cumulativos entre si.

PREÇOS

Preços por pessoa em Quarto Duplo

Programa 1 Noite

543€

Suplementos
Quarto Duplo Superior: +40 €
Quarto Duplo Premium com Vista Rio: +60 €

CONDIÇÕES

Politica de Reserva e Cancelamento:

Todos os cancelamentos ou alterações devem ser efetuados por escrito diretamente para o Hotel e confirmados pelo mesmo;

Cancelamentos até 30/11 são aceites sem penalização;

Cancelamentos efetuados entre dia 1/12 e 15/12 serão penalizados em 50%;

Cancelamentos efetuados a partir de dia 16/12 serão penalizados na totalidade;

Condições de Pagamento:

1º Depósito de 50% a ser efetuado no ato da reserva (reembolsável até 30/11 em caso de cancelamento)

2º Depósito de 50% a ser efetuado até o dia 15/12.







MENU RÉVEILLON

31 DE DEZEMBRO

6 MOMENTOS COM HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

1º MOMENTO

Carpaccio de Robalo

Robalo delicadamente laminado, azeite virgem extra, citrinos e ervas frescas

Harmonização: QM Homenagem 2023 Alvarinho

2º MOMENTO

Velouté de Ervilha

Creme aveludado de ervilha, crocante de paleta e delicadas notas aromáticas

Harmonização: Casa da Passarella Villa Oliveira Encruzado

3º MOMENTO

Corvina & Bivalves

Corvina confitada, cremoso de bivalves, microgreens e essência do mar

Harmonização: Vadio Branco

4º MOMENTO

Sorvete de maçã verde e gotas de gin

5º MOMENTO

Tornedó de Alcatra

Flor de sal e chimichurri de ervas frescas, batata gratinada e pêra confitada em vinho do porto

Harmonização: Quinta do Crasto Superior

6º MOMENTO

Madalena Red Velvet

Uma interpretação contemporânea do clássico Red Velvet, com texturas delicadas e frutos vermelhos

Harmonização: Quinta do Portal Moscatel do Douro

CAFÉ OU CHÁ COM MIGNARDISES

MEIA NOITE

Uvas passas e espumante Dinamite Blanc de Blancs
Bruto Nature Reserva

260€
p/pessoa

ALMOÇO DE ANO NOVO
UM NOVO ANO À MESA

AMUSE-BOUCHE
Salmão Fumado & Manga
Tártaro de manga, salmão fumado e notas frescas

ENTRADA
Velouté Dubarry
Creme aveludado de couve-flor, cogumelos shimeji e delicadas notas aromáticas

PEIXE
Bacalhau Confitado
Crocante de Avintes, legumes frescos e azeite de ervas

CARNE
Perna de Borrego Confitada
Arroz de miúdos, esparregado cremoso e jus aromático

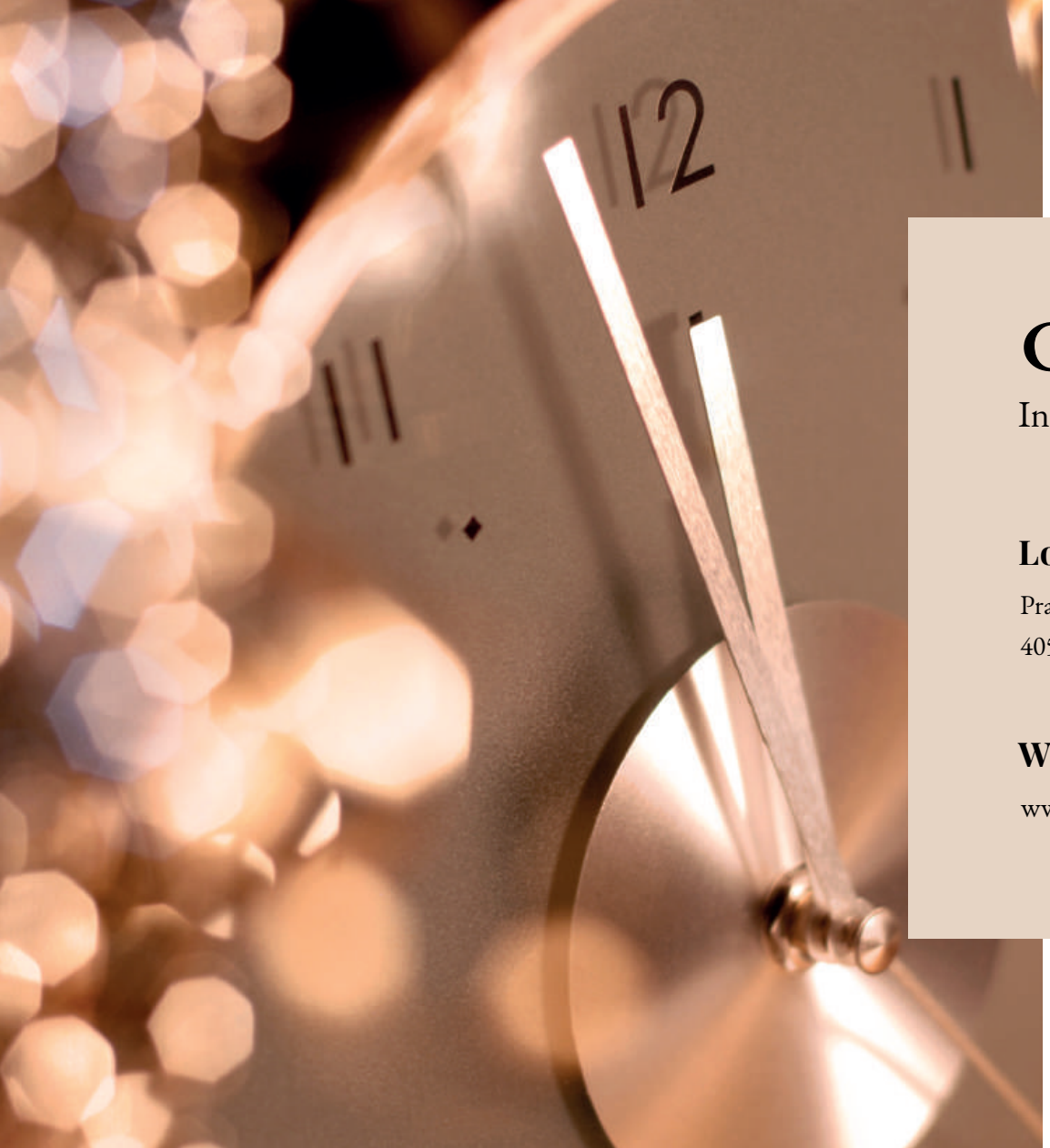
SOBREMESA
Duo de Lima & Queijo
Texturas de lima e queijo, coulis de morango e frutos vermelhos

BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS

135€
p/pessoa



MENU ANO NOVO
1 DE JANEIRO



CONTACTOS

Informações & Reservas

Localização

Praça Ribeira 17
4050-513 Porto

Telefone

+351 229 766 040
+351 966 047 000

Web

www.casazogbi.com

Email

reception@casazogbi.com