

EPIC  SANA

★★★★★

Lisboa

UM TESOURO NO CENTRO DA CIDADE



PORTEFÓLIO COMERCIAL



BEM VINDO AO EPIC SANA LISBOA

O EPIC SANA Lisboa oferece uma experiência de luxo e conforto que vai sentir até nos mais pequenos pormenores.

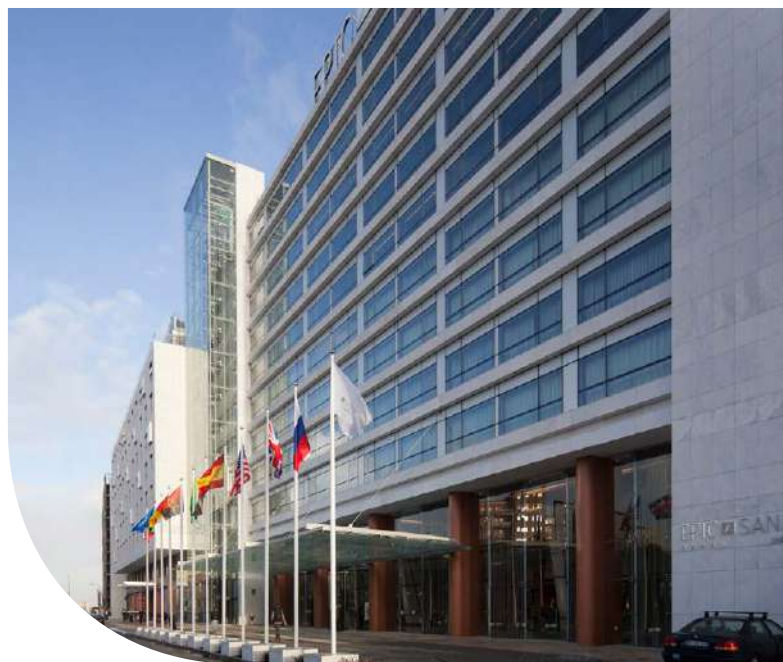
LUXO E EXCLUSIVIDADE

*TUDO PARA LHE PROPORCIONAR
UMA ESTADIA ÉPICA*

O ponto de partida perfeito para começar a conhecer os segredos mais bem guardados entre as sete colinas e apaixonar-se por Lisboa.

Com uma localização central e privilegiada em Lisboa, entre bairros e avenidas elegantes e junto aos pontos culturais e históricos mais importantes da cidade, o EPIC SANA Lisboa é o hotel ideal para qualquer visita à capital, seja em lazer ou em negócios.

_ FACHADA ENTRADA



Serviços Facilidades Hotel_

Serviço de quartos 24h
Staff Multilingue
Internet Wi-Fi Gratuita
Lavandaria / Limpeza a Seco
Valet parking / Parque de Estacionamento
Serviço de Câmbio
Aluguer de Automóveis (por solicitação)
Babysitting (por solicitação)
Assistência Médica 24h (por solicitação)
Piscina infinita no exterior (rooftop)
Fitness Centre; Piscina Interior
SAYANNA Wellness & SPA
Sauna
Banho Turco
SPA Suite para duas pessoas



_ LOBBY



_ RECEÇÃO



_ VÍDEO PROMOCIONAL



LOCALIZAÇÃO PRIVILEGIADA

*ENTRE BAIRROS ELEGANTES
E OS MAIS BELOS PARQUES DA CIDADE*

A sua localização privilegiada, o conforto dos seus quartos e o seu serviço personalizado ao mais pequeno detalhe, transforma-o no hotel ideal para qualquer visita à capital seja em lazer, seja num evento de negócios.

_TEMPERATURA

 PRIMAVERA | 20°C ▲▼ 15°C

 VERÃO | 32°C ▲▼ 18°C

 OUTONO | 17°C ▲▼ 12°C

 INVERNO | 15°C ▲▼ 9°C

_ PRAÇA MARQUÊS DE POMBAL



Praça Marquês de Pombal
Avenida da Liberdade
Bairro de Campo de Ourique
Mercado de Campo de Ourique
Parque Eduardo VII
Estufa Fria
Jardim Botânico
Fundação e Jardins Calouste Gulbenkian
Centro Comercial Amoreiras
Armazéns El Corte Inglés
Teatro Tivoli BBVA
Teatro Villaret
Rossio

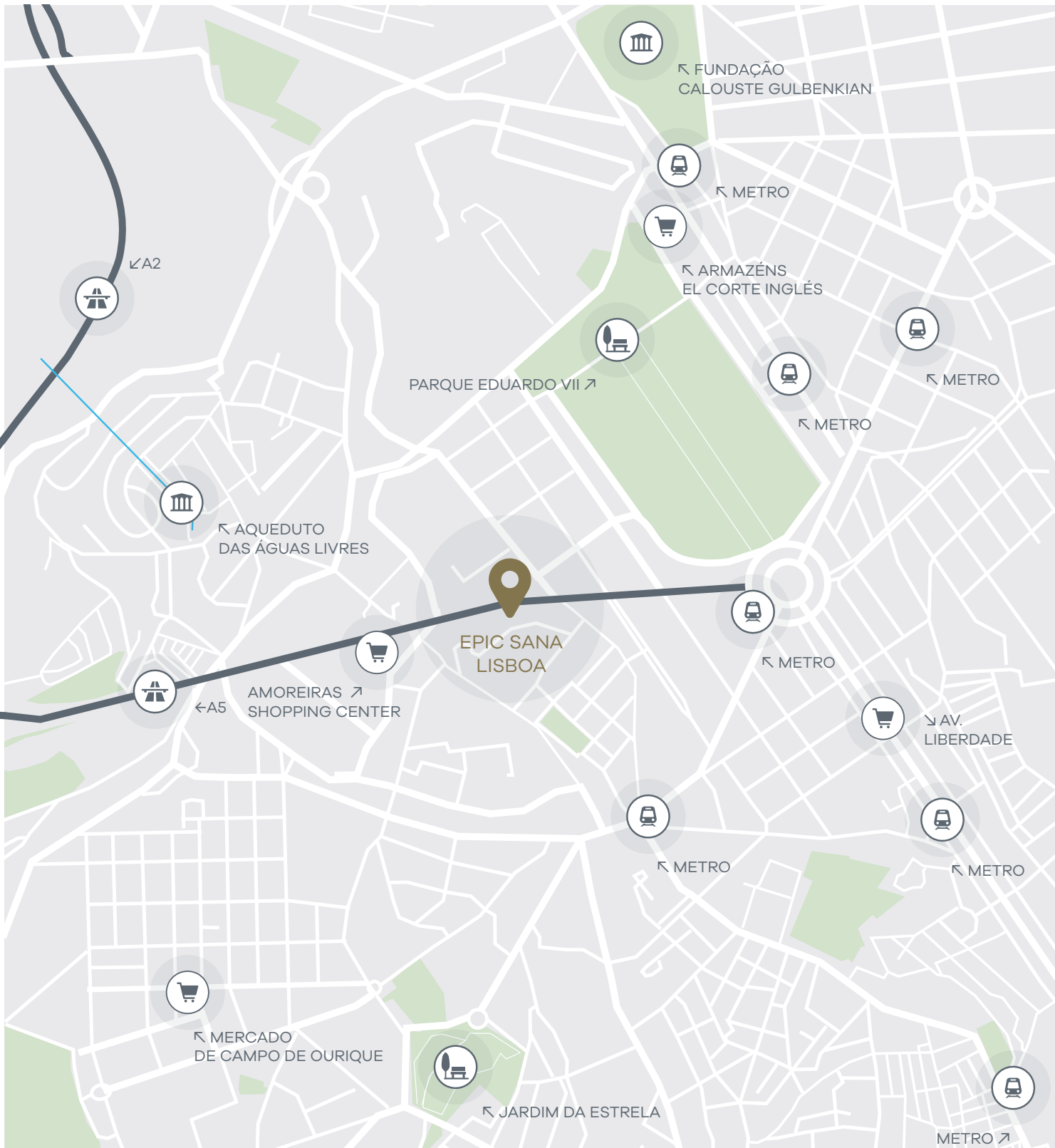
ACESSOS

Metro Marquês de Pombal – linhas amarela e azul
Aeroporto

Área Envolvente_

EPIC SANA LISBOA NO MAPA

ACESSO RÁPIDO ÀS MAIS IMPORTANTES VIAS DE COMUNICAÇÃO



ALOJAMENTO

UM CONFORTO MUITO ESPECIAL

O EPIC SANA Lisboa oferece um total de 311 magníficos quartos e suites, todos concebidos de forma a superar as expectativas dos seus clientes.

244 / DELUXE (37m² - 40m²)

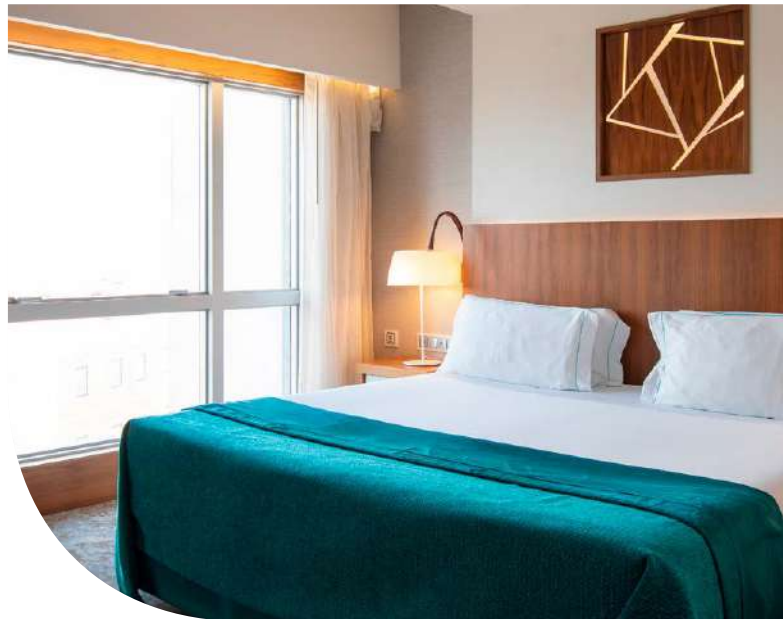
47 / PREMIUM (37m² - 40m²)

19 / SUITES (45m² - 90m²)

1 / SUITE PRESIDENCIAL (180m²)



_ SUITE DELUXE



Serviços Facilidades_

- Quartos comunicantes
- Quarto para pessoas com mobilidade reduzida
- Camas king-size
- Casa de banho com chuveiro (walk-in) e banheira
- Internet wireless gratuita
- Serviço de mordomo (por solicitação)

_ QUARTO DOUBLE DELUXE



_ SUITE PRESIDENCIAL



_ SUITE DELUXE



ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

A MAIS REQUINTADA GASTRONOMIA NACIONAL E INTERNACIONAL

Restaurante Flor-de-Lis

Serve as principais refeições do dia. Com uma gastronomia exclusiva, especialmente pensada pelo Chef tendo em conta os mais frescos ingredientes, adaptados à oferta sazonal, bem como uma garrafeira criteriosamente escolhida.

O restaurante dispõe de alguns espaços reservados que garantem a privacidade e descrição.



_ RESTAURANTE FLOR-DE-LIS



_ RESTAURANTE FLOR-DE-LIS



SCALE BAR /UPSCALE BAR

*MOMENTOS ÚNICOS DE DESCONTRAÇÃO
E UMA VISTA DESLUMBRANTE DE LISBOA*

O elegante SCALE BAR

Situado na área do lobby, apresenta um espaço amplo e o ambiente perfeito para a sua bebida preferida para desfrutar da sua bebida preferida. Aproveite ainda o terraço e delicie-se com os nossos snacks.

O exclusivo UPSCALE BAR

Um paraíso na cobertura com vista deslumbrante sobre a cidade e o Rio Tejo. Desfrute dos dias quentes da cidade na infinity pool com os melhores cocktails.

_ SCALE BAR



_ UPSCALE BAR



SAYANNA WELLNESS & SPA

*PERFEITO PARA DESCONTRAIR
E CUIDAR DO CORPO*

No EPIC SANA Lisboa,
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,
camas e cadeiras de hidromassagem
subaquáticas, duche bitérmico, sauna
panorâmica e banho turco.

_ RECEÇÃO SAYANNA



Piscina Interior de Vitalidade
Ginásio
Sauna
Banho Turco
Duche Bitérmico
Massagens de Relaxamento
Massagens de Aromaterapia
Massagens Personalizadas
Reflexologia
Esfoliação, Drenagem Linfática
Tratamentos de Assinatura
Massagem de Relaxamento em Casal

Tratamentos de Estética:

Limpeza Facial, Manicure, Pedicure

Serviços
Disponíveis_

SPA Diariamente
GYM 24/7

SALAS DE REUNIÃO

*REUNIÕES, CONGRESSOS E EVENTOS
GANHAM UMA NOVA VIDA*

O EPIC SANA Lisboa dispõe de diversos espaços para eventos e reuniões numa área total de 2229 m², distribuídos pelo Piso -1 (1760m²) e Piso 1 (469m²).

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

A sala plenária, o pé direito da sala, sem colunas, e a luz natural tornam o EPIC SANA Lisboa numa unidade única na cidade neste segmento, não só pelo espaço mas também a nível tecnológico.

_ SALA REUNIÕES PISO 1



_ SALA MORUS PISO -1



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

Características_

A photograph of a modern, multi-level atrium. The space is characterized by its clean lines and use of materials like white panels, wood accents, and glass railings. A large, spherical chandelier hangs from the ceiling. In the background, a large auditorium with rows of brown seats is visible, with a stage area featuring a banner that says "SANA". The overall atmosphere is bright and professional.

MICE

2229m² totalmente flexíveis e bem equipados e equipas dedicadas, para os mais variados eventos, com soluções que se adaptam às suas necessidades.

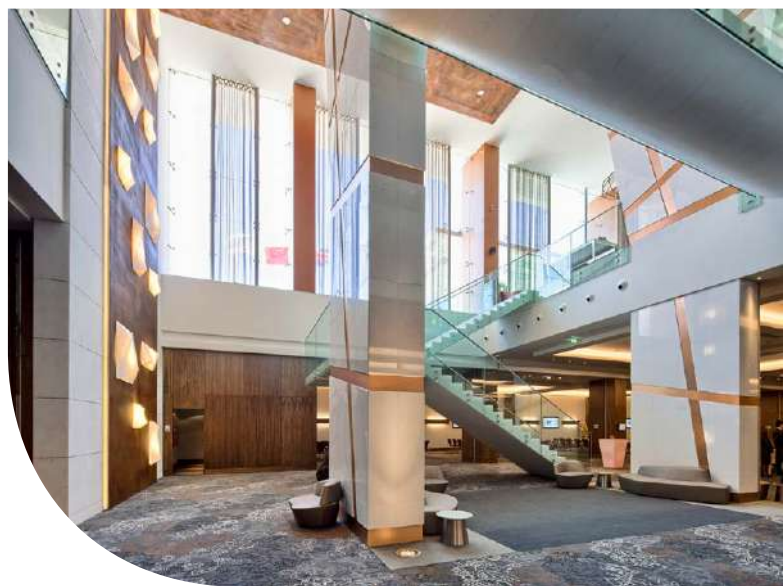
BUSINESS CENTER

SOLUÇÕES PARA
QUALQUER NECESSIDADE

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

O EPIC SANA Lisboa dispõe de diversos espaços para eventos e reuniões, com uma área total de 2229 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.

_ FOYER



Material Audiovisual

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



Acesso a pessoas com mobilidade reduzida



Luz Natural



Climatização das Salas



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



Acesso a Wi-Fi gratuito



Blackouts eletrónicos

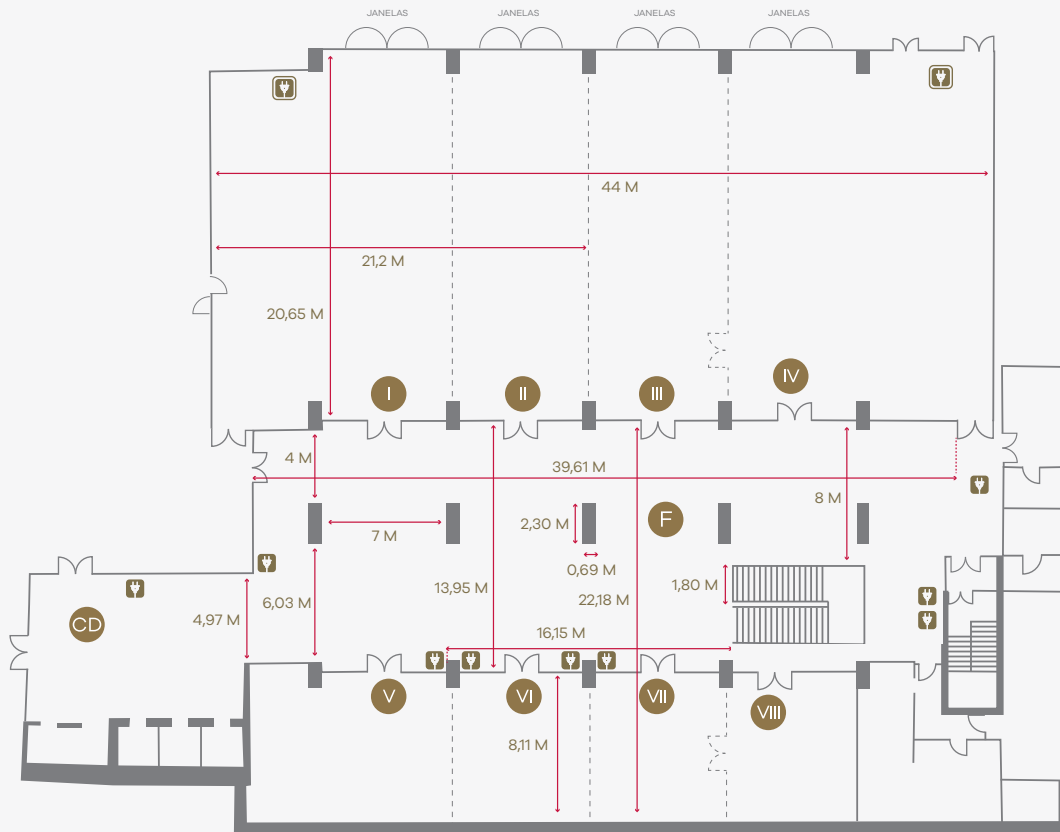


Controlo de som e de iluminação

Características
e Serviços_

PISO -1

CARACTERÍSTICAS GERAIS



Área Total
1760 m²









- | | | | |
|-----|------------------------------|------|-----------------------------|
| I | Morus I 270 m ² | V | Vitis I 78 m ² |
| II | Morus II 152 m ² | VI | Vitis II 61 m ² |
| III | Morus III 152 m ² | VII | Vitis III 61 m ² |
| IV | Morus IV 300 m ² | VIII | Vitis IV 58 m ² |
| CD | Cargas e Descargas | F | Foyer 628 m ² |

 Pontos de eletricidade

 Tomadas trifásicas
63A / 32A

PISO -1

CAPACIDADES E ESPECIFICAÇÕES DAS SALAS (MORUS)

	Área	Medidas*	 Cocktail	 Buffet	 Banquete	 Plateia	 Escola	 Cabaret	 Mesa O	 Mesa U
Morus	874 m ² 9407,66 sq.ft	20 x 43,70 m					2 - 3 pax	5 - 6 pax	2 - 3 pax	2 - 3 pax
I Morus I	270 m ² 2906,26 sq.ft	20 x 13,5 m								
II Morus II	152 m ² 1636,11 sq.ft	20 x 7,6 m								
III Morus III	152 m ² 1636,11 sq.ft	20 x 7,6 m								
IV Morus IV	300 m ² 3229,17 sq.ft	20 x 15 m								
Morus I + II	422 m ² 4542,37 sq.ft	20 x 21,10 m								
Morus I + II + III	574 m ² 6178,48 sq.ft	20 x 20,87 m								
Morus II + III	304 m ² 3272,23 sq.ft	20 x 15,20 m								
Morus II + III + IV	604 m ² 6501,4 sq.ft	20 x 30,20 m								
Morus III + IV	452 m ² 4865,29 sq.ft	20 x 22,60 m								

* Altura 4,5 m

PISO -1

CAPACIDADES E ESPECIFICAÇÕES DAS SALAS (VITIS + FOYER)

	Área	Medidas*	 Cocktail	 Buffet	 Banquete	 Plateia	 Escola	 Cabaret	 Mesa O	 Mesa U
							2 - 3 pax	5 - 6 pax	2 - 3 pax	2 - 3 pax
Vitis	258 m ² 2777,09 sq.ft	8 x 32,22 m								
V Vitis I	78 m ² 839,58 sq.ft	8 x 9,75 m								
VI Vitis II	61 m ² 656 sq.ft	8 x 7,6 m								
VII Vitis III	61 m ² 656 sq.ft	8 x 7,6 m								
VIII Vitis IV	58 m ² 624,31 sq.ft	8 x 7,27 m								
Vitis I + II	139 m ² 1496,18 sq.ft	8 x 17,35 m								
Vitis I + II + III	200 m ² 2152,78 sq.ft	8 x 24,95 m								
Vitis II + III	122 m ² 1313 sq.ft	8 x 15,20 m								
Vitis III + IV	119 m ² 1280 sq.ft	8 x 14,87 m								
Vitis II + III + IV	180 m ² 1937 sq.ft	8 x 22,47 m								
F Foyer	628 m ² 6759 sq.ft	-								
Morus + Vitis + Foyer	1760 m ² 18944 sq.ft	-								

* Altura 4,5 m

PISO -1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GERAIS MORUS



CLIMATIZAÇÃO E ILUMINAÇÃO

Climatizado: Automático
Luz natural: Sim
Blackout: Sim
Controlo de som: Sim
Controlo de iluminação: Sim

DADOS E VOZ

Wi-Fi: Sim
Ligação Voz / Telefone
Ligação Dados / Internet

I MORUS I

PROJEÇÃO / VÍDEO / SOM

1x Projetor suspenso 1920 x 1080 pixels / 6000 Lumens
a) 1xTela - 400 x 300 cm
b) Som integrado

LIGAÇÕES

Tomada elétrica convencional
Ligação trifásica 32A + 63A (parede frontal)

II MORUS II

PROJEÇÃO / VÍDEO / SOM

1x Projetor suspenso 1920 x 1080 pixels / 6000 Lumens
a) 1xTela - 400 x 300 cm
b) Som integrado

LIGAÇÕES

Tomada elétrica convencional

III MORUS III

PROJEÇÃO / VÍDEO / SOM

1x Projetor suspenso 1920 x 1080 pixels / 6000 Lumens
a) 1xTela - 400 x 300 cm
b) Som integrado

LIGAÇÕES

Tomada elétrica convencional

IV MORUS IV

PROJEÇÃO / VÍDEO / SOM

4x Projetor suspenso 1920 x 1080 pixels / 6000 Lumens
a) 1xTela - 400 x 300 cm
b) Som integrado individualmente

LIGAÇÕES

Tomada elétrica convencional
Ligação trifásica 32A + 63A (parede frontal)

PISO -1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GERAIS VITIS



CLIMATIZAÇÃO E ILUMINAÇÃO

Climatizado: Automático
Blackout: Sim
Controlo de som: Sim
Controlo de iluminação: Sim

DADOS E VOZ

Wi-Fi: Sim
Ligação Voz / Telefone
Ligação Dados / Internet

V VITIS I

PROJEÇÃO / VÍDEO / SOM

1x Projetor suspenso 1920 x 1080 pixels / 6000 Lumens
a) 1xTela - 290 x 215 cm
b) Som integrado
1x TV Plasma 65" Polegadas
a) Ligação HDMI ou VGA

LIGAÇÕES

Tomada elétrica convencional

VI VITIS II

PROJEÇÃO / VÍDEO / SOM

1x TV Plasma 65" Polegadas
a) Ligação HDMI ou VGA

LIGAÇÕES

Tomada elétrica convencional

VII VITIS III

PROJEÇÃO / VÍDEO / SOM

1x TV Plasma 65" Polegadas
a) Ligação HDMI ou VGA

LIGAÇÕES

Tomada elétrica convencional

VIII VITIS IV

PROJEÇÃO / VÍDEO / SOM

1x Projetor suspenso 1920 x 1080 pixels / 6000 Lumens
a) 1xTela - 290 x 215 cm
b) Som integrado
1x TV Plasma 65" Polegadas
a) Ligação HDMI ou VGA

LIGAÇÕES

Tomada elétrica convencional

_ SALA MORUS EM ESCOLA



_ FOYER



_ SALA MORUS EM CABARET



_ SALA MORUS EM PALESTRA



_ SALA VITIS II EM PALESTRA



_ SALA MORUS EM MESA "U"

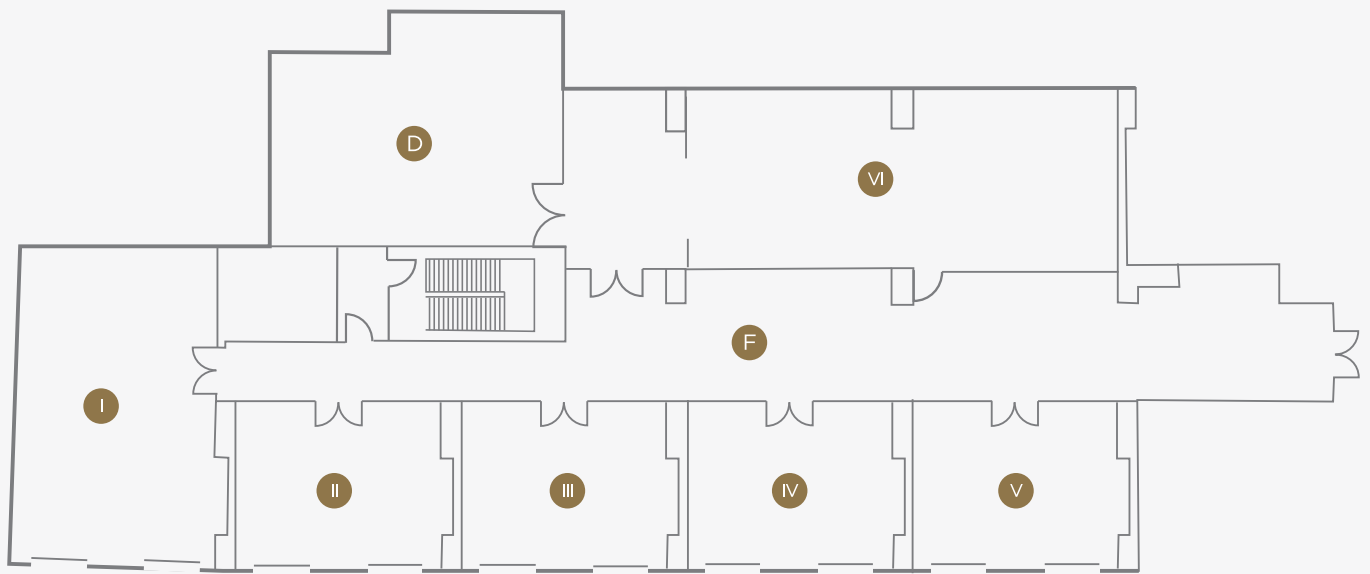


BROCHURA DE SETUP



PISO 1

CARACTERÍSTICAS GERAIS



Área Total
469 m²

I	Laurus 64m ²	V	Nux 37 m ²
II	Quercus 37 m ²	VI	Suber 83 m ²
III	Oliva 37 m ²	D	Terraço 69 m ²
IV	Castanea 37 m ²	F	Foyer 105 m ²

PISO 1

CAPACIDADES E ESPECIFICAÇÕES DAS SALAS

	Área	Medidas*	 Cocktail	 Buffet	 Banquete	 Plateia	 Escola	 Cabaret	 Mesa O	 Mesa U
I Laurus	64 m ² 688,89 sq.ft	10 x 6,35 m					2 - 3 pax	5 - 6 pax	2 - 3 pax	2 - 3 pax
II Quercus	37 m ² 398,26 sq.ft	7 x 5,3 m								
III Oliva	37 m ² 398,26 sq.ft	7 x 5,3 m								
IV Castanea	37 m ² 398,26 sq.ft	7 x 5,3 m								
V Nux	37 m ² 398,26 sq.ft	7 x 5,3 m								
VI Suber	83 m ² 893 sq.ft	14,7 x 5,8 m								
D Foyer	105 m ² 1139,21 sq.ft	-								
F Deck exterior	69 m ² 742,71 sq.ft	-								

* Altura 3 m

PISO 1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GERAIS



CLIMATIZAÇÃO E ILUMINAÇÃO

Climatizado: Automático
Luz natural: Sim
Blackout: Sim
Controlo de som: Sim
Controlo de iluminação: Sim

DADOS E VOZ

Wi-Fi: Sim
Ligação Voz / Telefone
Ligação Dados / Internet

I LAURUS

PROJEÇÃO / VÍDEO / SOM

1x Projetor suspenso 1024 x 768 pixels / 4200 Lumens
a) 1xTela - 290 x 215 cm
b) Som integrado
1x TV Plasma 65" Polegadas
a) Ligação HDMI

LIGAÇÕES

Tomada elétrica convencional

II QUERCUS

PROJEÇÃO / VÍDEO / SOM

1x TV Plasma 65" Polegadas
a) Ligação HDMI ou VGA

III OLIVA

LIGAÇÕES

Tomada elétrica convencional

IV CASTANEA

V NUX

VI SUBER

PROJEÇÃO / VÍDEO / SOM

1x TV Plasma 40" Polegadas
a) Ligação HDMI

LIGAÇÕES

Tomada elétrica convencional

_ SALA NUX EM PLATEIA



_ SALA CASTANEA BUSINESS TRAY



_ SALA CASTANEA MESA ÚNICA



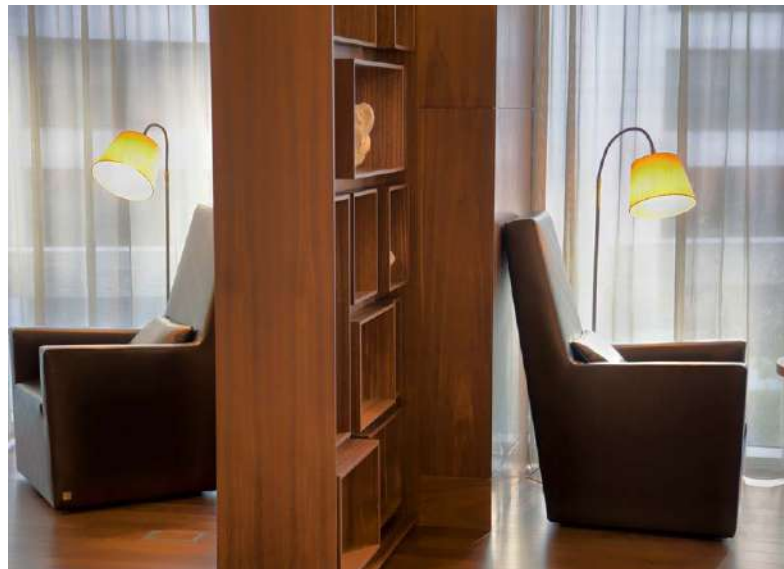
_ SALA OLIVIA EM ESCOLA



_ TERRAÇO PISO 1

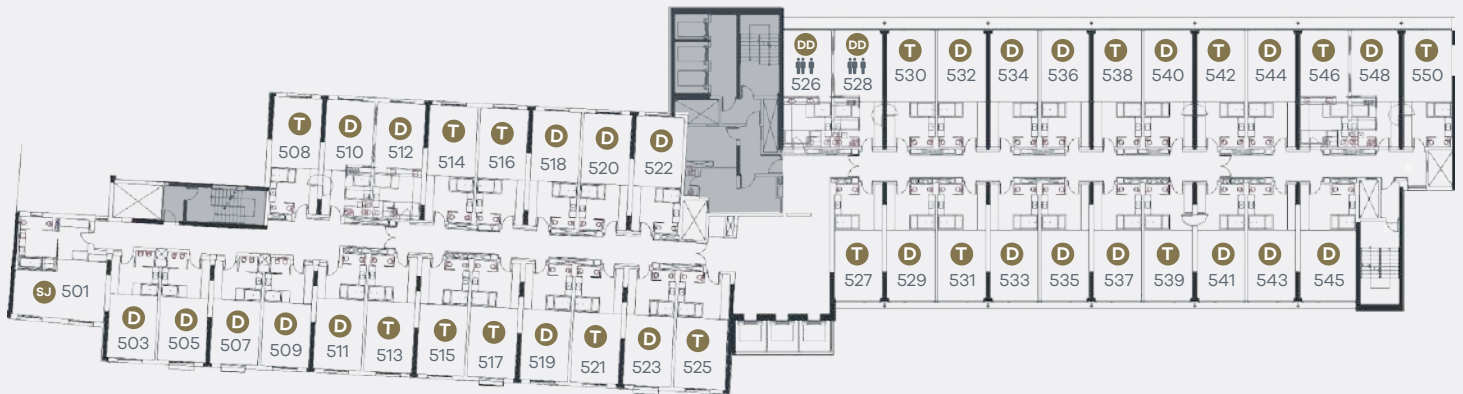


_ SALA SUBER



PISO 5

TIPOLOGIAS E DISTRIBUIÇÃO DE QUARTOS



Chuveiro



Suite



Double



Twin



Double Deluxe



Suite Junior

PISO 6

TIPOLOGIAS E DISTRIBUIÇÃO DE QUARTOS



Banheira



Suite



Double



Twin



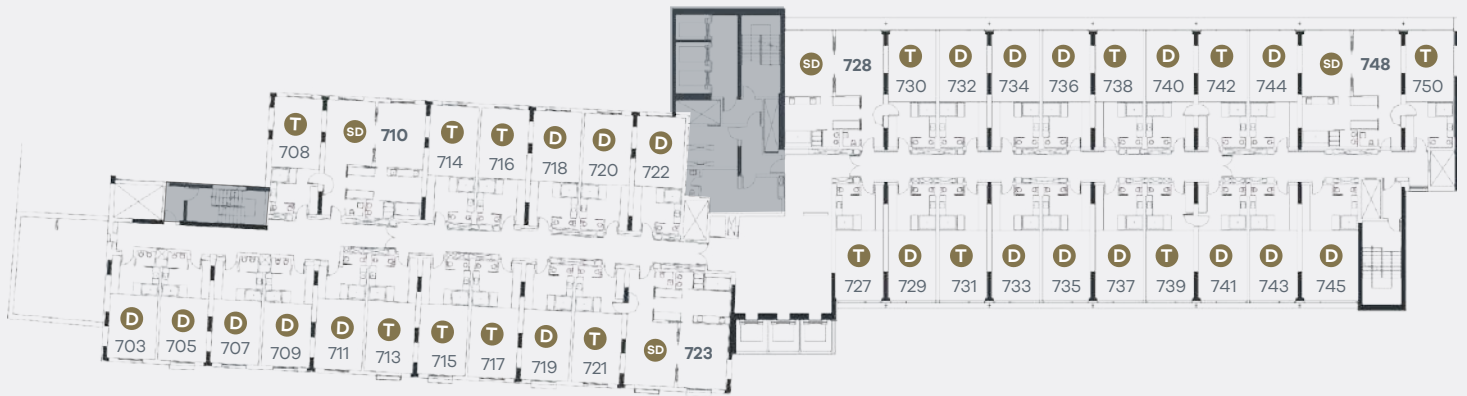
Suite Deluxe



Suite Junior

PISO 7

TIPOLOGIAS E DISTRIBUIÇÃO DE QUARTOS



Chuveiro



Suite



Double



Twin



Suite Deluxe

PISO 8

TIPOLOGIAS E DISTRIBUIÇÃO DE QUARTOS



Chuveiro



Suite



Double



Twin



Suite Deluxe



Suite Diplomática

PISO 9

TIPOLOGIAS E DISTRIBUIÇÃO DE QUARTOS



Banheira



Suite



Double



Twin



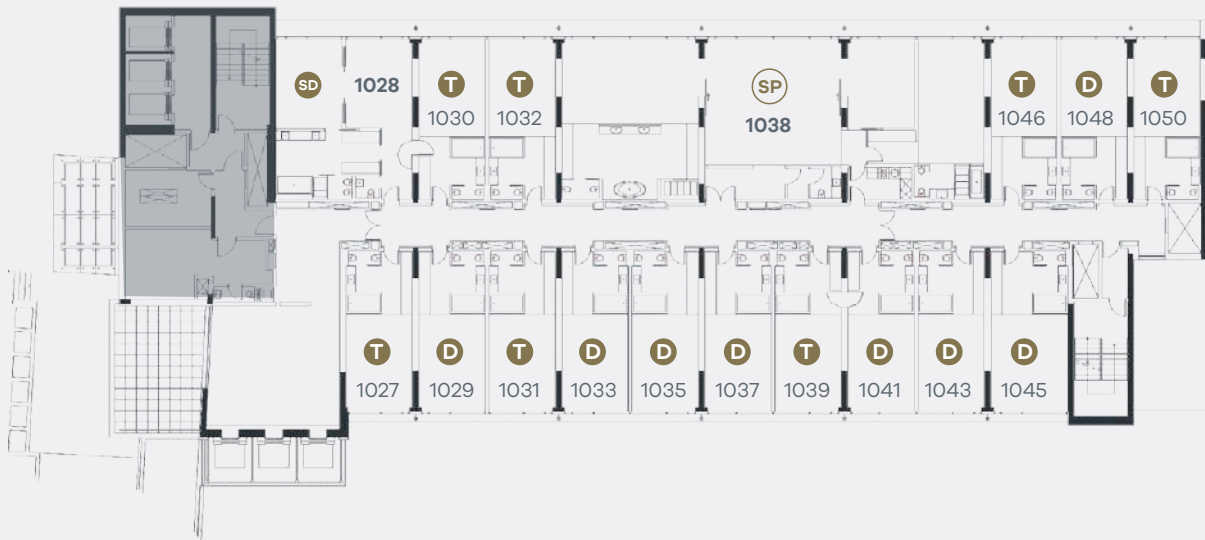
Suite Deluxe



Suite Diplomática

PISO 10

TIPOLOGIAS E DISTRIBUIÇÃO DE QUARTOS



Banheira



Suite



Double



Twin



Suite Deluxe



Suite Presidencial

ESTACIONAMENTO

ÁREAS E CAPACIDADES



PISO -3

209
(Lugares)

2 Pisos de estacionamento

 Pontos de eletricidade

 Pontos de água

ESTACIONAMENTO

ÁREAS E CAPACIDADES



PISO -4

 Pontos de eletricidade

 Pontos de água

A modern, multi-level interior space featuring a prominent glass staircase with a metal handrail. The staircase is illuminated with recessed lights. In the foreground, there is a decorative arrangement of tall, slender, metallic plants on a bed of white pebbles. The background shows a well-lit lounge area with blue seating and warm lighting. The overall atmosphere is sophisticated and contemporary.

CORPORATE

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

EPIC SANA LISBOA 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.

_ LOBBY



Serviços_

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

SANA CARD

ACUMULE VANTAGENS EXCLUSIVAS
COMO CLIENTE PREFERENCIAL

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

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



Vantagens e Benefícios_

15% sobre a Melhor Tarifa disponível em alojamento em todos os Hotéis SANA

10% de desconto em todos os restaurantes e bares dos hotéis SANA (até 9 pessoas)

10% de desconto no SAYANNA Wellness & SPA

10% Lavandaria e serviço de engomadoria nos Hotéis (sempre que hospedado)

Tratamento VIP à chegada

Acesso a Jornais & Revistas Digitais

Acesso à SANIA, assistente digital

Estacionamento incluído (sempre que hospedados, e mediante disponibilidade do hotel)

Equipa dedicada para as suas reservas através do SANA Contact Center via telefone (+351 212 468 688*) ou e-mail (reservas@sanahotels.com)

(*) custo de chamada para a rede fixa nacional

_ SALA MORUS



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
2229 m²

14 salas + 2 Foyer + Hall + Deck



SANA HUB

*FAÇA CHECK-IN
NO SEU NOVO ESCRITÓRIO*

No EPIC SANA Lisboa poderá utilizar os nossos espaços do hotel para co-working, trabalhar em privacidade nos nossos quartos ou até mesmo alugar espaços para reuniões privadas.

- _ Private Meetings Rooms
- _ Day Use
- _ Co-Working

_ PRIVATE MEETINGS ROOM



SANA HUB

PRIVATE MEETINGS ROOM

Pequeno-almoço no Restaurante Flor-de-Lis

Sala privada com coffee station composta por café, água, sumo de laranja, seleção gourmand de miniatura salgada e doce individual (à chegada e a meio da tarde)

Internet WiFi ou por cabo

Projeção HDMI para LCD de 62' com sistema de som incluído

Policom (sujeito a disponibilidade)

Almoço no Restaurante Flor-de- Lis ou Bar Scale, composto por entrada, prato principal, sobremesa e bebida

Acesso ao Ginásio e Piscina Interior

Desconto de 20% em tratamentos no SPA

Parque Incluído

Possibilidade de impressão de documentos

_ PRIVATE MEETINGS ROOM



FULL DAY (DAS 8H ÀS 20H)

Individual ou com Companhia (Máximo 5 pax)

SANA HUB

ROOM OFFICE DAY USE

Escritório em Suite Júnior com mesa de trabalho e sofá confortável

Máquina de café, seleção de chás e água

Internet WiFi ou por cabo

Almoço no Restaurante Flor-de-Lis ou Bar Scale, composto por entrada, prato principal, sobremesa e bebida

Policom (sujeito a disponibilidade)

Acesso a Jornais digitais

Acesso ao Ginásio e Piscina Interior

Desconto de 20% em tratamentos no SPA

Parque Incluído

Possibilidade de impressão de documentos

_ DAY USE



FULL DAY (DAS 7H ÀS 20H)

SANA HUB

CO-WORKING

Espaço semiprivado no Bar Scale com possibilidade de utilização da esplanada nos dias de sol, das 09h às 18h

Inclui café EPIC à chegada

Seleção de canapés a meio da tarde

Almoço no Restaurante Flor-de-Lis ou Bar Scale, composto por entrada, prato principal, sobremesa e bebida

Internet WIFI incluída

Parque Incluído

Possibilidade de impressão de documentos

_ CO-WORKING



DAS 9H ÀS 20H

_ RESTAURANTE FLOR-DE-LIS



_ SCALE BAR



OFERTA GASTRONÓMICA

Com um ambiente moderno e sofisticado, o restaurante Flor-de-Lis surpreende com a mais requintada gastronomia nacional e internacional, com a assinatura dos nossos talentosos chefs.

O elegante Scale Bar convida a uma bebida e a uma refeição ligeira numa atmosfera elegante e descontraída.

EPIC BREAKFAST MEETINGS

*GRANDES REUNIÕES
AO PEQUENO-ALMOÇO*

O dia vai ser ainda mais produtivo.

Marque as suas próximas reuniões da parte da manhã no EPIC SANA Lisboa.

_ BREAKFAST MEETINGS



_ SALA SUBBER / BREAKFAST MEETING



Facilidades_

- Sala de reunião (3h)
- Pequeno-almoço continental
- Estacionário: canetas, blocos e mint drops
- Águas
- Flipchart e ecrã
- Wifi gratuito

SANA SPORTS

JÁ PENSOU EM VER OS SEUS JOGOS DE ELEIÇÃO NUM CAMAROTE?

SPORTS PACKS

SPORTS BAR

TERRAÇO DO SCALE BAR PARA O PÚBLICO GERAL

TV ou Led Wall

Sofás e bistrôs

EXCLUSIVE SPORTS BAR ARENA

TERRAÇO DO SCALE BAR PARA O PÚBLICO GERAL – MAX 30 PAX

TV ou Led Wall

Sofás e bistrôs

F&B dedicado aos países ou locais dos jogos

Criação de packs para clientes
Serviço à Carta
Pack Wine & Cheese
Pack Beer & Snacks
Pack Premium

EXCLUSIVE CLUB BOX (PRIVADO)

SUBER & SUITE PRESIDENCIAL – MAX 15 PAX

Ecrã TV

Set ups e decor

Serviços de F&B dedicado aos países dos jogos

Criação de packs para clientes
Serviço à Carta
Pack Wine & Cheese
Pack Beer & Snacks
Pack Premium

SERVIÇOS DE F&B

PACK BEER & SNACKS (FULL MATCH)

Seleção de cervejas

Seleção de snacks
Aperitivos salgados
Canapés do chef
Snacks do chef

PACK WINE & CHEESE (FULL MATCH)

Seleção de vinhos

Tábua de queijo e tábua de enchidos

Frutos secos e compotas

Seleção de padaria

PACK BUFFET (FULL MATCH)

Seleção de bebidas espirituosas, vinhos e cervejas

Buffet
Seleção de queijos e enchidos
Snacks
Pratos de marisco
Pratos de carne

PACK PREMIUM DINNATOIRE (FULL MATCH)

Seleção de bebidas espirituosas, vinhos e cervejas

Degustação dos pratos do chef
Seleção de queijos e enchidos
Snacks
Pratos de marisco
Pratos de carne
Pratos de sobremesa

_ TRATAMENTOS WELLNESS



SAYANNA WELLNESS & SPA

Para os colaboradores da empresa

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

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

Para a empresa

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

Vouchers oferta***:

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

Entradas diárias para o SPA****:

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

_ SPA E PISCINA INTERIOR



Condições:

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

_ YOGA / PILATES



ATIVIDADES DE TEAM BUILDING

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

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

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

_ CLUBE CORRIDA



Condições:

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



EVENTOS SOCIAIS & CASAMENTOS

Os momentos especiais merecem ser celebrados em locais inesquecíveis.

No EPIC SANA Lisboa encontra o espaço perfeito para reunir família e amigos numa verdadeira simbiose entre o cenário idílico, a qualidade do serviço e os mais deliciosos sabores.

Momentos únicos que tornarão o seu dia inesquecível!

EVENTOS & CASAMENTOS

CENÁRIOS DE SONHO

Crie celebrações e eventos inesquecíveis.

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

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

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

As possibilidades são infinitas...

_ CELEBRAÇÕES ANIVERSÁRIOS



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

Eventos_

EVENTOS & CASAMENTOS

SANA CELEBRATIONS

BABY SHOWER

SUBER & SUITE DIPLOMÁTICA – ATÉ 15 PAX. + 15 PAX. SALAS DISPONÍVEIS

Animação

- Animação para crianças (mascotes)
- Animadora de adultos: descobrir o sexo do bebé

F&B

- Seleção de finger sandwiches
- Seleção de pastelaria
- Seleção de sumos
- Bolo "baby shower"

Decor e Temas

- Azul, rosa, branco, dourado

Gift's

DESPEDIDA DE SOLTEIRO(A)

Pack 1

TERRAÇO SCALE BAR COM JANTAR D'ÎNATOIRE

- Pacotes SPA já existente para pequenos grupos
- Brunch

Pack 2

SUNSET NO TERRAÇO SCALE BAR

- Open Bar
- Canapés do Chef

SUBER / FLOR-DE-LIS

- Jantar MIX sharing e degustação privada com bebidas incluídas
- Transporte privado para SUD com mesa reservada na piscina

EXTRAVAGANZA ANNIVERSARY (POOL PARTY)

UPSCALE DAS 19H - 22H EM EXCLUSIVO – MAX. 100 PAX

DJ

Fotógrafo

Decoração do espaço

Open Bar com champagne, cocktail, espirituosas e vinhos

Barbacue D'Înatoire

- Live grill
- Buffet
- D'Înatoire Food service

Bolo de aniversário

ANIVERSÁRIOS & BATIZADOS

TERRAÇO SCALE BAR E PRIVADO NAS SALAS

Decor para Brunch

Animação

- Música ao vivo
- Animação para crianças

F&B

- Tradicional EPIC Brunch
- Bebidas
- Bolo incluído

Gift's para aniversários

EVENTOS & CASAMENTOS

SANA LUXURY WEDDINGS

EPIC SANA LISBOA | PACKAGE SUD

EPIC SANA LISBOA / SUD LISBOA

Véspera do casamento

19h30 – 22h00

Sunset ou Cocktail do terraço do Scale Bar

DJ

Free parking

Momentos de entretenimento: Magia | Fogo | Dança

Open Bar

Canapés

Casamento – SUD (valores sob consulta)

Brunch no dia seguinte ao evento

Oferta de noite no hotel EPIC SANA Lisboa

Condições especiais para Alojamento de convidados

SPA para relaxamento para noivos

Almoço em família no Flor-de-Lis (Brunch)

EPIC SANA LISBOA

SCALE BAR – ATÉ 100 PAX

Véspera do casamento

19h30 – 22h00

Sunset ou Cocktail do terraço do Scale Bar

DJ

Free parking

Open Bar

Canapés

Alojamento opcional para participantes

Casamento Scale

Espaço exclusivo Full Day

Cerimónia com Celebrante

Decoração

Almoço/Jantar (opção volante ou misto)

Festa – limite horário até às 22h

Animação com DJ e momento

instrumental durante a Cerimónia

EPIC SANA LISBOA

Kit de casamentos oferta:

Cocktail e canapés

Menus, buffet, ceia e bebidas

Open Bar

Bolo de noiva

Opções de animação

Opções de decoração

Noite de alojamento

Véspera do casamento

19h30 – 22h00

Sunset ou Cocktail do terraço do Scale Bar

DJ

Momentos de entretenimento: Magia | Fogo | Dança

Open Bar

Canapés

Casamento

Quartos para preparação dos noivos

Transporte In-Out da Igreja ou Registo

Cocktail

Jantar

Festa

Alojamento para os noivos

Dia seguinte ao evento

SPA para relaxamento dos noivos

Almoço em família no Flor-de-Lis (Brunch)

_ CELEBRAÇÕES RELIGIOSAS / ANIVERSÁRIOS



_ BUFFET SALGADOS



_ BUFFET SALADAS E ENTRADAS



_ BUFFET





EVENTOS
SOCIAIS
MENUS

EVENTOS SOCIAIS

BABY SHOWER (MENU I)

WELCOME DRINK

Espumante

Sumo de laranja natural

Chá gelado de frutos vermelhos

CANAPÉS QUENTES

Brioche de salmão fumado e aneto

Quiche de espinafres e queijo de cabra

Sandwich de legumes assados e queijo creme

Mini-empadas de galinha

Cupcakes

Cookies de chocolate e baunilha

Mil-folhas de framboesa

Macaron de chocolate e laranja

Mini-pastel de nata

Espetadas de frutas

Scones e compotas caseiras

BEBIDAS

Águas, refrigerantes e cafetaria

Espumante, sumo de laranja natural,
sumo de frutos vermelhos

BOLO "BABY SHOWER"

Bolo "Baby Shower" de dois andares com recheio à escolha

ANIMAÇÃO

Para as crianças*

*Durante todo o evento, até 20 crianças

ADICIONE AO SEU BABY SHOWER

DECORAÇÃO

Fale com o nosso Events Manager para criar o seu evento tailormade de maneira a concretizar todas as suas ideias para a festa

FOTÓGRAFO

Fale com o nosso Events Manager para reservar um fotógrafo para uma sessão fotográfica durante todo o evento

ANIMAÇÃO PARA CRIANÇAS

€75,00 / durante todo o evento até 20 crianças

Inclui

Animadora vestida com fantasia, animação para crianças com pinturas faciais, desenhos para colorir e puzzles diversos

ANIMAÇÃO MUSICAL PARA TODOS

€200,00 / durante todo o evento / Dueto musical com live

lounge music

PARA O BOLO "BABY SHOWER"

Escolha as suas preferências

Massa em pão de ló

Simples, amêndoa, red velvet ou chocolate

Creme

Doce de ovos, creme pasteleiro, mousseline de baunilha, creme de laranja, creme de chocolate, creme de frutos vermelhos, creme mascarpone

Recheio

Simples, morangos, amêndoas, frutos vermelhos

Decoração e formato

A definir antes do evento em conjunto do nosso chefe de pastelaria

EVENTOS SOCIAIS

BABY SHOWER (MENU II)

WELCOME DRINK

Espumante

Piña colada sem álcool

Limonada | Sumo de laranja natural

Chá gelado de frutos vermelhos

MENU

Macaron de especiarias e foie gras

Sandwich de legumes assados e queijo creme

Blinis de salmão fumado com creme de limão e caviar Avrugá

Gressini de Pata Negra e chutney de chalotas

Queijo da ilha, doce de abóbora e pinhões

Cupcakes

Bolo sacher chocolate ivoire

Mini fraiser

Mil-folhas de pistachio

Macaron de framboesa

Pastéis de nata

Fruta fresca laminada

Scones e compotas caseiras

BEBIDAS

Águas, refrigerantes e cafetaria

Espumante, sumo de laranja natural, sumo de frutos vermelhos

BOLO "BABY SHOWER"

Bolo "Baby Shower" de dois andares com recheio à escolha

ADICIONE AO SEU BABY SHOWER

DECORAÇÃO

Fale com o nosso Events Manager para criar o seu evento tailormade de maneira a concretizar todas as suas ideias para a festa

FOTÓGRAFO

Fale com o nosso Events Manager para reservar um fotógrafo para uma sessão fotográfica durante todo o evento

ANIMAÇÃO PARA CRIANÇAS

€75,00 / durante todo o evento até 20 crianças
Inclui

Animadora vestida com fantasia, animação para crianças com pinturas faciais, desenhos para colorir e puzzles diversos

ANIMAÇÃO MUSICAL PARA TODOS

€200,00 / durante todo o evento / Duetto musical com live lounge music

PARA O BOLO "BABY SHOWER"

Escolha as suas preferências
Massa em pão de ló
Simples, amêndoa, red velvet ou chocolate

Creme

Doce de ovos, creme pasteleiro, mousseline de baunilha, creme de laranja, creme de chocolate, creme de frutos vermelhos, creme mascarpone

Recheio

Simples, morangos, amêndoas, frutos vermelhos

Decoração e formato

A definir antes do evento em conjunto do nosso chefe de pasteleria

EVENTOS SOCIAIS

ANIVERSÁRIOS E BATIZADOS (BRUNCH EM SALA PRIVADA)

O PEQUENO-ALMOÇO

Seleção de cereais

Fiambre e queijo fatiado

Queijo light e cremoso

Ovos mexidos e omeletes

Salsichas de porco e aves

Seleção de iogurte caseiros

ENTRADAS

Salada de alface Portuguesa

Salada de polvo à Galega

Salada caprese e pesto de rúcula

Mini muffin de legumes e creme de limão

Parfait de foie gras e castanhas com vinho da Madeira

Rillettes de salmão e pepino marinado

Salada asiática de frango e molho teriyaki

Tataki de atum, miso branco e legumes crus

Salada do Piemonte

Escabeche de legumes e dourada

Pastéis de bacalhau, chamuças de legumes e rissóis de camarão

Empadas de galinha

Tábua de queijos nacionais e internacionais

Pasta de sapateira com tortilha crocante

Cocktail de camarão e citrinos

Ostras ao natural

PRATOS PRINCIPAIS

SOPA

(escolha uma opção)

Creme de tomate e croutons de alho

Aveludado de ervilha e presunto

PEIXE

(escolha uma opção)

Corvina corada e camarão com molho pescador

Filete de robalinho com molho de crustáceos

CARNE

(escolha uma opção)

Vitela assada e jus de tomilho

Frango do campo estufado "grand mère"

VEGETARIANO

(escolha uma opção)

Ravioli de ricota e espinafres, molho napolitana

Falafel e caponata de beringelas

GUARNIÇÃO

Tomate provençal, rosáceas de legumes, batata confit

e arroz de coentros

SHOW-COOKING

(escolha uma opção)

Salmão e espinafres em massa folhada

Barriga de porco crocante

EVENTOS SOCIAIS

ANIVERSÁRIOS E BATIZADOS
(BRUNCH EM SALA PRIVADA)

SOBREMESAS

Tarte de chocolate e geleia de manga

Macaron de coco e maracujá

Cubo de chocolate e avelã

Verrine tiramisù

Panacotta de frutos vermelhos, alperce e mirtilos

Fruta laminada

BEBIDAS INCLUÍDAS

Vinho branco e tinto DIVAL colheita

Cervejas, água com e sem gás

Soft-drinks e sumos de fruta

MENU DE CRIANÇAS

SOPA

Creme de legumes

PRATO PRINCIPAL

Esparguete à bolognese

SNACK

Cachorro quente

Mini hambúrguer

SOBREMESAS

Arroz-doce

Crème brûlée

Mousse de chocolate

Gelatinas

BEBIDAS

Água, refrigerantes, sumos de fruta, chocolate quente

ANIMAÇÃO PARA CRIANÇAS

Pinturas faciais e jogos didáticos

BOLO

(as suas preferências)

Massa

Pão de ló simples, amêndoa, red velvet ou chocolate

Creme

Doce de ovos, creme pasteleiro, mousseline de baunilha, creme de laranja, creme de chocolate, creme de frutos vermelhos, creme mascarpone

Recheio

Simple, morangos, amêndoas, frutos vermelhos

Decoração e formato

A definir com o aniversariante e o chefe de pastelaria

ADICIONE AO SEU EVENTO

DECORAÇÃO

Fale com o nosso Events Manager para criar o seu evento tailormade de maneira a concretizar todas as suas ideias para a festa

FOTÓGRAFO

Sessão fotográfica durante todo o evento

ANIMAÇÃO MUSICAL

€200,00 / durante todo o evento / Live lounge music

EVENTOS SOCIAIS

EXTRAVAGANZA ANNIVERSARY

WELCOME ARRIVAL

Servido em bandeja

Champagne & Gin 's

Macaron de especiarias, foi gras e ananás confit

Tosta tataki de atum e guacamole

Camarão frito e molho sweet chili

Tartelete, pico de galo e Pata Negra

Verrine de sapateira, abacate e piquilho

Tartelette de queijo de cabra e figos ao Porto

MENU

Entradas em buffet

Salada de alface e lascas de parmesão

Tártaro de vitela assada e remolada de aipo e nozes

Salada exótica de camarão

Escabeche de dourada

Verrine de couscous e alperce marinado

Salada de manga verde e queijo fresco

Salada de beterraba, noz e queijo de cabra

Salada de polvo e Pimentón de La Vera

Mexilhão à portuguesa

Tábua de queijos

Tábua de enchidos

SHOW COOKING DE GRELHADOS

Entrecôte

Secretos de porco preto

Espetada de garoupa e camarão

Tentáculos de polvo

Gambas grelhadas

GUARNIÇÕES

Legumes grelhados

Batata assada

Tagliolini com limão e trufa

SHOW COOKING DE MARISCO

Ostra de Tavira

Camarão cozido ao natural

Sapateira recheada

SOBREMESAS

Bavaroise 3 chocolates

Sablé de fruta exótica

Cheesecake de frutos vermelhos

Tarte de citrinos

Fruta laminada

Macarons de caramelo salgado

Gelados

EVENTOS SOCIAIS

EXTRAVAGANZA ANNIVERSARY

OPEN BAR

Champagne

Vinho branco & tinto DIVAI Reserva

Seleção premium de Vodka, Rum, Tequila, Gin, Cognac

Aguardente Portuguesa, Baileys, Martini, Licor Beirão

Cerveja

Caipirinha, Mojitos, Cosmopolitan

Sumos de frutas, refrigerantes, água mineral e cafetaria

INCLUÍDO NA SUA EXTRAVAGANZA

DJ durante todo o evento

Fotógrafo durante todo o evento

Colares havaianos

Uso da piscina

Oferta da noite para o aniversariante

BOLO ANIVERSÁRIO

O nosso chefe de pastelaria apresentará as diversas opções



EVENTOS SOCIAIS

*DESPEDIDA DE SOLTEIRO(A)
PACK 1 – NUM DOMINGO À SUA ESCOLHA...*

SPA

Usufruto da piscina interior no nosso SPA

20% desconto em massagem relaxante de 60 minutos

BRUNCH

Doces, salgados – quentes e frios

Vinhos seleção EPIC SANA Lisboa incluídos

Soft-drinks e sumos de fruta

Até 14 pessoas num espaço privado do nosso restaurante.
Mais de 14 pessoas no nosso restaurante

DAY USE UPSCALE

Welcome drink à chegada

Usufruto da piscina panorâmica às 9h00

Cocktails



EVENTOS SOCIAIS

DESPEDIDA DE SOLTEIRO(A)
PACK 2 – NUM DOMINGO À SUA ESCOLHA...

SPA

Usufruto da piscina interior no nosso SPA

20% desconto em massagem relaxante de 60 minutos

BRUNCH

Doces, salgados – quentes e frios

Vinhos seleção EPIC SANA Lisboa incluídos

Soft-drinks e sumos de fruta

Até 14 pessoas num espaço privado do nosso restaurante.
Mais de 14 pessoas no nosso restaurante

DÎNATOIRE

Servido em bandeja

Salmão marinado sobre tosta e creme de aneto

Tártaro de vitela tunato sobre tosta

Empada de galinha

Arancini de tomate e mozzarella

Camarão frito e molho sweet chili

Salada de quinoa, lentilhas, laranja e peru fumado

Salada de couscous e hortelã, kpfta de borrego

Verrine de sapateira e abacate

Quiche folhada de tomate seco e feta

Arroz de marisco

Pica-Pau de novilho e cogumelos

Ravioli de ricotta e espinafres, molho napolitana

Creme de pistacho, crumble e framboesa

Tiramisù

Tarte de citrinos

Cheesecake com morangos

Tartelete de fruta exótica

Vinhos seleção EPIC SANA Lisboa incluídos

Soft-drinks e sumos de fruta

EVENTOS SOCIAIS

DESPEDIDA DE SOLTEIRO(A) PACK 3

OPEN BAR & CANAPÉS DO CHEF

Whiskey, Rum, Gin, Tequila

Aguardente Portuguesa

Baileys, Martini, Licores Nacionais

Vinho do Porto

Espumante

Vinho Branco & Tinto

Cerveja

Soft-drinks, sumos de fruta e água mineral

Uma seleção de cinco canapés do chef

Sunset no bar do rooftop do hotel
período de 1h30

JANTAR PRIVADO COM PAIRING DE VINHOS

Seleção de entradas do Chef para partilha à mesa

PEIXE

(escolha uma opção)

Robalo corado, esmagada de batata ratte e yuzu, tomate, chutney de tomate cherry

Cherne corado, cremoso de couve-flor e endívia caramelizada

LIMPA PALATO

Sorvete de limoncello e champagne

CARNE

(escolha uma opção)

Lombo charolês, portobello assado e espargos

Lombinho de borrego, gratin de aipo e maçã e jus de trufa

SOBREMESA

(escolha uma opção)

Tarte de maçã folhada e gelado de baunilha

Tentação de chocolate

TROLLEY DE DIGESTIVOS

Whiskey, Rum, Gin, Tequila, Cognac, Licores

TRANSPORTE PRIVADO PARA SUD COM MESA RESERVADA NA PISCINA

Sob consulta

EVENTOS SOCIAIS

SANA LUXURY WEDDINGS

EPIC SANA LISBOA | PACKAGE SUD

PACK A

Véspera do casamento (EPIC)

Seleção de 4 canapés quentes ou frios

Espumante, cerveja, vinho branco e tinto DIVAI colheita

Cervejas, água com e sem gás

Soft - drinks e sumos de fruta

Sunset no Scale Terrace Bar
Evento a decorrer em privado em 2h30 de refeição

Casamento (SUD)*

Buffet Brunch (EPIC)

Doces, salgados – quentes e frios

Vinhos seleção EPIC SANA Lisboa branco e tinto

Cerveja

Soft-drinks, sumos de fruta e água mineral

Máx. 30 PAX

*menus e valores sob consulta

Opções de escolha

CANAPÉS FRIOS

Cesto crocante de sambal de manga e pato fumado

Tartelete de queijo de cabra, figos e Porto

Macaron de caril e camarão

Polvo à galega

Tártaro de vitela tunato sobre tosta

Mini-quiche folhada de azeitonas e Pata Negra

Espetada de tomate e mozzarella

Palito de queijo da ilha, doce de abóbora e pinhão

CANAPÉS QUENTES

Mini empada de galinha

Spring roll de legumes e chutney de maçã

Arancini de tomate e mozzarella

Chamuça de legumes e chutney de manga

Trouxas de legumes e molho teriyaki

Kebab de borrego e molho tzatziki

ADICIONE AO SEU EVENTO

DECORAÇÃO

Fale com o nosso Events Manager para criar o seu evento tailormade de maneira a concretizar todas as suas ideias para a festa

FOTÓGRAFO

Fale com o nosso Events Manager para reservar um fotógrafo para uma sessão fotográfica durante todo o evento

ANIMAÇÃO

Fale com o nosso Events Manager para saber as diferentes ofertas de animação para o seu evento

DUETO MUSICAL OU DJ

Fale com o nosso Events Manager para saber as diferentes ofertas de animação musical para o seu evento

EVENTOS SOCIAIS

SANA LUXURY WEDDINGS

EPIC SANA LISBOA | PACKAGE SUD

PACK B

Véspera do casamento (EPIC)

Seleção de 6 canapés quentes ou frios

Campari, Martini, Vodka e Gin

Porto Branco Seco, Espumante, Vinho Branco & Tinto

Cerveja, sumos de frutas, refrigerantes e água mineral

Sunset

Evento a decorrer em privado em 2h30 de refeição

Casamento (SUD)*

Buffet Brunch (EPIC)

Doces, salgados – quentes e frios

Vinhos seleção EPIC SANA Lisboa branco e tinto

Cerveja

Soft-drinks, sumos de fruta e água mineral

Máx. 30 PAX

*menus e valores sob consulta

Opções de escolha

CANAPÉS FRIOS

Cesto crocante de sambal de manga e pato fumado

Tartelete de queijo de cabra e figos e Porto

Macaron de caril e camarão

Polvo à galega

Tártaro de vitela tunato sobre tosta

Mini-quiche folhada de azeitonas e Pata Negra

Espetada de tomate e mozzarella

Palito de queijo da ilha, doce de abóbora e pinhão

CANAPÉS QUENTES

Mini empada de galinha

Spring roll de legumes e chutney de maçã

Arancini de tomate e mozzarella

Chamuça de legumes e chutney de manga

Trouxas de legumes e molho teriyaki

Kebab de borrego e molho tzatziki

ADICIONE AO SEU EVENTO

DECORAÇÃO

Fale com o nosso Events Manager para criar o seu evento tailormade de maneira a concretizar todas as suas ideias para a festa

FOTÓGRAFO

Fale com o nosso Events Manager para reservar um fotógrafo para uma sessão fotográfica durante todo o evento

ANIMAÇÃO

Fale com o nosso Events Manager para saber as diferentes ofertas de animação para o seu evento

DUETO MUSICAL OU DJ

Fale com o nosso Events Manager para saber as diferentes ofertas de animação musical para o seu evento

EVENTOS SOCIAIS

SANA LUXURY WEDDINGS

EPIC SANA LISBOA – VÉSPERA DO EVENTO

PACK 1

Seleção de 4 canapés quentes ou frios

Espumante, cerveja, vinho branco e tinto DIVAI colheita

Cervejas, água com e sem gás,

Soft - drinks e sumos de fruta

Sunset

Evento a decorrer em privado em 2h30 de refeição

€80,00 / pessoa

PACK 2

Seleção de 6 canapés quentes ou frios

Campari, Martini's, Vodka e Gin

Porto branco seco, Espumante, Vinho branco & tinto

Cerveja sumos de frutas, refrigerantes e água mineral

Sunset

Evento a decorrer em privado em 2h30 de refeição

€110,00 / pessoa

Opções de escolha

CANAPÉS FRIOS

Cesto crocante de sambal de manga e pato fumado

Tartelete de queijo de cabra e figos e Porto

Macaron de caril e camarão

Polvo à galega

Tártaro de vitela tunato sobre tosta

Mini-quiche folhada de azeitonas e Pata Negra

Espetada de tomate e mozzarella

Palito de queijo da ilha, doce de abóbora e pinhão

CANAPÉS QUENTES

Mini empada de galinha

Spring roll de legumes e chutney de maçã

Arancini de tomate e mozzarella

Chamuça de legumes e chutney de manga

Trouxas de legumes e molho teriyaki

Kebab de borrego e molho tzatziki

ADICIONE AO SEU EVENTO

DECORAÇÃO

Fale com o nosso Events Manager para criar o seu evento tailormade de maneira a concretizar todas as suas ideias para a festa

FOTÓGRAFO

Fale com o nosso Events Manager para reservar um fotógrafo para uma sessão fotográfica durante todo o evento

ANIMAÇÃO

Fale com o nosso Events Manager para saber as diferentes ofertas de animação para o seu evento

DUETO MUSICAL OU DJ

Fale com o nosso Events Manager para saber as diferentes ofertas de animação musical para o seu evento

EVENTOS SOCIAIS

SANA LUXURY WEDDINGS
EPIC SANA LISBOA – JANTAR

MENU I

Cocktail

4 Canapés quentes ou frios

Espumante, cerveja, sumos de fruta, refrigerantes, águas minerais

1h00 de cocktail

Menu

Entrada, prato principal de peixe ou carne e sobremesa

Café, chá e petit fours

Bebidas

Seleção EPIC SANA Lisboa

Vinho branco e tinto, cerveja, refrigerantes, sumos de fruta e águas minerais

Bolo de Noiva

Bolo de noiva acompanhado por espumante

Bar aberto

Cerveja, whisky novo, gin, rum, vodka, vinho do Porto, licorés nacionais e internacionais, refrigerantes, sumos de fruta, águas minerais

1h00 de Bar aberto

Ceia

Seleção de sopa, snacks, queijo e charcutaria e sobremesa

Opções de escolha

CANAPÉS FRIOS

Blinis de salmão marinado e lima

Sambal de manga e pato fumado

Esfera de queijo de cabra e abóbora

CANAPÉS QUENTES

Camarão kadaif

Empadinha de galinha

Bolinha de alheira e espinafres

ENTRADA

Tártaro de salmão e vichyssoise de coco e citrinos

Carpaccio de beterraba, mescla de alface, queijo de cabra e pato fumado, vinagreta de laranja

PEIXE

Dourada na salamandra, legumes glaciados e ravioli de camarão ao jus pistou

Lombo de corvina assada sobre ravioli de camarão e legumes, jus de crustáceos

CARNE

Coração de alcatra estufado e cenoura Vichy

Lombinho de porco e molho de mostarda

SOBREMESAS

Tarte de maçã folhada, gelado de baunilha

Crème brûlée de baunilha, sorvete de frutos vermelhos

EVENTOS SOCIAIS

SANA LUXURY WEDDINGS
EPIC SANA LISBOA – JANTAR

MENU II

Cocktail

6 Canapés

Espumante, cerveja, vinhos aperitivos, gin, rum, vodka, refrigerantes, sumos de fruta, águas minerais

1h00 de cocktail

Menu

Entrada, prato principal de peixe ou carne e sobremesa

Café, chá e petit fours

Bebidas

Seleção EPIC SANA Lisboa

Vinho branco e tinto, cerveja, refrigerantes, sumos de fruta e águas minerais

Bolo de Noiva

Bolo de noiva acompanhado por espumante

Bar aberto

Cerveja, whisky novo, gin, rum, vodka, vinho do Porto, licores nacionais e internacionais, refrigerantes, sumos de fruta, águas minerais

2h00 de Bar aberto

Ceia

Seleção de sopa, snacks, queijo e charcutaria e sobremesa

Opções de escolha

CANAPÉS FRIOS

Tartelete, pico de galo e Pata Negra

Blinis de salmão marinado e lima

Esfera de queijo de cabra e abóbora

Tosta tataki de atum e guacamole

Folhado de sapateira

CANAPÉS QUENTES

Mini empada de galinha

Camarão kadaif

Bolinha de alheira e espinafres

Trouxas de legumes e molho teriaky

Vol-au-vent de batata-doce roxa e lulas à guilho

ENTRADA

Carpaccio de novilho, vinagrete de trufa, rúcula e parmesão

Vertical de lavagante e espargos verdes, redução de crustáceos

Tártaro de salmão e vichyssoise de coco e citrinos

PEIXE

Lombo de garoupa e jus de caldeirada

Corvina assada sobre ravioli de camarão e legumes, jus de crustáceos

CARNE

Naco de vitela em crosta de ervas, legumes glaciados com jus de trufa e infusão de cardamomo

Supremo de frango do campo, cremoso de batata-doce roxa e jus de cogumelos e vinho da Madeira

SOBREMESAS

Panacotta de manga e coco

Cheesecake com morango e crocante de laranja

EVENTOS SOCIAIS

SANA LUXURY WEDDINGS
EPIC SANA LISBOA – JANTAR

MENU III

Cocktail

6 Canapés

Espumante, cerveja, vinhos aperitivos, gin, rum, vodka, refrigerantes, sumos de fruta, águas minerais

1h00 de cocktail

Menu

Entrada, prato principal de peixe e de carne e sobremesa

Café, chá e petit fours

Bebidas

Seleção EPIC SANA Lisboa

Vinho branco e tinto, cerveja, refrigerantes, sumos de fruta e águas minerais

Bolo de Noiva

Bolo de noiva acompanhado por espumante

Ceia

Seleção de sopa, snacks, queijo, charcutaria e sobremesa

Digestivos

Cerveja, whisky, gin, rum, vodka, vinho do Porto, licores nacionais e internacionais, refrigerantes, sumos de fruta, águas minerais

2h00 de Bar aberto Premium



EVENTOS SOCIAIS

SANA LUXURY WEDDINGS
EPIC SANA LISBOA – JANTAR

MENU III

Opções de escolha

CANAPÉS FRIOS

Macaron de especiarias, foi gras e ananás confit

Blinis de salmão marinado e lima

Sambal de manga e pato fumado

Esfera de queijo de cabra e abóbora

Tosta tataki de atum e guacamole

Folhado de sapateira

CANAPÉS QUENTES

Vieira assada com presunto e basílico

Camarão kadaif

Empadinha de galinha

Mini-vol-au-vent de búzio e manteiga de alho

Mini-empada de galinha

Spring roll de legumes e chutney de maçã

ENTRADA

Lavagante escalfado sobre legumes da época aromatizados com trufa

Foie gras caramelizado, figos, pain d'épice e redução de Porto

PEIXE

Cherne corado, cremoso de couve-flor e endívia caramelizada

Robalo corado, esmagada de batata ratte e yuzu, tomate, chutney de tomate cherry

CARNE

Tornedó de novilho corado, batata gratin, cremoso de cenoura e chutney de cebola roxa, jus de tomilho

Lombo charolês, portobello assado e espargos

SOBREMESAS

Tentação de chocolate

Mousse de cássis e baunilha

Panacotta de manga e coco

EVENTOS SOCIAIS

SANA LUXURY WEDDINGS
 EPIC SANA LISBOA – JANTAR

MENU BUFFET

Cocktail

6 Canapés

Espumante, cerveja, vinhos aperitivos, gin, rum, vodka, refrigerantes, sumos de fruta, águas minerais

1h00 de cocktail

Buffet

Seleção de saladas e entradas, sopa, prato de massa, peixe, carne e seleção de sobremesas

Café, chá e petit fours

Bebidas

Seleção EPIC SANA Lisboa

Vinho branco e tinto, cerveja, refrigerantes, sumos de fruta e águas minerais

Bolo de Noiva

Bolo de noiva acompanhado por espumante

Digestivos

Cerveja, whisky, gin, rum, vodka, vinho do Porto, licores nacionais e internacionais, refrigerantes, sumos de fruta, águas minerais

2h00 de Bar aberto

Ceia

Seleção de sopa, snacks, queijo, charcutaria e sobremesa



EVENTOS SOCIAIS

SANA LUXURY WEDDINGS
EPIC SANA LISBOA – JANTAR

MENU BUFFET

Opções de escolha

CANAPÉS FRIOS

Tartelete, pico de galo e Pata Negra

Blinis de salmão marinado e lima

Esfera de queijo de cabra e abóbora

Tosta tataki de atum e guacamole

Folhado de sapateira

CANAPÉS QUENTES

Mini empada de galinha

Camarão kadaif

Bolinha de alheira e espinafres

Trouxas de legumes e molho teriaky

Vol-au-vent de batata-doce roxa e lulas à guilho

ENTRADA

Salada alface mescla à portuguesa

Salada de conchas tricolor e frango

Salada exótica de camarão

Salada de grão com bacalhau e ovo

Salada de manga verde e queijo fresco

Verrine de salmão marinado sobre salada de funcho e laranja

Verrine de sapateira, abacate e piquilho

Panacotta de queijo de cabra, tártaro de serrano e crumble de figos

Quiche folhada de cogumelos e bacon, creme de cebolinho

Tártaro de vitela assada e remolada de aipo e nozes

Verrine de creme de feijão branco, salada de pato confitado e feijão branco

Estação de queijos e charcutaria

Seleção de pães, tostas e doces caseiros

SOPA (escolha 1 opção)

Sopa de peixe e coentros

Creme de tomate e croutons de alho

Creme de cogumelos

PASTA (escolha 1 opção)

Canelone de espinafres, ricota e pinhões

Lasanha de legumes à napolitana

PEIXE (escolha 1 opção)

Lombo de garoupa e jus de caldeirada

Corvina assada sobre ravioli de camarão e legumes, jus de crustáceos

CARNE (escolha 1 opção)

Naco de vitela em crosta de ervas, legumes glaciados com jus de trufa e infusão de cardamomo

Supremo de frango do campo, cremoso de batata-doce roxa e jus de cogumelos e vinho da Madeira

SOBREMESA

Mousse de cássis e baunilha

Variação de manga

Bavaroise 3 chocolates

Tarte de fruta exótica

Crème brûlée

Fruta laminada

EVENTOS SOCIAIS

SANA LUXURY WEDDINGS
PARA COMPLETAR O SEU COCKTAIL OU CEIA

Suplementos / Complementos

Do mar

Camarão cozido ao natural

Sapateira recheada

Lavagante cozido

Estação de sushi

Estação de carnes frias e charcutaria

Leitão assado

Presunto e charcutaria regional

Rosbife

Variedades pão regionais e pickles

Ceia

Canja de galinha

Mini-croc monsieur

Mini-burguer

Seleção de queijos nacionais e internacionais

Frutos secos e uvas

Variedade pão, manteiga e compotas

Bolo Ópera

Tarte de fruta exótica

Seleção de fruta laminada

Suplementos do menu

Prato extra

Cocktail bar

Caipirinha, Daiquiri, Mojito, Margarita

Gin bar

Hendrick's, Bulldog, Nordés, Sharish

EVENTOS SOCIAIS

SANA LUXURY WEDDINGS

Incluído no seu menu

Bolo de Noiva

Escolha as suas preferências

Massa em pão de ló

Simples, amêndoa, red velvet ou chocolate

Creme

Doce de ovos, creme pasteleiro, mousseline baunilha, creme de laranja, creme de chocolate, creme de frutos vermelhos, creme mascarpone

Recheio

Simples, morangos, amêndoas, frutos vermelhos

Decoração e formato

A definir antes do evento em conjunto com o chefe de pastelaria

SERVIÇO – É feito um bolo único para os noivos, para o ato simbólico do corte e fotografias. Para os convidados servimos o mesmo bolo mas em doses individuais, reduzindo assim o tempo de corte e serviço

Ceia

Mini-croc monsieur

Mini-burguer

Seleção de queijos nacionais e internacionais

Frutos secos e uvas

Variedade pão, manteiga e compotas

Bolo Ópera

Tarte de fruta exótica

Seleção de fruta laminada

Serviços

Espaço amplo com muita luz natural e com possibilidade fazer o seu casamento tailormade

Organização e acompanhamento do evento

Degustação de menu (para 2 pessoas, após confirmação do evento, de 2ª a 6ª feira ao almoço)

Decoração floral de mesas standard

Quarto para preparativos da noiva no dia do casamento (sujeito a disponibilidade)

Noite de núpcias com VIP romântico

Jantar a dois no primeiro aniversário de casamento

Decoração

Fale com o nosso Events Manager para criar o seu evento tailormade de maneira a concretizar todas as suas ideias para a festa

Fotógrafo

Fale com o nosso Events Manager para reservar um fotógrafo para uma sessão fotográfica durante todo o evento

Animação

Fale com o nosso Events Manager para saber as diferentes ofertas de animação para o seu evento

Duo musical ou DJ

Fale com o nosso Events Manager para saber as diferentes ofertas de animação musical para o seu evento

EVENTOS SOCIAIS

SANA LUXURY WEDDINGS

EPIC SANA LISBOA – DEPOIS DO CASAMENTO

BRUNCH EM SALA PRIVADA

Pequeno-almoço

Seleção de cereais

Fiambre e queijo fatiado

Queijo light e cremoso

Ovos mexidos e omeletes

Salsichas de porco e aves

Seleção de iogurte caseiros

Entradas

Salada à Portuguesa

Salada de polvo à Galega

Salada caprese e pesto de rúcula

Mini muffin de legumes e creme de limão

Parfait de foie gras e castanhas com vinho da Madeira

Rilette de salmão e pepino marinado

Salada asiática de frango e molho teriyaki

Tataki de atum, miso branco e legumes crus

Salada do Piemonte

Escabeche de legumes e dourada

Pastéis de bacalhau, chamuças de legumes e rissóis de camarão

Empadas de galinha

Tábua de queijos nacionais e internacionais

Pasta de sapateira com tortilha crocante

Cocktail de camarão e citrinos

Ostras ao natural

Pratos principais

SOPA (escolha 1 opção)

Creme de tomate e croutons de alho

Aveludado de ervilha e presunto

PEIXE (escolha 1 opção)

Corvina corada e camarão com molho pescador

Filete de robalinho com molho de crustáceos

CARNE (escolha 1 opção)

Vitela assada e jus de tomilho

Frango do campo estufado "grand mère"

VEGETARIANO (escolha 1 opção)

Ravioli de ricota e espinafres, molho napolitana

Falafel e caponata de beringelas

GUARNIÇÃO

Tomate provençal, rosáceas de legumes, batata confit e arroz de coentros

SHOW-COOKING (escolha 1 opção)

Salmão e espinafres em massa folhada

Barriga de porco crocante

EVENTOS SOCIAIS

SANA LUXURY WEDDINGS

EPIC SANA LISBOA – DEPOIS DO CASAMENTO

Sobremesas

Tarte de chocolate e geleia de manga

Macaron de coco e maracujá

Cubo de chocolate e avelã

Verrine tiramisù

Panacotta de frutos vermelhos, alperce e mirtilos

Trilogia de frutos exóticos

Fruta laminada

Bebidas incluídas

Vinho branco e tinto DIVAI colheita

Cervejas, água com e sem gás

Soft-drinks e sumos de fruta

Menu crianças

SOPA

Creme de legumes

PRATO PRINCIPAL

Esparguete à bolognese

SNACK

Cachorro quente

Mini hambúrguer

SOBREMESAS

Arroz-doce

Crème brûlée

Mousse de chocolate

Gelatinas

Água, refrigerantes, sumos de fruta, chocolate quente

BOLO

Escolha as suas preferências

Massa em pão de ló

Simple, amêndoa, red velvet ou chocolate

Creme

Doce de ovos, creme pasteleiro, mousseline baunilha, creme de laranja, creme de chocolate, creme de frutos vermelhos, creme mascarpone

Recheio

Simple, morangos, amêndoas, frutos vermelhos

Decoração e formato

A definir com os noivos em conjunto do nosso chefe de pastelaria

ANIMAÇÃO PARA CRIANÇAS

Pinturas faciais e jogos didáticos

EVENTOS SOCIAIS

SANA LUXURY WEDDINGS

EPIC SANA LISBOA – DEPOIS DO CASAMENTO

BRUNCH FLOR-DE-LIS

Doces, salgados – quentes e frios

Vinhos tinto e branco seleção EPIC SANA Lisboa

Cervejas

Soft-drinks, sumos de fruta e águas minerais



EVENTOS SOCIAIS

SANA LUXURY WEDDINGS
MIX PACK

PACK EPIC 1

VÉSPERA DO CASAMENTO

19h30 – 22h00
Sunset ou Cocktail do terraço do Scale Bar
Open Bar
Canapés

CASAMENTO MENU I

Cocktail
Jantar
Festa

BRUNCH DE DOMINGO NO FLOR-DE-LIS

BRUNCH PRIVADO

PACK EPIC 2

VÉSPERA DO CASAMENTO

19h30 – 22h00
Sunset ou Cocktail do terraço do Scale Bar
Open bar
Canapés

CASAMENTO MENU I OU BUFFET

Cocktail
Jantar
Festa

BRUNCH DE DOMINGO NO FLOR-DE-LIS

BRUNCH PRIVADO

A buffet table in a restaurant setting, featuring various appetizers and drinks. The table is set with white plates, bowls, and glasses, all arranged on a dark surface. The background shows a blurred view of the restaurant interior, including tables and chairs. The overall atmosphere is elegant and inviting.

ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

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

RESTAURANTE FLOR-DE-LIS

A MAIS REQUINTADA GASTRONOMIA NACIONAL E INTERNACIONAL

Desde a sua inauguração em 2013, o Flor-de-Lis serve as principais três refeições do dia no EPIC SANA Lisboa. Hoje, com a assinatura do Chef Executivo, apresenta à sua mesa a mais requintada gastronomia nacional e internacional.

Decorados em tons bege e ferrugem, o Flor-de-Lis é um espaço pensado de forma a proporcionar um ambiente confortável e sofisticado em todos os momentos do dia.

A gastronomia apresentada é exclusiva e especialmente pensada pelo Chef tendo em conta os mais frescos ingredientes, adaptados à oferta sazonal. O serviço à la Carte está disponível ao almoço e ao jantar, com pratos para todos os gostos. Ao almoço é ainda possível optar por um menu executivo.

Para momentos mais privados o restaurante dispõe de alguns espaços reservados que garantem a privacidade e descrição.

GARRAFEIRA

A garrafeira oferece uma criteriosa escolha de vinhos verdes e maduros nacionais e estrangeiros - com particular enfoque em vinhos tintos - bem como uma seleção de espumantes portugueses e champagnes distintos.





EVENTOS

PACKS

EXECUTIVE MEETINGS

MEIO DIA

SALA DE REUNIÃO

PARA MEIO DIA DE REUNIÃO

Durante toda a reunião

Ecrã e wi-fi

Blocos e canetas

Coffee station, águas minerais e rebuçados

UM COFFEE BREAK EPIC

Composto por uma seleção de bebidas e comidas

MENU EPIC

Empratado

Buffet

Seleção de bebidas não alcoólicas

Min. 35pax

OU

BUSINESS TRAY

Menu à escolha do Chef

Servido dentro da sala

Seleção de bebidas não alcoólicas

Max. 15pax



EXECUTIVE MEETINGS

DIA INTEIRO

SALA DE REUNIÃO

PARA DIA INTEIRO DE REUNIÃO

Durante toda a reunião

Ecrã e wi-fi

Blocos e canetas

Coffee station, águas minerais e rebuçados

DOIS COFFEE BREAKS EPIC

Composto por uma seleção de bebidas e comidas

MENU EPIC

Empratado

Buffet

Seleção de bebidas não alcoólicas

Min. 35pax

OU

BUSINESS TRAY

Menu à escolha do Chef

Servido dentro da sala

Seleção de bebidas não alcoólicas

Max. 15pax



€139,00 / PESSOA








Está incluído no seu pacote de reunião



CATERING

MENUS

ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS

 Glúten	 Ovos	 Moluscos
 Sem Glúten	 Peixe	 Frutos secos
 Lactose	 Crustáceos	 Amendoim
 Sementes	 Mostarda	 Produtos Biológicos
 Soja	 Vegetariano	 Produtos Locais
 Aipo	 Vegan	

Esta ementa apresenta ícones que indicam a presença de alergénios em cada prato, ajudando-o a fazer escolhas seguras e informadas. Além disso, os ícones assinalam também a utilização de produtos locais, ingredientes biológicos e outras características especiais das nossas receitas.

PEQUENO-ALMOÇO CONTINENTAL

EVENTOS

PEQUENO-ALMOÇO

2 HORAS DE SERVIÇO

Estão incluídos no pequeno-almoço

Café americano, leite e chocolate, variedade de chás, água mineral e gaseificada e sumo de laranja

Seleção de pães

Croissants

Mel, compotas, manteigas

Viennoiserie

Seleção de cereais

logurtes e Granola

Queijo Edam e queijo fresco

Fiambre da perna extra e fiambre de peru

Itens extra para completar o seu pequeno-almoço

Ovos mexidos

Omelete (fiambre e queijo)

Estação de Omeletes

Bacon e salsicha

Seleção de queijos

Seleção de charcutaria

Nespresso

Fruta laminada

9€ / pessoa



COFFEE STATION

EVENTOS

COFFEE STATION

4 HORAS DE SERVIÇO

Todos os coffee station incluem

Café americano, leite, variedade de chás, água mineral e gaseificada

Itens para completar a sua coffee station

Sumo de laranja

Sumo de maçã

Nespresso

Cesto de fruta inteira

Prato de fruta laminada

8 HORAS DE SERVIÇO

Todos os coffee station incluem

Café americano, leite, variedade de chás, água mineral e gaseificada

Itens para completar a sua coffee station

Sumo de laranja

Sumo de maçã

Nespresso

Cesto de fruta inteira

Prato de fruta laminada



COFFEE BREAK

EVENTOS

Todos os Coffee Break incluem



Café americano, leite, sumo de laranja, variedade de chás, água mineral e gaseificada

+ 5 itens à escolha
















PASTELARIA

Blondie de chocolate gold	  
Chouquette c/ creme baunilha	  
Bolo de chocolate de São Tomé e Rum	  
Bolo de avelãs caramelizadas	   
Bolo mármore e ivoire	  
Mini croissants (queijo e fiambre)	  
Tartelete de fruta exótica	  
Tartelete de chocolate e avelã	   
Sablé de limão e merengue	  
Sablé de amendoim e mascarpone	   
Tartelete de frutos vermelhos	  
Queque de maçã, canela e baunilha	  
Pastel de feijão	   
Bola de berlim	  
Pastéis de nata	  
Macarron de chocolate	  
Paris-brest com praliné de frutos secos	   





















PASTELARIA VEGAN E SEM GLÚTEN

Abacaxi, rum e hortelã	 
Pudim de chia, coco e manga	 
Bolo de banana e gel de alperce	 
Brownie de cacau, amendoim e framboesa	  


















VEGETARIANO | SANDES

Tofu marinado e beringela*	   
Legumes grelhados e pesto de tomate*	   
Tofu, beterraba e laranja*	  
Abacate e tomate cherry*	 
Quiche de legumes e feta	  

PEIXE E MARISCO | SANDES

Guacamole e camarão*	   
Rillet salmão, alcaparras e cebolinho*	   
Salmão fumado e creme de limão*	    
Abacate e sapateira*	   
Atum e tomate seco	  

CARNE | SANDES

Presunto serrano, queijo Gouda e tapenade de azeitona	 
Frango fumado e cogumelo shiitake*	 
Frango com hortelã*	  
Vitela com maionese de trufa e parmesão*	  
Mini empada de frango	  
Quiche de fiambre e mozzarella*	   

OUTRAS OPÇÕES

Fondue de frutas e chocolate
Estação de sumos detox

* Pode ser feito sem glúten

CANAPÉS

EVENTOS

CANAPÉS

FRIOS

Pannacotta de queijo de cabra e frutos secos	
Salmão curado com pepino e wasabi	
Tártaro de beterraba e laranja	
Tartelete, pico de galo e pata negra	
Nigiri de lírio marinado	
Rolinho de arroz com legumes e soja	
Tosta de arroz com abacate e tofu	
Eryngui com lactonese de soja e wakame	
Tortilha de milho e guacamole	
Sambal com manga e pato fumado	
Melão texturizado com presunto	
Tartelete de salmão e creme cítrico	
Abacaxi assado e queijo da ilha	

CANAPÉS

QUENTES

Cestos de legumes e teriyaki	
Chamuças de frango	
Bolinha de alheira e espinafres com pinhões	
Camarão frito com molho asiático	
Espeto de frango com molho yakitori	
Gyosas de legumes	
Falafel de legumes e maionese de coentros	
Seitan em bolo do caco	
Mini hambúrguer de borrego e hortelã	

MINI PASTELARIA













Pastel de nata	
Toucinho do céu e laranja	
Tartelete de framboesa e baunilha	
Tartelete de limão e mirtilo	
Amendoim	
Paris-Brest	
Macaron de maracujá	
Chouquette com creme de baunilha	
Pannacotta de coco e manga	
Flan de baunilha	

COCKTAIL DÎNATOIRE

EVENTOS


CANAPÉS FRIOS

ESCOLHA 3 OPÇÕES

Pannacotta de queijo de cabra e frutos secos	  
Salmão curado com pepino e wasabi	  
Húmus de beterraba e laranja	
Tartelete, pico de gallo e pata negra	
Nigiri de lírio marinado	   


CANAPÉS QUENTES

ESCOLHA 3 OPÇÕES

Cestos de legumes e teriyaki	  
Chamuças de frango	
Bolinha de alheira e espinafres com pinhões	  
Camarão frito com molho asiático	   
Espeto de frango com molho yakitori	  
















VERRINES

ESCOLHA 6 OPÇÕES

Sambal de manga e camarão	 
Salada de aipo e salmão marinado	   
Couscous de legumes e borrego	
Frégola, legumes e tomate seco	
Quinoa, cogumelos e espargos	 
Legumes e satay de frango	 
Fusili, legumes assados e mozzarella	 
Salada de polvo e escabeche	 


















PRATOS QUENTES

ESCOLHA 4 OPÇÕES

Risotto de espargos e pato confitado	 
Brisket confitado com legumes assados e tomilho	  
Gyosas de legumes e frango	
Caril de garoupa e abóbora com arroz basmati	 
Bacalhau à lagareiro com batata e grelos	 
Ravioli de espinafres e ricota com molho napolitana	 
Cannelloni de abóbora e frutos secos	  

SOBREMESAS

ESCOLHA 6 OPÇÕES











Pastel de nata	  
Chocolate negro 70% e amendoim	   
Tartelete de framboesa e baunilha	  
Pistácio e groselha negra	  
Morango e hortelã da ribeira	 
Espetadas de fruta	
Ganache montée, avelã e chocolate de leite	   
Alperce e baunilha de Madagascar	 
Pêra e caramelo	   



SET

MENUS

ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS

 Glúten	 Ovos	 Moluscos
 Sem Glúten	 Peixe	 Frutos secos
 Lactose	 Crustáceos	 Amendoim
 Sementes	 Mostarda	 Produtos Biológicos
 Soja	 Vegetariano	 Produtos Locais
 Aipo	 Vegan	

Esta ementa apresenta ícones que indicam a presença de alergénios em cada prato, ajudando-o a fazer escolhas seguras e informadas. Além disso, os ícones assinalam também a utilização de produtos locais, ingredientes biológicos e outras características especiais das nossas receitas.

SET MENU

MENU 3 PRATOS

ENTRADA

Creme de tomate com croutons e alho



PRATO PRINCIPAL

Peito de frango com cogumelos, puré de batata e brócolos bimis



SOBREMESA

Pannacotta de gelado de banana, caramelo e baunilha



Mignardises



SET MENU

MENU 3 PRATOS

ENTRADA

Burrata, tomate assado e emulsão de basílico



PRATO PRINCIPAL

Bacalhau com migas da Lousã e pico de gallo



SOBREMESA

Mil-folhas, maçã golden caramelizada e gelado de nata



Mignardises



SET MENU

OPÇÕES PARA COMPOR O SEU MENU

ENTRADAS

Crocante de queijo de cabra, alperce e moscatel  

Carpaccio de novilho, tomate seco com pinhões e mix de ervas  

Couscous de legumes e caril com camarão e emulsão de manga  

Sopa de peixe e mariscos com coentros e camarão   

SOBREMESAS

Leite creme de baunilha Thaiti, crocante de caramelo e sorbet de framboesa    

Cremoso de queijo, chocolate branco crocante e morangos    

Sachertorte de avelã, yuzu e alperce    

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE



Robalo corado com xerém de bivalves e molho bergamota   

Filete de dourada grelhada com condimento de tomate e puré de batata ratte  

Polvo confitado com puré de Aljezur e legumes glaceados   

PRATOS PRINCIPAIS

CARNE

Naco de novilho com puré de aipo assado, micro legumes e molho do assado   








Lombinho de porco com batata gratinada e espinafres salteados  

Supremos de frango do campo com risotto de tomate  









MENU VEGAN E SEM GLÚTEN

MENU 3 PRATOS










ENTRADA

- Creme de abóbora Hokkaido  
- Salada de quinoa, cogumelos e abóbora  
- Arroz cremoso de ervilhas com legumes assados  
- Salada de grão com feijão verde, pimento assado e molho de caril 

PRATOS PRINCIPAIS

- Curgete recheada com legumes e emulsão de tomate  
- Cremoso de cogumelos e espinafre com arroz basmati  
- Quinoa cremosa de abóbora e cogumelo shimeji  
- Bife de tofu com xerém de coentros  

SOBREMESAS

- Tapioca de maracujá, coco e abacaxi  
- Panacotta de leite de amêndoa e sorvete de manga   
- Geleia de frutos do bosque, manjeriço e lima 
- Brownie de chocolate e amendoim, caramelo e sorbet de framboesa   



PEDIDOS ESPECIAIS

KOSHER

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

O Hotel dispõe de contactos de fornecedores de comida Kosher que pode contactar em nome do cliente solicitando disponibilidade e cotação.

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

O valor deste serviço é considerado um valor adicional ao já contratado.

HALAL

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

Estes menus têm um valor extra de 10% por pessoa.














REFEIÇÕES EM SALA PRIVADA

Sob consulta



WORKING
LUNCH
BUFFET

ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS



- | | | |
|--|---|---|
|  Glúten |  Ovos |  Moluscos |
|  Sem Glúten |  Peixe |  Frutos secos |
|  Lactose |  Crustáceos |  Amendoim |
|  Sementes |  Mostarda |  Produtos Biológicos |
|  Soja |  Vegetariano |  Produtos Locais |
|  Aipo |  Vegan | |




Esta ementa apresenta ícones que indicam a presença de alergénios em cada prato, ajudando-o a fazer escolhas seguras e informadas. Além disso, os ícones assinalam também a utilização de produtos locais, ingredientes biológicos e outras características especiais das nossas receitas.


WORKING LUNCH




WORKING LUNCH I

ENTRADAS



- Salada de alface e lascas de queijo  



- Salada de tomate e mozzarella, pesto e pinhões   




- Salada penne com legumes assados 

- Salada de atum, ovo e feijão verde   


SANDUÍCHES

- Tortilha Club de frango  


- Sandes de tomate, curgete assadas e pesto  



- Focaccia de atum e azeitona   



SOPA

- Sopa de espinafres  

PRATO PRINCIPAL

- Bochecha de porco 





- Puré de batata doce  





- Legumes salteados  






VEGETARIANO


- Ravioli de ricota e espinafres, molho napolitana   

SOBREMESAS

- Crumble de pera rocha, moscatel e passas    

- Tiramisu    









- Cremoso de pistácio, manga e baunilha     

- Fruta laminada 







WORKING LUNCH

WORKING LUNCH II

ENTRADAS

- Salada fusilli com frango e maionese de coentros  
- Salada de legumes e queijo marinado  
- Salada de grão com bacalhau e ovo   
- Salada de quinoa, cogumelos e peru 

SANDWICHES

- Baguete de legumes assados e queijo brie  
- Tortilha de abacate e camarão  
- Sandes de lombo de porco com pickles  

SOPA

- Aveludado de abóbora, coco e cardamomo  
















PRATO PRINCIPAL

- Naco de bacalhau  
- Grelos salteados com azeite de alho  
- Batata salitrosa  

VEGETARIANO

- Parmegiana de legumes à napolitana   



SOBREMESAS



- Creme brûlée    
- Natas do céu     
- Tarte de frutos vermelhos    
- Fruta laminada  


WORKING LUNCH



WORKING LUNCH III

ENTRADAS



- Salada de queijo fresco  




- Salada de couscous com frutos secos  



- Salada fusilli e frango agri-doce 



- Salada de camarão e manga  

SANDWICHES

- Sandes de presunto e queijo Gouda  

- Sandes de salmão fumado e creme de citrinos   


- Focaccia, queijo fresco e orégãos  

- Baguete de rosbife com maionese e tomate assado  


SOPA

- Creme de coentros  

PRATO PRINCIPAL

- Bochecha de vitela 






- Legumes da época  





- Puré de batata   





VEGETARIANO



- Gnocchi com molho de queijo e maçã   

SOBREMESAS

- Cheesecake com morangos     

- Toffee com flor de sal e chocolate negro 70%    



- Toucinho do céu    



- Fruta laminada  





WORKING LUNCH




WORKING LUNCH IV

ENTRADAS



- Salada de quinoa com legumes  




- Salada de cevada com bacalhau  



- Salada de aipo e salmão fumado    

- Salada casear de frango   

SANDUÍCHES

- Tortilha de frango crocante  


- Sandes de atum, tomate e ovo   




- Sandes de presunto, brie e manjeriço  

SOPA

- Sopa de legumes  

PRATO PRINCIPAL




- Perú assado com cebolinhas e bacon 






- Puré de batata   




VEGETARIANO



- Polenta de legumes com molho napolitana  

SOBREMESAS

- Arroz doce com canela   

- Brownie de chocolate e praliné de avelã     

- Tarte de fruta exótica   

- Fruta laminada  

WORKING LUNCH

WORKING LUNCH V

ENTRADAS

Salada de bulgur e frango agri-doce 

Salada de trigo sarraceno, cogumelos e tomate seco  

Salada de couve roxa e tofu crocante   

Salada de queijo fresco e tomate cherry  

SANDUÍCHES

Sandes de legumes e mozzarella   

Sandes de frango, queijo cheddar e bacon  

Baguete de paio, tomate e queijo Edam  

SOPA

Sopa de tomate com croutons  

PRATO PRINCIPAL



Caril de frango 

Arroz basmati  

VEGETARIANO

Ravioli de cogumelos e molho de queijo    

SOBREMESAS

Mousse de chocolate branco e frutos do bosque   

Crumble de maçã    

Toucinho do céu    

Fruta laminada  



BUFFETS

MENUS

ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS

- | | | |
|--|---|---|
|  Glúten |  Ovos |  Moluscos |
|  Sem Glúten |  Peixe |  Frutos secos |
|  Lactose |  Crustáceos |  Amendoim |
|  Sementes |  Mostarda |  Produtos Biológicos |
|  Soja |  Vegetariano |  Produtos Locais |
|  Aipo |  Vegan | |

Esta ementa apresenta ícones que indicam a presença de alergénios em cada prato, ajudando-o a fazer escolhas seguras e informadas. Além disso, os ícones assinalam também a utilização de produtos locais, ingredientes biológicos e outras características especiais das nossas receitas.

BUFFETS

BUFFET I

ENTRADAS

- Salada de cevada e beterraba com frango 

- Salada de couve roxa e tofu crocante  

- Salada de legumes e atum braseado    

- Salada fusili e legumes assados  

- Salada de tomate e mozzarella com pesto e pinhões    

- Salada de camarão e manga  

- Quinoa, pepino, tomate e borrego assado 

- Verrine de abacate e pico de gallo  

- Verrine de húmus com salada de legumes e peru  

- Tomate, bacalhau e coentrada   

SOPA

- Juliana de legumes da época  

PEIXE

- Supremo de salmão assado e emulsão de citrinos  

VEGETARIANO

- Cannellone de espinafres e queijo da ilha  

CARNE

- Bochecha de vitela assada e molho de tomilho  



GUARNIÇÃO






- Arroz de frutos secos  





- Puré de batata trufado  





- Legumes da horta 


SOBREMESAS

- Pannacotta soja, manga e cardamomo  

- Fraisier     

- Arroz doce com canela    



- Brownie de chocolate e praliné de avelã    

- Fruta laminada 

BUFFETS

BUFFET II

ENTRADAS

Salada alface cogolho, lascas de parmesão e croutons  

Salada penne ao pesto, tomate e mozzarella   

Salada de couscous com frutos secos  

Salada de legumes e vinagrete balsâmico  

Salada de bulgur com legumes e frango com molho agri-doce 

Húmus de beterraba com queijo marinado    

Salmão curado com algas  

Verrine de sapateira e abacate   

Tártaro de salmão, creme de coco e maracujá  

Trigo serraceno com cogumelos, tomate e cebola assada  

SOPA

Creme de tomate e crutons de alho 

PEIXE

Lombo de Garoupa e molho de caldeirada de Aveiro   

CARNE

Medalhão de Novilho com molho de cogumelos  

VEGETARIANO

Ravioli de ricotta e espinafre, molho napolitana  

GUARNIÇÃO


Arroz de legumes e frutos secos  

Batata assada com tomilho  

Legumes assados  

SOBREMESAS

Geleia de maracujá, manga e abacaxi  

Chocolate branco em mousse e frutos do bosque    

Creme brûlée de baunilha Madagáscar    

Blondie de banana, rum e amendoim     

Fruta laminada  

BUFFETS

BUFFET III

ENTRADAS

- Salada alface e croutons de alho 

- Salada de camarão e legumes com molho de amendoim   

- Salada de frégola com tomate, cenouras assadas e tofu  

- Salada de quinoa e lombo de vaca curado 

- Salada de grão com bacalhau e ovo  

- Mozzarella, tomate e espargos assados  

- Verrine de salmão fumado, pepino e iogurte   

- Folhado de queijo de cabra e compota de maçã  

- Tártaro de vitela, creme de espinafres e ovo de codorniz  

- Peito de pato fumado com frutos vermelhos e vinagrete de laranja 


SOPA

- Caldo verde 

PEIXE

- Supremos de bacalhau, grelos e broa de milho  



CARNE



- Medalhões de porco assado e molho de mostarda e ervas  



VEGETARIANO

- Tortellini de cogumelos com molho de queijo e abóbora assada  




GUARNIÇÃO





- Arroz Basmati  






- Batata brava  



- Legumes grelhados  



SOBREMESAS

- Toffee, mousse de banana e chocolate gold   

- Crumble de maçã    

- Toucinho do Céu e laranja     

- Geleia de morango e hortelã da ribeira, framboesa e mirtilos  

- Fruta laminada  



BUFFETS

BUFFET IV

ENTRADAS

Salada de batata doce e chouriço	
Salada de quinoa, laranja e peru	
Salada cogumelos assados com lascas de queijo da ilha	
Salada de frango, alface cogolho, bacon e vinagrete de mel	
Salada penne com frutos do mar e coentros	
Salada de legumes, escabeche e mexilhão	
Pote de beterraba, requeijão e nozes caramelizadas	
Brandade de bacalhau e crumble de broa	
Camarão panado com tártaro de manga e cebolinho	
Creme de cenoura e laranja com amêndoas torradas e cebolo	

SOPA

Creme de alho francês e presunto	
----------------------------------	--

PEIXE

Robalinho com picadinho algarvio	
----------------------------------	--

CARNE

Peito de peru com cebolinhas, bacon, cogumelos e molho de tomilho	
---	--

VEGETARIANO

Lasanha de legumes e molho napolitana	
---------------------------------------	--

GUARNIÇÃO

Arroz de açafrão e passas	
Batata, tapenade de azeitona	
Legumes da época	
























SOBREMESAS

Pannacotta de alperce e frutos vermelhos	
Coco, chocolate branco e frutos exóticos	
Crumble de ruibarbo e morangos	
Pudim Abade de Priscos	
Fruta laminada	

BUFFETS

BUFFET V

ENTRADAS

Salada de polvo e batata	  
Salada de feijoca com bacalhau frito	  
Espargos assados com presunto e ovo	 
Salada de ervilhas com terrina de porco	
Escabeche de legumes e quinoa	 
Salada fusilli com legumes e queijo fresco	  
Gaspacho com orégãos	
Pastel de espinafres e camarão	  
Abóbora assada com agrião e frutos secos	  
Alheira crocante com compota de maçã	 

SOPA

Creme de couve-flor e emulsão de amêndoa	 
--	---

PEIXE

Filete de dourada com pico de gallo	 
-------------------------------------	---







CARNE

Peito de galinha com pickle de cebola e molho de cervejeira	 
---	---

VEGETARIANO

Polenta de legumes com Mozzarella e esmagada de tomate	  
--	---

GUARNIÇÃO

Migas da Lousã	 
Batata assada com alecrim	 
Jardim de legumes	 

SOBREMESAS

Cremoso de cassis e pistácio	    
Natas do Céu	    
Flan de chocolate de leite	   
Tarte de baunilha e fruta	   
Fruta laminada	 

PEDIDOS ESPECIAIS

KOSHER

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

O Hotel dispõe de contactos de fornecedores de comida Kosher que pode contactar em nome do cliente solicitando disponibilidade e cotação.

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

O valor deste serviço é considerado um valor adicional ao já contratado.

HALAL

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

Estes menus têm um valor extra de 10% por pessoa.

REFEIÇÕES EM SALA PRIVADA

Sob consulta



LIVE STATIONS



LIVE STATIONS

MIN 90 PESSOAS

Corte presunto

Gambas à guilho

Paella de mariscos

Cataplana de peixe e marisco





Sushi & Sashimi



BUSINESS TRAY

MENUS

ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS









- | | | |
|--|---|---|
|  Glúten |  Ovos |  Moluscos |
|  Sem Glúten |  Peixe |  Frutos secos |
|  Lactose |  Crustáceos |  Amendoim |
|  Sementes |  Mostarda |  Produtos Biológicos |
|  Soja |  Vegetariano |  Produtos Locais |
|  Aipo |  Vegan | |

Esta ementa apresenta ícones que indicam a presença de alergénios em cada prato, ajudando-o a fazer escolhas seguras e informadas. Além disso, os ícones assinalam também a utilização de produtos locais, ingredientes biológicos e outras características especiais das nossas receitas.









BUSINESS TRAY

INCLUI 1 ENTRADA, 1 SNACK, 1 PRATO PRINCIPAL FRIO OU QUENTE, 1 SOBREMESA E FRUTA LAMINADA










ENTRADAS

- Salada mescla com pérolas mozzarella   
- Salada mescla com lascas de parmesão   
- Salada mescla com legumes crocantes  



SNACKS

- Sandes de legumes assados e pesto de tomate   
- Cachorro de atum com maionese sriracha   
- Tortilha de frango crocante  


















PRATOS PRINCIPAIS FRIOS

- Poke bowl asiático de atum    
- Salada de quinoa, tomate seco, espargos e tofu  
- Salada asiática de frango   

PRATOS PRINCIPAIS QUENTES

- Arroz de pato 
- Brandade de bacalhau   
- Canelone de espinafre, abóbora e ricotta   

SOBREMESAS

- Tartelete de frutas   
- Chocolate e amendoim    
- Toucinho do céu e laranja    
- Macaron de baunilha    
- Fruta laminada  



MENUS DE GALA

ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS



Esta ementa apresenta ícones que indicam a presença de alergénios em cada prato, ajudando-o a fazer escolhas seguras e informadas. Além disso, os ícones assinalam também a utilização de produtos locais, ingredientes biológicos e outras características especiais das nossas receitas.

MENU DE GALA

MENU DE GALA

Estão incluídos centros de mesa florais e candelabros, originando um ambiente elegante e sofisticado.

ENTRADA

Salada de manga, abacate e camarão



PEIXE

Bacalhau assado com pack choi e puré de batata de Aljezur



CARNE

Lombinho de porco com ameijoas, e batata sauté e grelos



SOBREMESA

Queijo creme, pistácio e sorbet de framboesa



MENU DE GALA

MENU DE GALA I

ENTRADA

Carpaccio de salmão com molho de iogurte, aneto e alcaparras crocantes



PEIXE

Filete de robalinho com ravioli de espinafres, legumes glaceados e emulsão de lima



INTERMEZZO

Sorbet de maçã verde e espuma de hortelã



CARNE

Naco de vitela com cevada cremosa de ceps e espinafres



SOBREMESA

Citrinos, streussel e merengue



MENU DE GALA

MENU DE GALA II

ENTRADA

Salada de carabineiro, compota de tomate e emulsão de coentros



PEIXE

Filete de cherne com cremoso de batata e cogumelos, molho de salsa



INTERMEZZO

Sorbet de limão e espuma de poejo

CARNE

Peito de pato com puré de cenoura e aipo, laminas de cogumelo eryngui



SOBREMESA

Esfera de chocolate negro 70%, praliné de avelã e gelado de baunilha



MENU DE GALA

MENU DE GALA III

ENTRADA

Tentáculo de polvo com salada de espargos, tomate e abacate



PEIXE

Robalo com abóbora confitada e molho de caril



INTERMEZZO

Sorbet de maracujá e espuma de champanhe

CARNE

Lombo charolês com fricassé de pleurotes e batata



SOBREMESA

Tapioca de maracujá , coco e abacaxi



MENU DE GALA

OPÇÕES MENU

ENTRADA

MENU I

Tártaro de beterraba e laranja com puré de coco e "ar de coentros"



MENU II

Carpaccio de cogumelo eryngui com mousse de queijo parmesão e amêndoas tostadas



MENU III

Carpaccio de bochecha de vitela confitada com pera bêbeda



PEIXES

MENU I

Garoupa corada com tapenade de azeitona, rosti de batata e molho de funcho e espumante



MENU II

Trouxa de salmão com cevadinha cítrica cremosa



MENU III

Polvo confitado com esparregado e batata crocante



CARNES

MENU I

Bochecha de porco estufada com puré de couve-flor e bimis



MENU II

Peito de frango com polenta cremosa de parmesão e molho de salsa



MENU III

Lombo de borrego com puré de lombardo, legumes salteados e molho de alecrim



VEGETARIANO/ CELÍACO

Quinoto de espargos, amêndoas e emulsão de tomate



Terrina de legumes, cremoso de batata-doce e bimis caramelizados



Tofu marinado, linguini de legumes com emulsão de lima e coentros



Cremoso de espinafres, acelga salteada e boletos assados



SOBREMESAS

Leite creme de baunilha Thaiti, crocante de caramelo e sorbet de framboesa



Tapioca de maracujá, coco e abacaxi



Mil-folhas, maçã golden caramelizada e gelado de nata



Bavaroise de chocolate de leite 40%, ganache montée praliné avelã e gelado de baunilha



PEDIDOS ESPECIAIS

KOSHER

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

O Hotel dispõe de contactos de fornecedores de comida Kosher que pode contactar em nome do cliente solicitando disponibilidade e cotação.

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

O valor deste serviço é considerado um valor adicional ao já contratado.


HALAL

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

Estes menus têm um valor extra de 10% por pessoa.

REFEIÇÕES EM SALA PRIVADA

Sob consulta



MENUS
TEMÁTICOS

ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS

- | | | |
|--|---|---|
|  Glúten |  Ovos |  Moluscos |
|  Sem Glúten |  Peixe |  Frutos secos |
|  Lactose |  Crustáceos |  Amendoim |
|  Sementes |  Mostarda |  Produtos Biológicos |
|  Soja |  Vegetariano |  Produtos Locais |
|  Aipo |  Vegan | |

Esta ementa apresenta ícones que indicam a presença de alergénios em cada prato, ajudando-o a fazer escolhas seguras e informadas. Além disso, os ícones assinalam também a utilização de produtos locais, ingredientes biológicos e outras características especiais das nossas receitas.

PORTO A LISBOA

MENUS TEMÁTICOS

Estão incluídos centros de mesa florais e candelabros, originando um ambiente elegante e sofisticado.

SALADAS

Salada portuguesa 

Salada de espargos com morcela e maçã  

Salada de bacalhau confitado e grão-de-bico   

VERRINES

Salada de favas com chouriço 

"Bola de Lamego" Pão tradicional português recheado com enchidos   

Salada de polvo da nossa costa com pimentos assados  

"Torricado" com queijo Serra da Estrela e presunto de Chaves  

Croquetes de alheira de Mirandela com chutney de cebola roxa  

Salada de feijão frade com cebola roxa e tataki de atum dos Açores   

Seleção de fritos portugueses: Bolinhos de bacalhau, rissóis de camarão e croquetes de carne     

Tábua de queijos e charcutaria regionais 

SOPA

Sopa de couve "À Minhota" 

PEIXE

Bacalhau assado com broa de milho, grelos e batata  

CARNE

Lombo de porco com crosta de farinha e legumes salteados com alecrim 


VEGETARIANO

Migas à moda da Lousã com cogumelos selvagens 

ARROZ

Arroz de coentros 

SOBREMESAS

Natas do céu     

Arroz doce com canela    

Toucinho do céu     

Mousse de chocolate com flor de sal Rio Maior   

Fruta laminada  

BARBECUE

MENUS TEMÁTICOS

ENTRADAS

Salada Coleslaw	  
Salada Waldorf	  
Salada Caprese	 
Salada cogumelos assados com lascas de queijo da ilha	  
Salada à algarvia	 
Salada de bacalhau lascado	 
Milho assado com manteiga de ervas	  
Frégola com tomate seco e espargos	 
Pimentos Padron	 
Couscous de legumes	 
Guacamole e camarão com pico de gallo	 
Gaspacho com oregãos	 

SOPA

Caldo verde	
-------------	---

PEIXE

Polvo grelhado	 
Salmão grelhado com chilly e cebolo	 










CARNE

Frango assado com abacaxi	
Entrecôte de novilho	
















VEGETARIANO

Beringela à Libanesa	 
----------------------	---

GUARNIÇÃO

Arroz primavera	 
Batata assada	 
Aros de cebola	  
Legumes grelhados	 

SOBREMESAS

Chocolate de leite, amendoim e caramelo salgado	   
Bola de berlim com creme de ovo	  
Creme de frutos vermelhos e baunilha	
Geleia de maracujá, manga e abacaxi	 
Pastel de nata	  
Espetadas de fruta	 

INDIANO

MENUS TEMÁTICOS

BUFFET PERSONALIZADO I

2 entradas / 2 entradas vegetarianas

2 pratos principais / 2 pratos principais vegetarianos

1 Daal

Salada, papad, pickles, iogurte, sortido de pão indiano, arroz

2 sobremesas indianas

BUFFET PERSONALIZADO II

2 entradas / 2 entradas vegetarianas

3 pratos principais / 3 pratos principais vegetarianos

1 Daal

Salada, papad, pickles, iogurte, sortido de pão indiano, arroz

2 sobremesas indianas



INDIANO

OPÇÕES PARA O SEU MENU

ENTRADAS

Pakora de frango

Frango tikka

Chamuça de frango

Kebab seekh de frango

Bolinha de frango frita

Camarão crocante frito

ENTRADAS VEGETARIANAS

Papdi Chaat

Rajma Chaat

Mix Pakoda

Aloo Tikki

Kebab

Manchurian

PRINCIPAIS

Frango Tikka Masala

Borrego Tikka Masala

Camarão Tikka Masala

Frango Saag

Borrego Saag

Camarão Saag

Frango Kadai

Borrego Kadai

Peixe Kadai

Frango Jalfrezi

Camarão Jalfrezi

Curry de Ovo

Frango Korma

Camarão Korma

Frango Rogan

Borrego Rogan

Butter Chicken

VEGETARIANO

Paneer Tikka Masala

Paneer Kadai

Paneer Jalfrezy

Palak Paneer

Handi

Kolhapuri

Korma

Bombay Aloo

Jeera Aloo

Baigan Ka Bhartha

DAAL

Daal tadka

Daal makhani

Daal fry

Moong masoor daal

Punjabi kadhi

Toor daal

Moong daal

SOBREMESA

Kulfi de Manga

Gulab Jamun

Gajar Halwa

Aam Ras

Suji Halw

Gelado

Salada de frutas

CREW MENU

ESCOLHA DO CHEF

LONG WAY TO GO

1 salada composta

1 sopa

1 prato quente carne ou 1 prato quente peixe

1 vegetariano

1 sobremesas

1 fruta laminada

SNACK TIME

1 salada simples

3 variedades de sandes

1 sopa

1 quiche

Fruta à peça





BEBIDAS

MENUS

CERVEJA E SUMOS

MENU BEBIDAS

CERVEJA

Super Bock 33 cl

Sagres 33 cl

Sagres Stout 33 cl

Sagres 0% 33 cl

Heineken 25 cl

Corona 33 cl

REFRIGERANTES – 20 CL

Água Tônica

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

7up

Fanta laranja

Iced tea



CARTA DE VINHOS

MENU BEBIDAS

ESPUMANTE – 75 CL

Pinta Negra, Brut Blanc de Noir

DIVAI Bruto

DIVAI Special Cuvée Rosé

Vértice Millésime Bruto

CHAMPANHE – 75 CL

Collet Brut

Pommery Rosé Apanage

Billecart-Salmon Brut Réserve

Moët & Chandon Dom Pérignon



CARTA DE VINHOS

MENU BEBIDAS

VINHO BRANCO – 75CL

Muros Antigos, Loureiro – Vinho Verde

Sem Par Branco – Alentejo

Vallado 3 Melros – Douro

Adega Mãe, Chardonnay – Lisboa

Terras do Grifo, Reserva Branco – Douro

VINHO TINTO – 75CL

Niepoort Diálogo - Douro

Sem Par Tinto – Alentejo

Vallado 3 Melros – Douro

Adega Mãe, Cabernet Sauvignon – Lisboa

Terras do Grifo, Reserva Tinto – Douro

VINHO ROSÉ – 75CL

DIVAI Rosé - Alentejo

Sem Par Rosé - Alentejo

Redoma Rosé – Douro



BEBIDAS ESPIRITUOSAS

MENU BEBIDAS

VODKA & TEQUILA – 70CL

Morosha | Ucrânia

Grey Goose | França

Beluga Noble | Rússia

Olmecca | México

Patron Reposado | México

WHISKY – 70CL

The Famous Grouse | Escócia

Bushmills | Irlanda

Chivas Regal 12 years | Escócia

Nikka From the Barrel | Japão

Macallan Double Cask 12 years | Escócia

GIN – 70CL

Tanqueray | Inglaterra

Fox Tale Dry | Portugal

Martin Miller's | Inglaterra

Hendrick's | Escócia

Monkey 47 | Alemanha



WELCOME DRINKS

MENU BEBIDAS

PORTO DE HONRA

Porto branco e tawny, Porto Tónico

Sumo de laranja natural e água mineral

WELCOME I

Espumante, vinho branco e tinto, cerveja
Sumo de laranja natural, refrigerantes e água mineral

WELCOME II

Espumante, Martini , Licor Beirão

Cerveja, Porto branco, Ginja tonic, vinho branco e tinto

Sumo de laranja natural, refrigerantes e água mineral



WELCOME DRINKS

MENU BEBIDAS

WELCOME III

Champanhe

Vinho branco e tinto, Porto Tónico

Cerveja, Vodka, Gin, Whisky

Sumo de laranja natural, refrigerantes e água mineral

ADICIONE AO SEU WELCOME COCKTAIL

ESCOLHA UMA OPÇÃO

Mojito | Caipirinha | Daiquiri | Margarita | Moscow Mule
Aperol Spritz | Negroni | Piña Colada



SUPLEMENTO BEBIDAS

MENU BEBIDAS

OPÇÃO I

Sumo de laranja natural, refrigerantes, água mineral, café americano, chá

OPÇÃO II

DIVAI Selection Branco | Alentejo | Aroma com notas de frutos tropicais. Equilibrado, fresco e elegante, com uma boa acidez e mineralidade

DIVAI Selection Tinto | Alentejo | Aroma de frutos vermelhos com notas de pimentos, equilibrado e direto, predomina a fruta vermelha, final intenso

Cerveja nacional, sumo de laranja natural, refrigerantes, água mineral, café americano, chá



SUPLEMENTO BEBIDAS

MENU BEBIDAS

OPÇÃO III

Terras do Grifo Colheita branco | Douro
Vinho jovem com boa intensidade e complexidade aromática. Seco, com acidez equilibrada e refrescante

Terras do Grifo Colheita tinto | Douro
Boa intensidade e complexidade aromática. Guloso, medianamente encorpado e com taninos suaves

Cerveja nacional, sumo de laranja natural, refrigerantes, água mineral, Café americano, chá

OPÇÃO IV

Adega Mãe, Chardonnay | Lisboa
Aromas ricos com frutados de maçã, pêssego, ligeiro tropical. Cremoso e equilibrado por uma boa acidez

Adega Mãe, Cabernet Sauvignon | Lisboa
Complexo, predominam notas de fruta preta madura e especiarias com um final persistente

Cerveja nacional, sumo de laranja natural, refrigerantes, água mineral, café americano, chá



SUPLEMENTO COMPLETO

MENU BEBIDAS

WELCOME DRINK CLÁSSICO

Espumante, vinho branco e tinto, cerveja

Sumo de laranja natural, refrigerantes e água mineral

Serviço de ½ hora

SUPLEMENTO JANTAR DIVAI

DIVAI Branco | Alentejo | aroma de frutos tropicais; equilibrado, fresco, com boa acidez e mineralidade

DIVAI Tinto | Alentejo | aroma de frutos vermelhos com notas de pimentos, equilibrado e direto, predomina a fruta vermelha, final intenso

Cerveja nacional, sumo de laranja natural, refrigerantes, água mineral, café americano, chá

Serviço de 2 horas

OPEN BAR CLÁSSICO

Espumante, Porto branco, Porto Tawny, vinho branco e tinto, cerveja nacional

Moscatel de Setúbal, Ginja, Baileys, Martini, Licor Beirão

Sumo de laranja natural, refrigerantes e água mineral

Serviço de 1 hora



OPEN BAR

MENU BEBIDAS

OPEN BAR CLÁSSICO

Espumante, Porto branco, Porto Tawny, Vinho rosé, branco e tinto

Cerveja, Moscatel de Setúbal, Ginja, Baileys, Martini, Licor Beirão

Sumo de laranja natural, refrigerantes e água mineral

OPEN BAR PREMIUM

Champagne, Porto branco, Porto LBV, Vinho rosé, branco e tinto

Cerveja nacional, Moscatel de Setúbal, Baileys, Martini, Ginja, Licor Beirão, Jägermeister

Cognac Courvousier VS, Aguardente Portuguesa, Jameson, Famosa Grouse, Chivas 12y, Jim Bean, Fox Tale Dry, Vodka Morosha, Tequila Don Diego, Rum Abuelo

Sumo de laranja natural, refrigerantes e água mineral



OPEN BAR SEM ALCÓOL

MENU BEBIDAS

FREE WELCOME DRINK

Espumante Kolonne Null Cuvée Blanc

Vinho Kolonne Null branco e tinto

Cerveja 0,0%, Martini Vibrante, Gin Tanqueray 0,0%

Sumo de laranja natural, refrigerantes e água mineral

FREE SUPLEMENTO BEBIDAS JANTAR

Kolone Null Branco | Alemanha
Um Riesling fresco com aroma de maçãs e frutos amarelos, notas nobres de citrinos e acidez varietal-tipo.

Kolone Null Tinto Cuvée | Alemanha
Sublinhado por notas de pimenta, frutos escuros e sabores de bagas.
Encorpado, poderoso e jovem ao mesmo tempo

Cerveja 0,0%, sumo de laranja natural, refrigerantes, água mineral, café, chá





ATIVIDADES
DE GRUPO
PÓS-REUNIÃO

VIP AMENITIES

ATIVIDADES DE GRUPO

LISBOA VIP



Pastéis de nata

Garrafa de vinho do Porto

DELUXE VIP



Seleção de queijos e charcutaria

Seleção de crackers e grissinis

Vinho tinto DIVAI



PREMIUM VIP



EPIC Delícia de chocolate

Seleção de fruta exótica laminada

Tramezzini de salmão fumado, lima e ovas de truta

Acqua Panna

San Pellegrino

ELITE GUEST VIP



Seleção de pasteleria fina

Seleção de fruta exótica laminada

Seleção de canapés salgados

Sumo de frutas

Acqua Panna

San Pellegrino

Espumante DIVAI



WINE FLIGHT EXPERIENCE

ATIVIDADES DE GRUPO

Eleve o seu evento com a nossa experiência exclusiva

Delicie-se com uma viagem de sabores e aromas requintados com a nossa prova de vinhos cuidadosamente selecionada pelo nosso Sommelier, um complemento perfeito para o seu evento.

Prova de seis vinhos Portugueses de Norte a Sul do país, acompanhado de queijos e charcutaria nacional.



€80,00 / PESSOA

COCKTAIL MASTERCLASS

ATIVIDADES DE GRUPO

Crie a sua bebida

Liberte o bartender dentro de si com o nosso 'Workshop de Cocktails Clássicos'.

Descubra os segredos por trás de cocktails intemporais, do Perfect Martini ao icónico Old Fashioned.

Os nossos bartenders irão guiá-lo em cada etapa, ensinando-lhe as técnicas para criar esses clássicos adorados.

Elaboração de 3 cocktails, acompanhado de boa música e muitas gargalhadas.



€65,00 / PESSOA

AULAS DE CULINÁRIA

ATIVIDADES DE GRUPO

Acorde o chef que há em si

Eleve o seu evento com nossas aulas de culinária, onde os seus convidados se tornam chefs.

Elaboração de Pastéis de nata acompanhado de música portuguesa.

Aula guiada pelo nosso Chef Pasteleiro.



€65,00 / PESSOA

PEDIDOS ESPECIAIS

KOSHER

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

O Hotel dispõe de contactos de fornecedores de comida Kosher que pode contactar em nome do cliente solicitando disponibilidade e cotação.

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

O valor deste serviço é considerado um valor adicional ao já contratado.

HALAL

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

Estes menus têm um valor extra de 10% por pessoa.

REFEIÇÕES EM SALA PRIVADA

Sob consulta

SERVIÇOS INCLUÍDOS

Atoalhados e palamenta EPIC SANA Lisboa

Decoração mesas standard EPIC SANA Lisboa

Menus personalizados

Plano de mesas digital

Sinalética digital

Serviço bengaleiro

5 lugares de oferta de estacionamento

Serviço de profissional dedicada ao evento

Pista de dança: mediante disponibilidade

Palco: mediante disponibilidade

Sistema de som integrado do espaço

Microfone de mão: mediante disponibilidade

Projeção: sistema integrado no espaço

Colaboradores para todos os setores de serviço

SERVIÇOS COMPLEMENTARES

CONDIÇÕES A INFORMAR

Alojamento

Valet parking

Transferes

Animação musical

Entretenimento

Decoração flores

Decoração espaço

Mobiliário adicional

Maquilhagem

Cabeleireiros

Fogo de artifício

DJ / VJ

Pista dança iluminada

Decoração balões

Babysitting

Animação infantil

Fotógrafo

Videógrafo

Hostess / hospedeiras

Estação de crepes e gelados

Carrinho de algodão doce

Estação shoarma

Shisha corner

Charutos corner

Letras iluminadas

Convites

Decoração mesas

Equipamento técnico adicional

SAYANNA

WELLNESS & SPA

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

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

SAYANNA WELLNESS & SPA

*VISÃO HOLÍSTICA DE CURA
DO ORIENTE*

Aninhado em 1700 m² no centro empresarial de Lisboa, o SAYANNA do EPIC SANA Lisboa é o verdadeiro e mais bem guardado segredo do Bem-Estar no centro da cidade.

Um Spa premiado internacionalmente, onde encontrará os mais fantásticos tratamentos de assinatura de influência local, combinados com os melhores e personalizados standards de serviço. Quer opte por uma massagem ou um tratamento facial, garantimos relaxamento e rejuvenescimento. Aproveite as magníficas facilidades com uma piscina de bem-estar de 12 metros, com cascatas de água e uma zona de relaxamento com sauna, banho turco, fonte de gelo e duchas, e um ginásio equipado com equipamentos topo de gama Technogym.



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



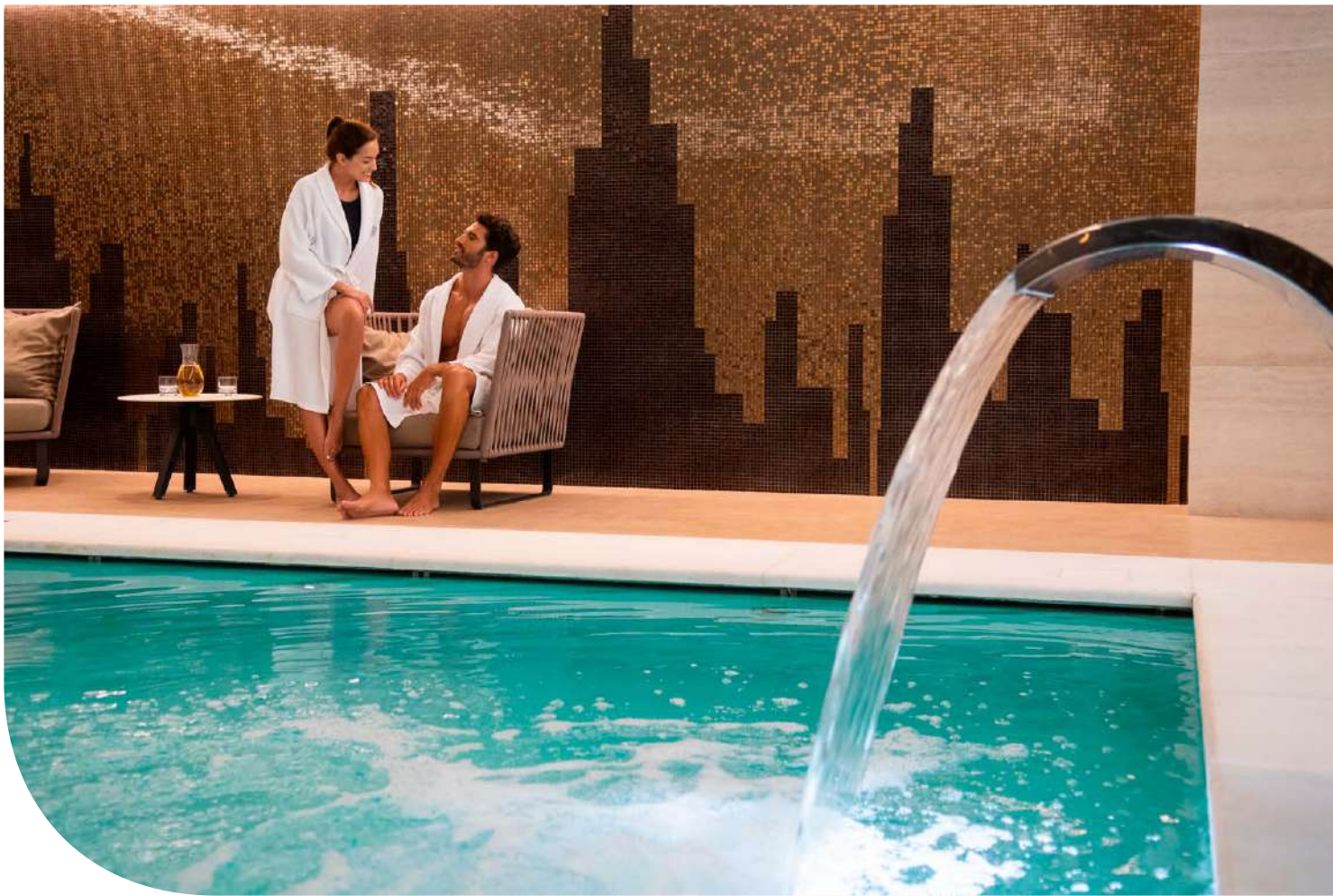
_ SALA DE TRATAMENTOS



_ GINÁSIO



_ PISCINA INTERIOR



SAYANNA WELLNESS

A ESSÊNCIA DE LISBOA

AS ENCOSTAS DE LISBOA

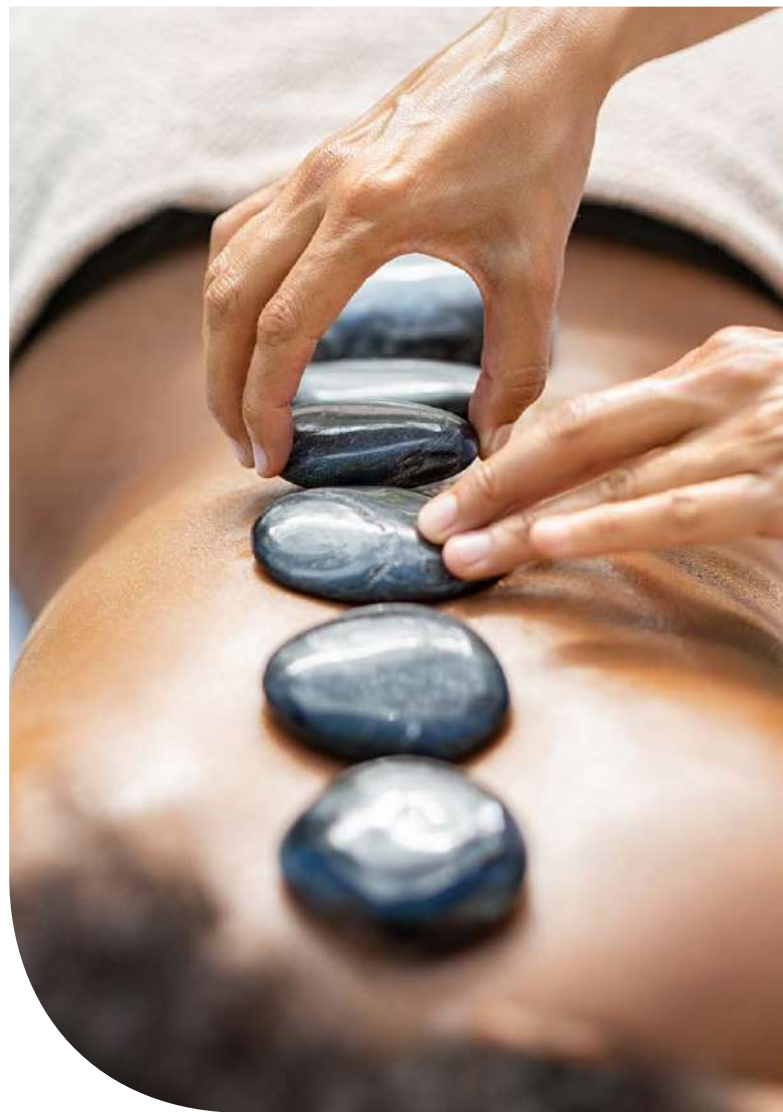
Sinta os contornos da cidade de Lisboa no seu corpo, com movimentos ascendentes e descendentes inspirados na massagem balinesa que, quando combinados com pedras quentes, promovem o movimento de energia vital e criam uma sensação única de relaxamento.

O OLIVAL DOS SENTIDOS

Desfrute das melhores qualidades das nossas oliveiras Portuguesas e desperte os seus sentidos num tratamento completo de esfoliação, hidratação e massagem.

A ESSÊNCIA DE LISBOA A DOIS

Uma fantástica massagem corporal e facial para dois, que os transportará para os jardins da cidade de Lisboa através das essências de Eucalipto, Rosas e Alfazema. Este tratamento irá ajudar a recuperar do cansaço físico da sua jornada e refrescar a sua pele.



SAYANNA WELLNESS

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

MASSAGENS

MASSAGEM DE RELAXAMENTO

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

MASSAGEM DE AROMATERAPIA

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

MASSAGEM PROFUNDA

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

MASSAGEM DE PEDRAS QUENTES

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

MASSAGEM ORIENTAL

Uma massagem completa com influências da terapia oriental Abhyanga, ideal para equilibrar o sistema nervoso e induzir o sono.

MASSAGEM PERSONALIZADA

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

REFLEXOLOGIA

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

MASSAGEM PRÉ MAMÃ

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

15 MIN. ADICIONAIS

SAYANNA WELLNESS

A PAUSA

SESTA EFICAZ

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

ALÍVIO DA TENSÃO DIGITAL

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

ALÍVIO DA MENTE CANSADA

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



SAYANNA WELLNESS

CORPO

ESFOLIAÇÃO

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

ESFOLIAÇÃO & ENVOLVIMENTO

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

ADELGAÇANTE

Através de uma esfoliação com escova de sisal, e uma massagem vigorosa e rápida, este tratamento melhora a oxigenação dos tecidos, reduz as toxinas, tonifica e redefine os contornos do seu corpo.

MASSAGEM DRENANTE

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 PARA DOIS

EXPERIÊNCIA SAYANNA A DOIS

Envolva-se na mais fantástica massagem a dois com a nossa massagem de assinatura SAYANNA na nossa SPA Suite e termine com um ritual de banho a dois com dois flutes de espumante.

MASSAGEM A DOIS

Com uma atmosfera envolvente, criámos o ambiente perfeito para desfrutar de uma massagem super hidratante a dois, que os deixará mais relaxados que nunca. Escolha entre uma massagem de velas ou de chocolate.



SAYANNA WELLNESS

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 EFEITO LIFTING

Um tratamento que proporciona uma pele nutrida, hidratada e suave, com efeito lift instantâneo. Tonifica os músculos faciais despertando a tez da pele, eliminando sinais de cansaço e minimizando a profundidade das rugas.

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.

EXTRAÇÃO



SAYANNA WELLNESS

BELEZA

MANICURE/PEDICURE

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

SPA MANICURE / SPA PEDICURE

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

EPILAÇÃO

Sob consulta



SAYANNA WELLNESS & SPA KIDS

O REINO ENCANTADO DAS MASSAGENS

PARA PRÍNCIPES E PRINCESAS

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

PARA A FAMÍLIA REAL

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



SAYANNA WELLNESS & SPA KIDS

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

O BRILHO DA PRINCESA

Um tratamento facial completo para as Princesas brilharem no baile.

A MÁSCARA DO GUERREIRO

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



SAYANNA WELLNESS & SPA KIDS

PÉS FELIZES

DEDOS ÀS CORES

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

PARA PÉS À PROVA DE CÓEGAS

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



SAYANNA WELLNESS

EXERCÍCIO & BEM-ESTAR

PERSONAL TRAINER

PERSONAL TRAINER

PACKS

AULAS HOLÍSTICAS

Yoga, Mindfulness, Pilates



SAYANNA WELLNESS

EXERCÍCIO & BEM-ESTAR

MEMBERSHIPS

ACESSOS DIÁRIOS

1/2 DIA - MANHÃ

1 DIA

PASSES MENSAIS

JÓIA

SAYANNA MEMBER

EPIC GOLD MEMBER

EPIC PLATINUM

WEEKEND WELLNESS

COUPLE SAYANNA
MEMBER

COUPLE EPIC GOLD
MEMBER

COUPLE EPIC PLATINUM



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

SAYANNA WELLNESS

CORPORATE

PARA OS COLABORADORES DA EMPRESA

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

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

PARA A EMPRESA

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

Aquisição de vouchers oferta para colaboradores e/ou parceiros

1-25 vouchers - 10% de desconto

26+ - 15% desconto

Aquisição de entradas diárias para o SPA***

1-15 entradas - 10% de desconto

16-50 entradas - 15% desconto

+50 entradas - 20% desconto

_ PISCINA INTERIOR



NOTAS:

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

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

MEETINGS

MINDFULNESS & FITNESS

DURANTE AS REUNIÕES

Alongamentos

Mindfulness

Sessões de 10, 15, 30 e 60 min

ANTES E DEPOIS DAS REUNIÕES

Clube de corrida

Alongamentos

Yoga

Pilates

Treino de circuito

Sessões de 60 min

SPA & FITNESS

PRIVATIZAÇÃO SPA

ABERTURA HORA EXTRA

BODY & MIND

DURANTE AS REUNIÕES

Alongamentos assistidos

Massagens de 5 min. em cadeira

ANTES E DEPOIS DAS REUNIÕES

Massagem de Relaxamento, Massagem Profunda ou Tratamento Facial Holístico

Sessões de 20, 30, 45 e 60 min

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

Obrigado por nos ajudar
a criar um futuro melhor!



Cozinha

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



Manutenção

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



Sociocultural

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

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

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

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





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 Lisboa e colocar todos os serviços do hotel nas suas mãos.

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



Tudo o que a SAN.IA
pode fazer por si_

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

The background is a composite image. The left side shows a view of Earth from space, with a blue horizon and swirling white clouds. The right side is a dark, starry night sky with a prominent, bright, golden-yellow nebula or star cluster. The text is overlaid on the left side of the image.

MUNDO SANA

UM MUNDO
DE SENSações
ÚNICAS

HOTÉIS SANA

O MUNDO PERFEITO PARA VIVER
SENSAÇÕES ÚNICAS

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

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

Conheça todas as
outras unidades
que compõem
o mundo SANA_

MYTHIC  SANA
★★★★★

 MYRIAD
by SANA

EPIC  SANA
★★★★★

 AUBERGE DU JEU DE PAUME
Chantilly ★★★★★

SANA  EXCELLENCE
★★★★★

SANA  STYLE
★★★

 EVOLUTION
HOTELS

 SUD LISBOA

A PASTORINHA
A SERVIR DESDE 1974

SAYANNA
WELLNESS & SPA

FIFLY
SECONDS

 VASCO
DA GAMA
TOWER
BABYLON
360°

 BREAD &
FRIENDS



SANA NO MUNDO

EM CONTÍNUA EXPANSÃO



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

* Brevemente

FALE CONNOSCO

EPIC SANA Lisboa

Av. Engenheiro Duarte Pacheco 15
1070-100 Lisboa

T +351 211 107 600

F +351 211 107 601

(custo da chamada para a rede fixa nacional)

E info.lisboa@epic.sanahotels.com

Prémios



SANAHOTELS.COM

