

UMA VISÃO DO FUTURO



PORTEFÓLIO COMERCIAL

L.V.X.

Preferred
HOTELS & RESORTS

ÍNDICE

- Myriad by SANA
- MICE
- Corporate
- Eventos Sociais e Casamentos
- Alimentação e Bebidas
- SAYANNA Wellness & SPA
- SAN.IA
- Grupo SANA
- Contactos



BEM VINDO AO MYRIAD BY SANA

Erguido majestosamente sobre o Rio Tejo,
a mais de 140 metros de altura, o Myriad
by SANA é uma autêntica visão do futuro.

VIVA O SONHO À BEIRA RIO

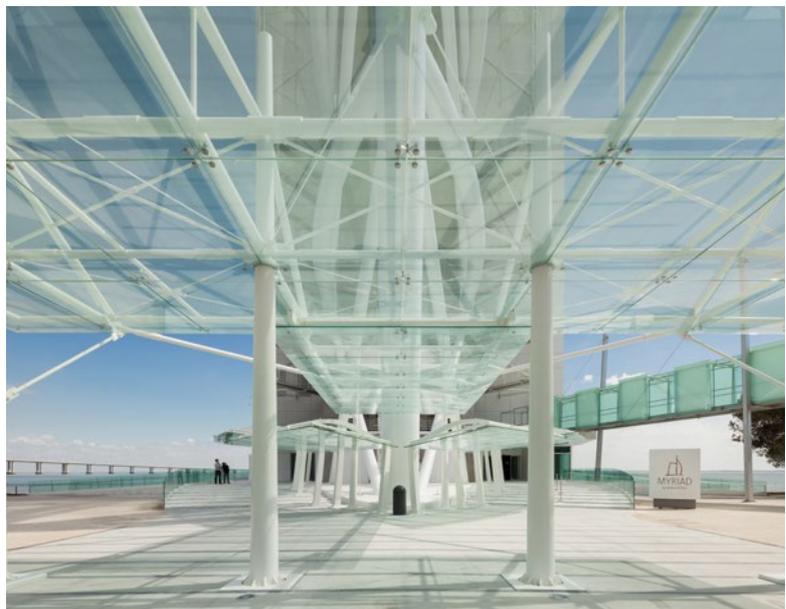
*ERGUIDO SOBRE O RIO TEJO
NA ZONA ORIENTAL DE LISBOA*

Edifício de notável arquitectura junto a um dos mais emblemáticos marcos de modernidade na cidade de Lisboa: a Torre Vasco da Gama, herança da Exposição Mundial de 1998.

A singularidade da sua localização torna o Myriad by SANA um hotel majestoso: erguido sobre o Rio Tejo na zona oriental de Lisboa, o edifício, com mais de 140m de altura, é um vislumbre do futuro.

Situado ao lado de um importante centro empresarial e perto das principais vias de acesso a Lisboa, o hotel assume-se como um oásis com várias zonas de lazer, sempre engrandecidas pela vista para o Tejo.

_ FACHADA ENTRADA



- 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)
- Fitness Centre; Piscina Interior
- SAYANNA Wellness & SPA
- Sauna
- Banho turco
- Flotarium
- Duche Hamman
- SPA Suite para duas pessoas

**Serviços
Facilidades Hotel_**



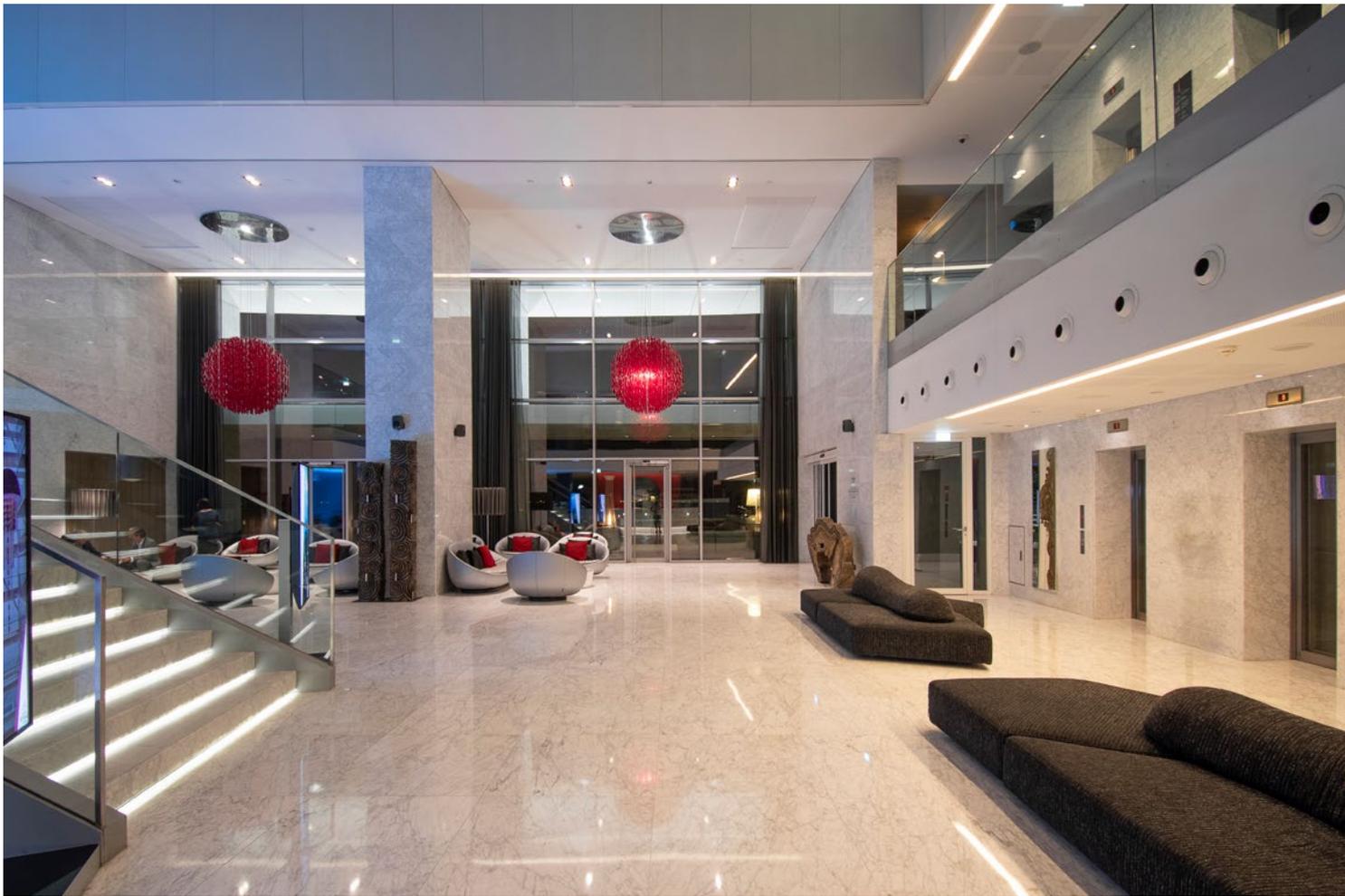
_ LOBBY



_ RECEÇÃO



_ VISTA GERAL ENTRADA



LOCALIZAÇÃO PREMIUM

NA ZONA MAIS NOVA
E VIBRANTE DE LISBOA

A sua localização no Parque das Nações, numa das zonas mais centrais e animadas da capital, transforma-o num verdadeiro oásis, com uma oferta extraordinária de lazer.

_TEMPERATURA

PRIMAVERA | 20°C ▲▼ 15°C

VERÃO | 28°C ▲▼ 18°C

OUTONO | 17°C ▲▼ 12°C

INVERNO | 15°C ▲▼ 9°C

_ PARQUE DAS NAÇÕES



- Oceanário de Lisboa
- Casino de Lisboa
- Pavilhão Atlântico
- Altice Arena
- C. C. Vasco da Gama
- Pavilhão do Conhecimento
- Feira Internacional de Lisboa - FIL
- Teleférico
- Avenida de bares e restaurantes
- Passadiço junto ao Rio

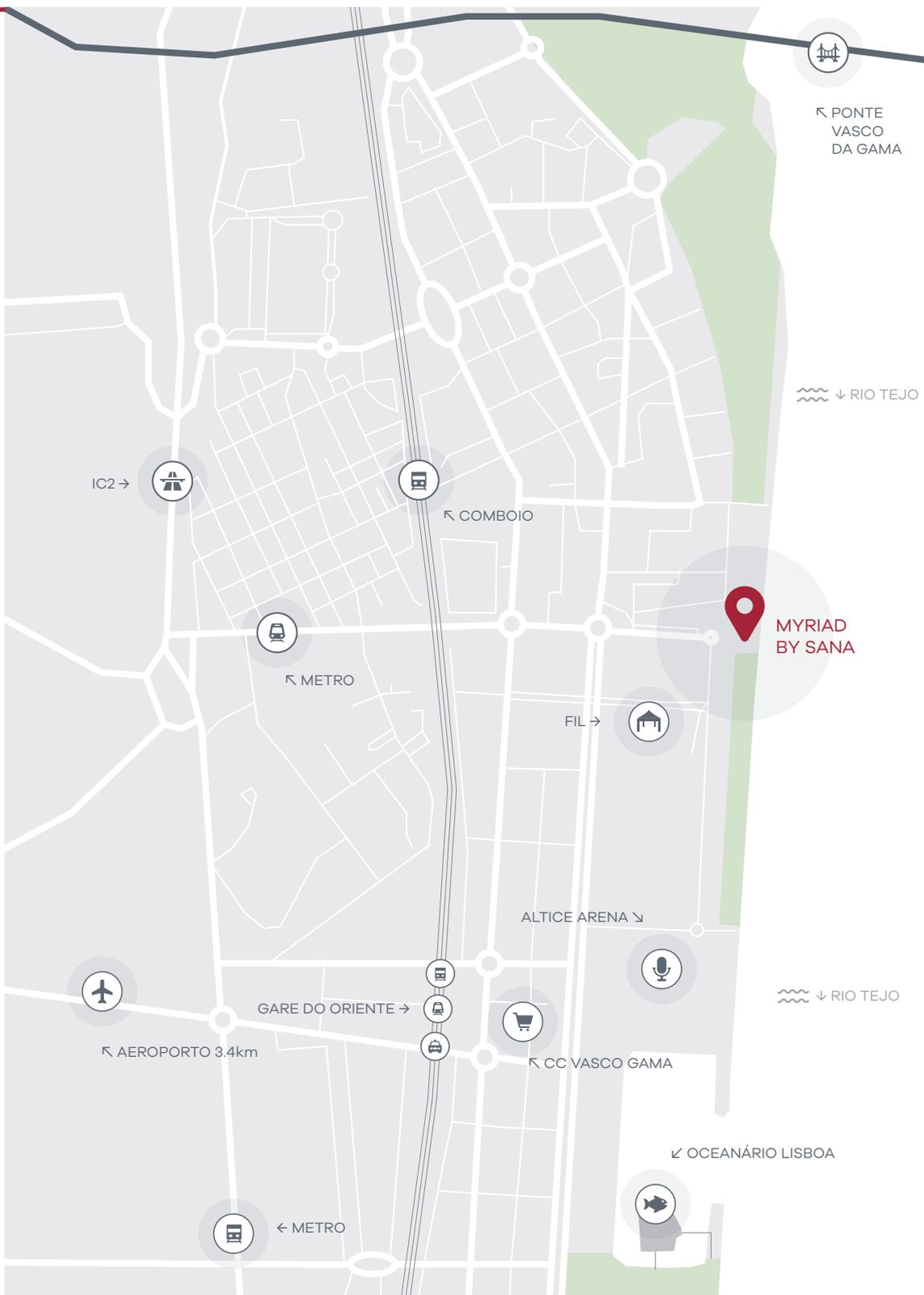
ACESSOS

- Estação do Oriente
- Aeroporto
- Ponte Vasco da Gama
- IC17 CRIL | A1 Norte | A12 Sul | A8 Oeste

Área Envolvente_

MYRIAD NO MAPA

ACESSO RÁPIDO ÀS MAIS IMPORTANTES VIAS DE COMUNICAÇÃO



ALOJAMENTO

LUXO COM VISTA PARA UM CENÁRIO DE SONHO

O Myriad tem 186 quartos onde é possível sonhar acordado, seja pelo conforto e decoração de estilo contemporâneo em tons fortes e contrastantes, seja pela vista sublime para o estuário do Tejo.

150 / DELUXE (25m² - 31m²)

26 / PREMIUM (30m² - 37m²)

9 / SUITES (55m² - 59m²)

1 / SUITE PRESIDENCIAL (111m²)



_ QUARTO PREMIUM



Quartos comunicantes

Quartos Double e Twin com banheira de hidromassagem ou Duche com injectores de massagem

Quartos Deluxe e Suites com banheira de hidromassagem e Duche com injectores de massagem

Ligação multimédia para MP3 player

Internet wireless gratuita

**Serviços
Facilidades_**

_ WC SUITE PRESIDENCIAL



_ SUITE



_ QUARTO DELUXE



ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

*SABOREAR O MOMENTO, SEMPRE
COM A ENVOLVÊNCIA DO TEJO*

No piso térreo encontramos o Restaurante & Bar River Lounge.

Serviço de almoços e jantares num horário mais alargado assim como uma vasta carta de bebidas e snacks, o espaço dispõe ainda de um deck exterior posicionado directamente sobre o Rio Tejo.



_ DECK RIVER LOUNGE



_ RESTAURANTE RIVER LOUNGE



FIFTY SECONDS

*UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA
ÚNICA A 120M DE ALTURA*

FIFTY SECONDS é o mais recente e ambicioso projecto do grupo SANA.

Um restaurante de luxo que lhe vai proporcionar uma experiência gastronómica única, a 120m de altura.

Cinquenta segundos cheios de requinte e sabor, que vão ficar para sempre na sua memória.

_ FIFTY SECONDS



_ FIFTY SECONDS

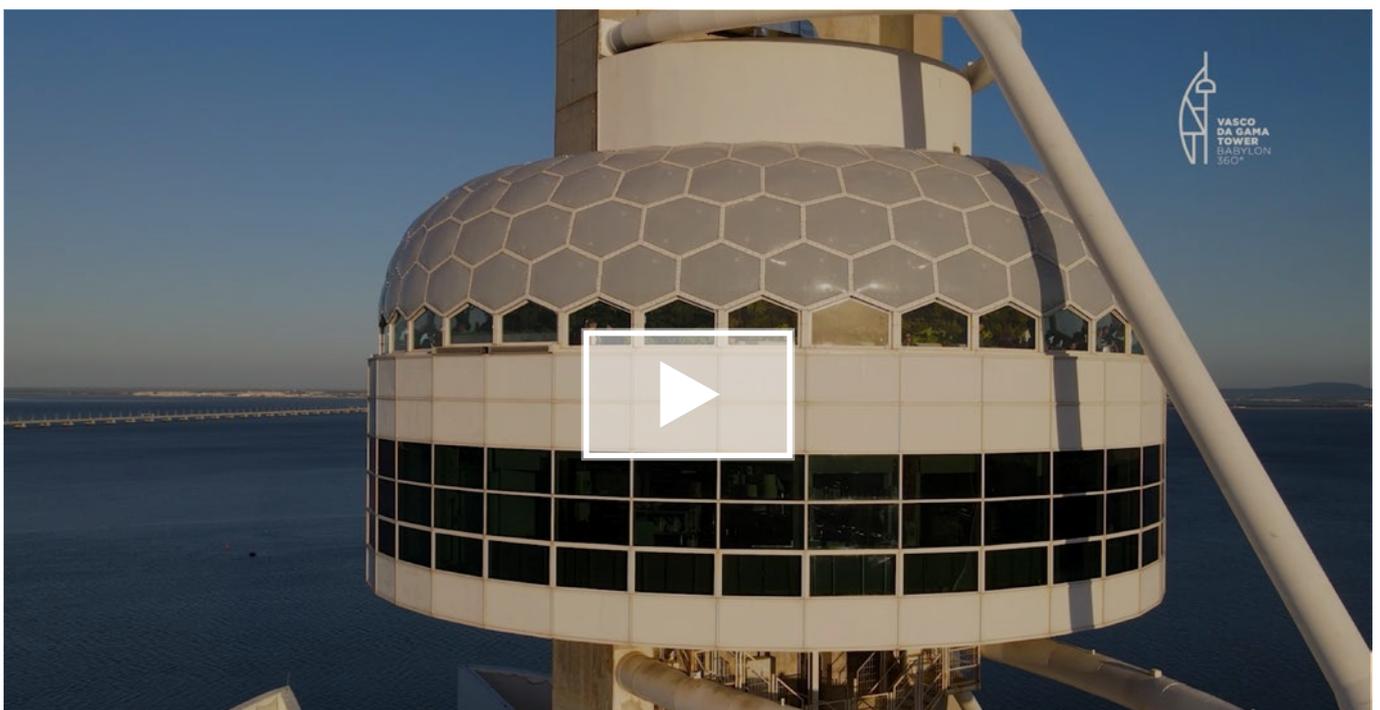
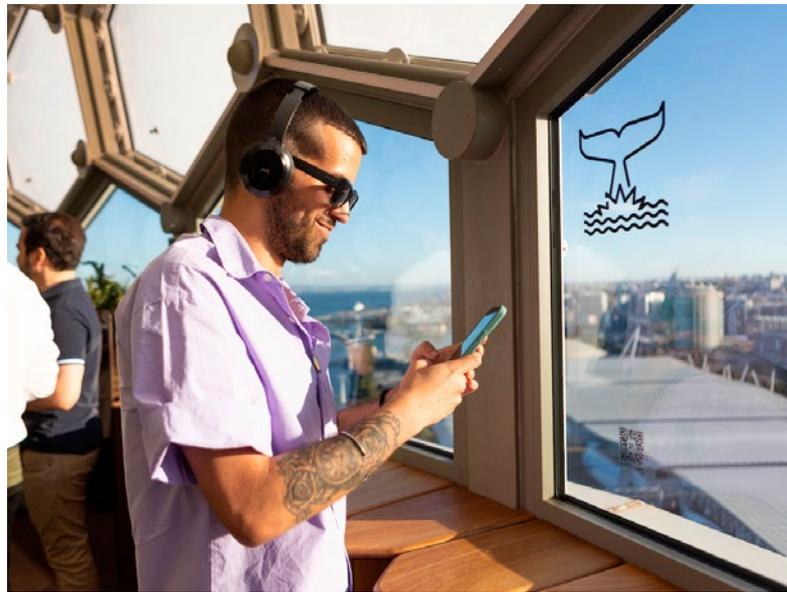


VASCO DA GAMA TOWER

NO TOPO, O CESTO DA GÁVEA DE ONDE OS MARINHEIROS AVISTAVAM TERRA

O miradouro do edifício mais alto de Portugal, no Parque das Nações, voltou a abrir ao público, ao fim de 25 anos - a última vez que este espaço esteve acessível foi durante a Expo'98.

A 145 metros de altura, encontrará um jardim vertical natural, um bar que aposta na coquetelaria com base nas especiarias e uma vista imbatível sobre o Tejo e a cidade. Esta é a Vasco da Gama Tower Babylon 360°.



SAYANNA WELLNESS & SPA

*PERFEITO PARA DESCONTRAIR
E CUIDAR DO CORPO*

Situado no 23º andar e com vista panorâmica sobre o Rio Tejo, 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.

_ SALA DE TRATAMENTOS



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 Myriad by SANA dispõe de 3 salas de eventos ou reuniões com luz natural, localizadas no primeiro piso do hotel, com uma área total de 350m².

Acessível por uma ponte a partir do hotel, o Myriad Crystal Center apresenta múltiplas alternativas de salas e espaços para reuniões e eventos que necessitem de uma maior capacidade.

_ SALA LEÓNIDAS



_ SALA MYRIAD CRYSTAL CENTER



- 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
- Deck

Características_

PREFERRED HOTELS & RESORTS



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

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

The Preferred Collections

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

L.V.X.

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



A photograph of a modern glass skyscraper at dusk. The building's facade is made of large glass panels, reflecting the dark blue sky and the city lights. The structure is composed of several tall, rectangular glass towers connected by a network of steel beams. In the foreground, there is a cobblestone plaza. The overall atmosphere is sophisticated and contemporary.

MICE

O Myriad oferece as condições perfeitas para potenciar as suas reuniões, incentivos, congressos e eventos: uma localização de sonho na zona mais moderna da cidade, espaços sofisticados, totalmente flexíveis e bem equipados e equipas especializadas os mais variados eventos, com soluções que se adaptam às suas necessidades.

MYRIAD CRYSTAL CENTER

LIGADO DE FORMA INTRÍNSECA
AO HOTEL MYRIAD

Com a beleza perfeita e depurada de um Cristal, o Centro de Negócios e Conferências assume sem esforço um brilho especial aos olhos dos que o admiram por dentro e fora.

Se o exterior magnetiza pela arquitectura simbiótica com o meio envolvente e pela imponência tranquila, o interior fascina pela luz natural que se insinua, através das janelas omnipresentes, em cada uma das salas modulares e boardrooms que compõem o Myriad Crystal Center.

O conjunto de todas estas particularidades tangíveis e uma série de outras intangíveis que transformam o Myriad Crystal Center num centro de eventos sem comparação na cidade de Lisboa.

_ FACHADA ENTRADA



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_

_ MYRIAD CRYSTAL CENTER / FACHADA

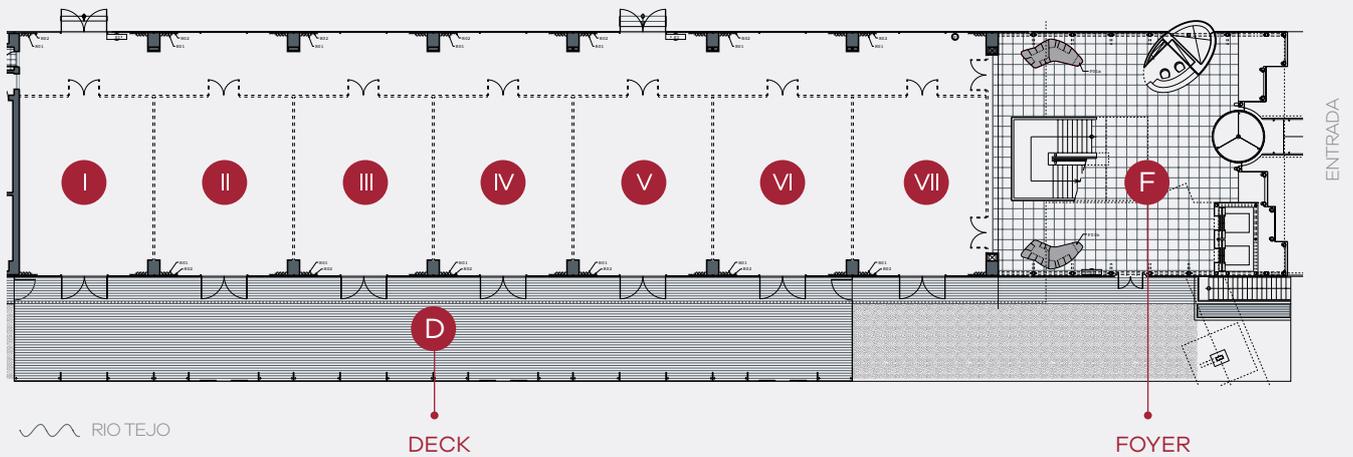


_ MYRIAD CRYSTAL CENTER / PORTA DE ENTRADA



PISO 0 / MYRIAD CRYSTAL CENTER

ESPAÇOS TOTALMENTE FLEXÍVEIS,
COM ACESSO DIRETO PARA DECK EXTERIOR



Área Total
796 m²

- | | | | |
|-----|-----------------------------|-----|-------------------------------------|
| I | Astaire 81 m ² | VI | Rodin 83 m ² |
| II | Dali 83 m ² | VII | Wright 83 m ² |
| III | Ellington 83 m ² | F | Foyer Seven Arts 130 m ² |
| IV | Fellini 83 m ² | D | Deck Seven Arts 295 m ² |
| V | Pessoa 83 m ² | | |

PISO 0 / MYRIAD CRYSTAL CENTER

CAPACIDADES E ESPECIFICAÇÕES DAS SALAS

| | Área | Medidas |  Cocktail |  Buffet |  Banquete |  Plateia |  Escola |  Cabaret |  Mesa O |  Mesa U |
|-----------------------------------|--------------------------|------------------------|--|--|--|--|--|---|--|--|
| I - Astaire | 81 m ² | 7,75 x 10,45 m | 60 | 20 | 40 | 50 | 30 | 20 | 24 | 18 |
| II - Dali | 83 m ² | 8 x 10,45 m | 60 | 20 | 40 | 50 | 30 | 20 | 24 | 18 |
| III - Ellington | 83 m ² | 8 x 10,45 m | 60 | 20 | 40 | 50 | 30 | 20 | 24 | 18 |
| IV - Fellini | 83 m ² | 8 x 10,45 m | 60 | 20 | 40 | 50 | 30 | 20 | 24 | 18 |
| V - Pessoa | 83 m ² | 8 x 10,45 m | 60 | 20 | 40 | 50 | 30 | 20 | 24 | 18 |
| VI - Rodin | 83 m ² | 8 x 10,45 m | 60 | 20 | 40 | 50 | 30 | 20 | 24 | 18 |
| VII - Wright | 83 m ² | 8 x 10,45 m | 60 | 20 | 40 | 50 | 30 | 20 | 24 | 18 |
| I + II* | 164 - 204 m ² | 15,68 x 10,45 m 13 m | 140 - 180 | 70 - 90 | 90 - 110 | 120 - 160 | 60 - 84 | 50 - 55 | 36 - 40 | 24 - 28 |
| I + II + III* | 247 - 307 m ² | 23,64 x 10,45 m 13 m | 200 - 280 | 120 - 160 | 140 - 190 | 180 - 220 | 90 - 126 | 75 - 95 | 48 - 52 | 30 - 34 |
| I + II + III + IV* | 330 - 411 m ² | 31,62 x 10,45 m 13 m | 270 - 350 | 160 - 210 | 200 - 250 | 240 - 340 | 120 - 168 | 100 - 125 | 60 - 64 | 36 - 40 |
| I + II + III + IV + V* | 413 - 514 m ² | 39,57 x 10,45 m 13 m | 330 - 450 | 210 - 280 | 260 - 310 | 300 - 400 | 150 - 210 | 125 - 165 | 72 - 76 | 42 - 46 |
| I + II + III + IV + V + VI* | 496 - 585 m ² | 44,97 x 10,45 m 13 m | 400 - 550 | 280 - 320 | 350 - 400 | 360 - 480 | 180 - 252 | 150 - 200 | 84 - 88 | 48 - 52 |
| I + II + III + IV + V + VI + VII* | 579 - 721 m ² | 55,48 x 10,45 m 13 m | 500 - 650 | 320 - 400 | 400 - 470 | 360 - 480 | 180 - 252 | 175 - 230 | 96 - 100 | 54 - 60 |
| Foyer Seven Arts | 130 m ² | 14,11 x 13,74 m | 100 | - | - | - | - | - | - | - |
| Deck Seven Arts | 295 m ² | 48,6 x 6,09 m | 300 | 180 | - | - | - | - | - | - |

* (c/ Corredor)

_ SEVEN ARTS



_ RECEÇÃO MYRIAD CRYSTAL CENTER

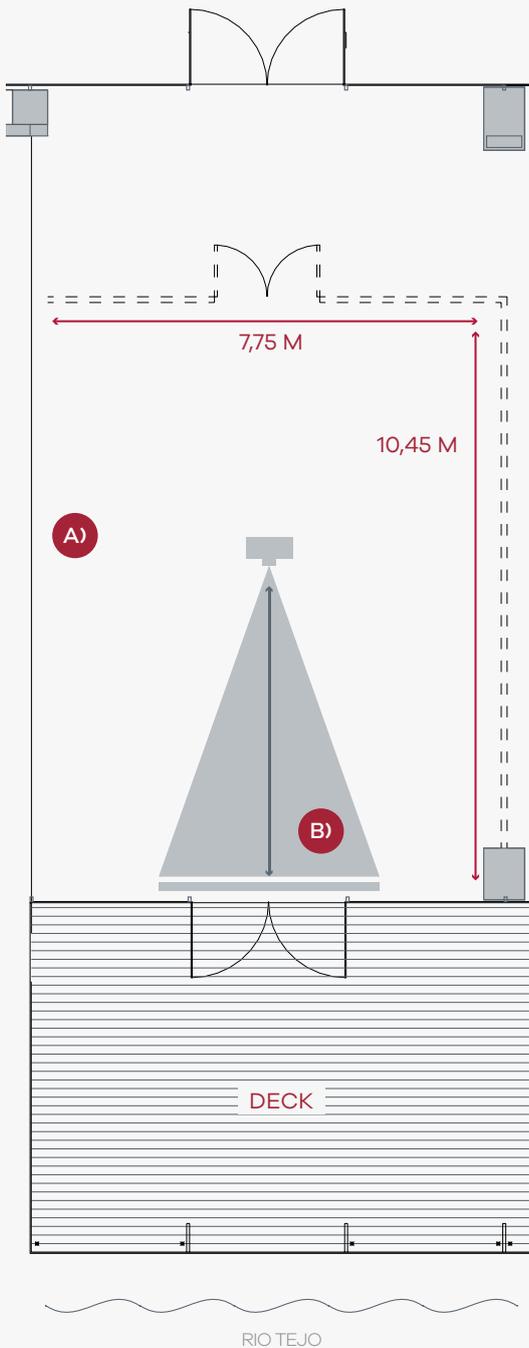


_ TERRAÇO



PISO 0 / MYRIAD CRYSTAL CENTER

CARACTERÍSTICAS GERAIS SALA I



DIMENSÕES

Área: 81 m²
 Comprimento: 10,45 m
 Largura: 7,75 m
 Pé-direito: 4,20 m

ACESSOS

Nº portas: 2

PORTA PRINCIPAL

Altura: 2,40 m
 Largura: 1,70 m

PORTA DE ACESSO (DECK + EXTERIOR)

Altura: 2,40 m
 Largura: 2,63 m

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

PROJEÇÃO / VÍDEO / SOM

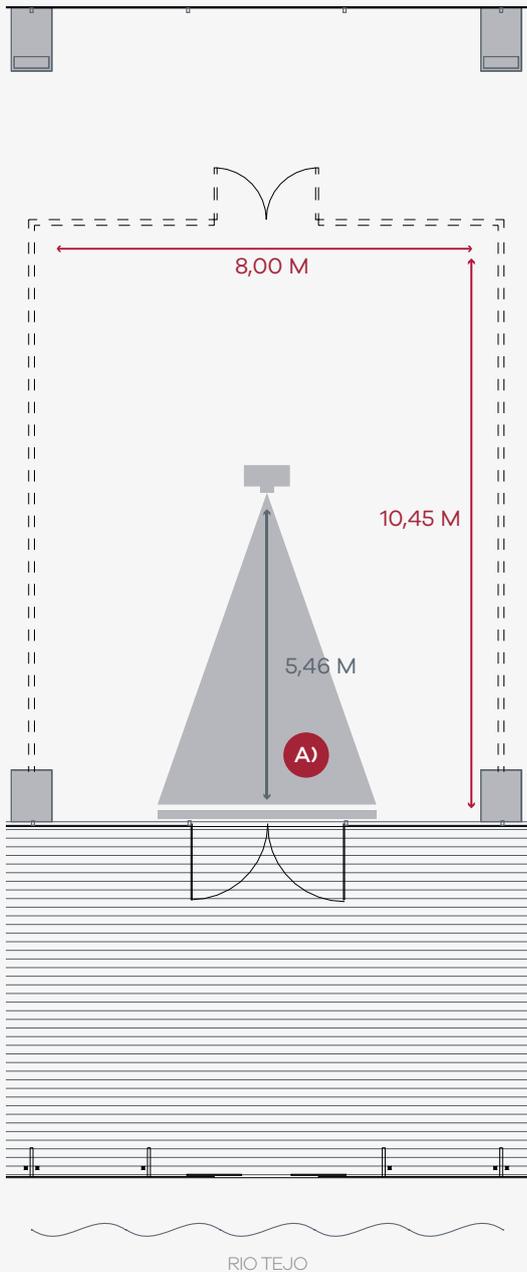
LED WALL Sala I Astaire 5m X 3m
 2x Projetor 1920 x 1080 pixels / 4800 Lumens
 a) 1xTela - 400 x 300 cm
 b) 1xTela - 350 x 300 cm
 4x Colunas

LIGAÇÕES

2x Tomada elétrica convencional
 2x Tomada protegida por UPS
 Ligação trifásica disponível a pedido

PISO 0 / MYRIAD CRYSTAL CENTER

CARACTERÍSTICAS GERAIS SALA II-VII



DIMENSÕES

Área: 83,60 m²
Comprimento: 10,45 m
Largura: 8 m
Pé-direito: 4,20 m

ACESSOS

Nº portas: 2

PORTA PRINCIPAL

Altura: 2,40 m
Largura: 1,70 m

PORTA DE ACESSO (DECK + EXTERIOR)

Altura: 2,40 m
Largura: 2,63 m

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

PROJECCÃO / VÍDEO / SOM

2x Projetor 1920 x 1080 pixels / 4800 Lumens
a) 1xTela - 350 x 300 cm
4x Colunas

LIGAÇÕES

2x Tomada elétrica convencional
2x Tomada protegida por UPS
Ligação trifásica disponível a pedido

_ SALA DISPOSIÇÃO REFEIÇÕES



_ SALA DISPOSIÇÃO CONGRESSOS



_ SALA DISPOSIÇÃO CONGRESSOS

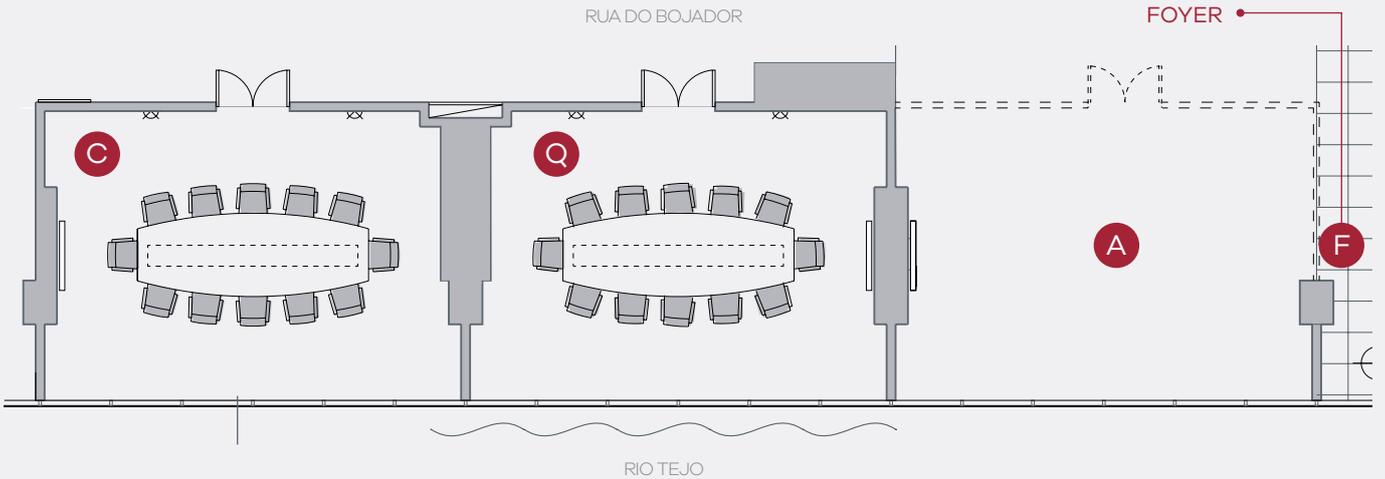


_ SALA DISPOSIÇÃO REFEIÇÕES



PISO 1 / MYRIAD CRYSTAL CENTER

CAPACIDADES E ESPECIFICAÇÕES DAS SALAS



Área Total
320 m²

- C Crystal 43 m²
- A Amethyste 43 m²
- Q Quartz 43 m²
- F Foyer Piso 1 191 m²

| | Área | Medidas | Cocktail | Buffet | Banquete | Plateia | Escola | Cabaret | Mesa O | Mesa U |
|----------------|--------------------|---------------|----------|--------|----------|---------|--------|---------|--------|--------|
| Sala Crystal | 43 m ² | 7,93 x 5,40 m | - | 16 | 16 | - | - | - | 16 | 15 |
| Sala Quartz | 43 m ² | 7,93 x 5,40 m | - | 16 | 16 | - | - | - | 16 | 15 |
| Sala Amethyste | 43 m ² | 7,93 x 5,40 m | - | 16 | 20 | 30 | 24 | 10 | 16 | 15 |
| Foyer Piso 1 | 191 m ² | 7,93 x 5,40 m | 200 | 90 | 120 | - | - | - | - | - |

_ COFFEE BREAK



_ SALA AMETHYSTE

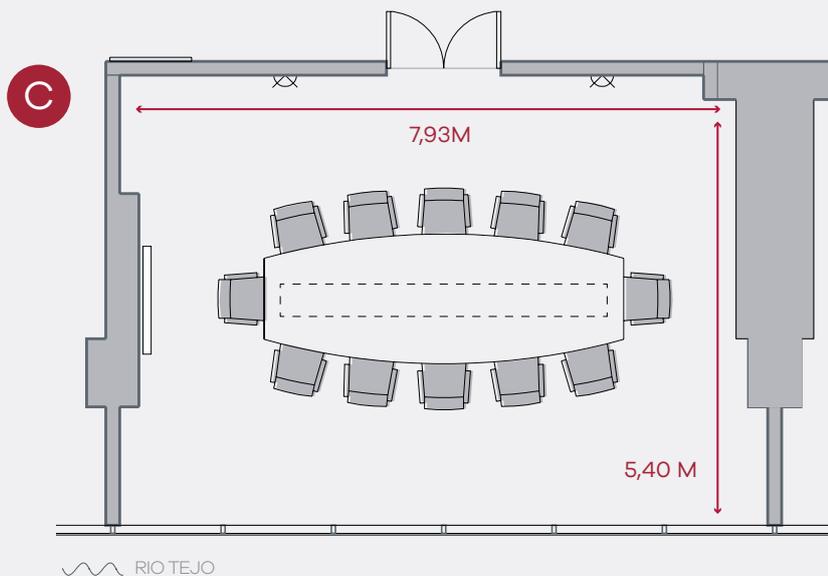


_ FOYER PISO 1



PISO 1 / MYRIAD CRYSTAL CENTER

CARACTERÍSTICAS GERAIS SALA CRYSTAL



DIMENSÕES

Área: 43 m²
Comprimento: 7,93 m
Largura: 5,40 m
Pé-direito: 3,00 m

PROJEÇÃO / VÍDEO / SOM

LCD 65'
Ligação HDMI
4 x Colunas 40 W

ACESSOS

Nº portas: 1
Altura: 2,50 m
Largura: 1,70 m

LIGAÇÕES

2 x Tomada elétrica convencional
2 x Ligações Dados / Internet

CLIMATIZAÇÃO E ILUMINAÇÃO

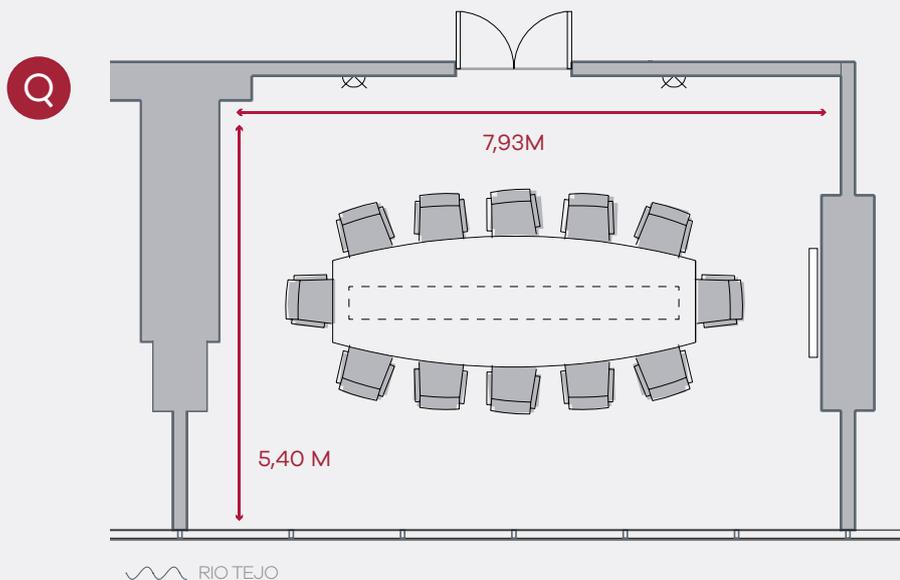
Climatizado: Manual
Luz natural: Sim
Blackout: Sim
Controlo de som: Sim
Controlo de iluminação: Sim

DADOS E VOZ

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

PISO 1 / MYRIAD CRYSTAL CENTER

CARACTERÍSTICAS GERAIS SALA QUARTZ



DIMENSÕES

Área: 43 m²
Comprimento: 7,93 m
Largura: 5,40 m
Pé-direito: 3,00 m

PROJEÇÃO / VÍDEO / SOM

LCD 65'
Ligação HDMI
4 x Colunas 40 W

ACESSOS

Nº portas: 1
Altura: 2,50 m
Largura: 1,70 m

LIGAÇÕES

2 x Tomada elétrica convencional
2 x Ligações Dados / Internet

CLIMATIZAÇÃO E ILUMINAÇÃO

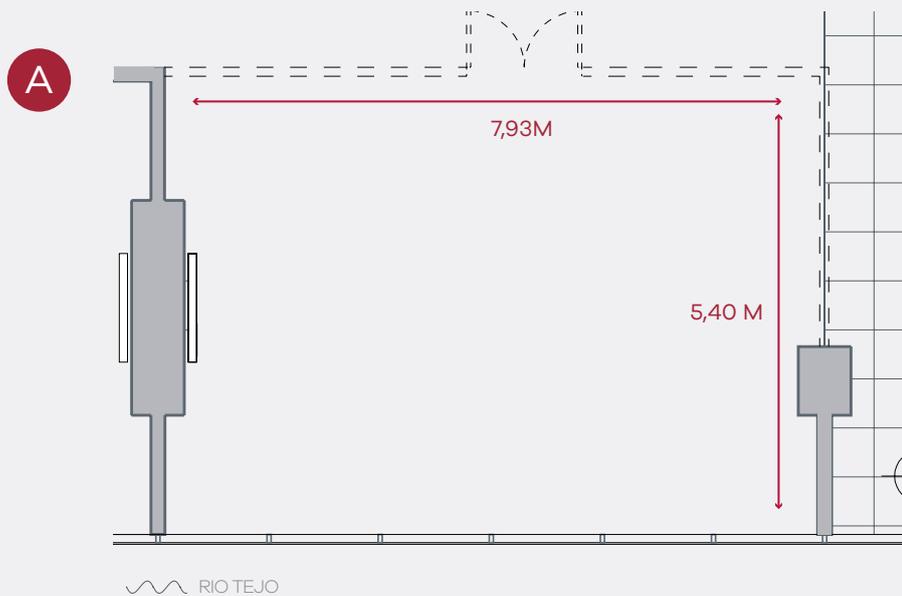
Climatizado: Manual
Luz natural: Sim
Blackout: Sim
Controlo de som: Sim
Controlo de iluminação: Sim

DADOS E VOZ

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

PISO 1 / MYRIAD CRYSTAL CENTER

CARACTERÍSTICAS GERAIS SALA AMETHYSTE



DIMENSÕES

Área: 43 m²
Comprimento: 7,93 m
Largura: 5,40 m
Pé-direito: 3,00 m

PROJEÇÃO / VÍDEO / SOM

LCD 65'
Ligação HDMI
4 x Colunas 40W

ACESSOS

Nº portas: 1
Altura: 2,50 m
Largura: 1,70 m

LIGAÇÕES

2 x Tomada elétrica convencional
2 x Ligações Dados / Internet

CLIMATIZAÇÃO E ILUMINAÇÃO

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

DADOS E VOZ: SIM

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

_ FOYER PISO 1 / MYRIAD CRYSTAL CENTER



_ ENTRADA / ACESSOS



_ MATERIAL DE APOIO



SALAS LEÓNIDAS

*ESPAÇOS À SUA MEDIDA,
COM A VISTA DE SONHO DO MYRIAD*

No edifício do Myriad, as 3 Salas Leónidas oferecem uma vista de sonho sobre o Rio Tejo, com áreas entre os 72 e os 313 m², com sistema de paredes amovíveis.

Todas as salas têm abundante luz natural e estão disponíveis blackouts completos que permitem a utilização de meios visuais de projeção.

_ SALA LEÓNIDAS



Material Audiovisual

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



Acesso a pessoas com mobilidade reduzida



Luz Natural



Climatização das Salas



Coffee Station, Coffee Break Cocktail, Menus Servidos e Buffets



Acesso a Wi-Fi



Blackouts eletrónicos

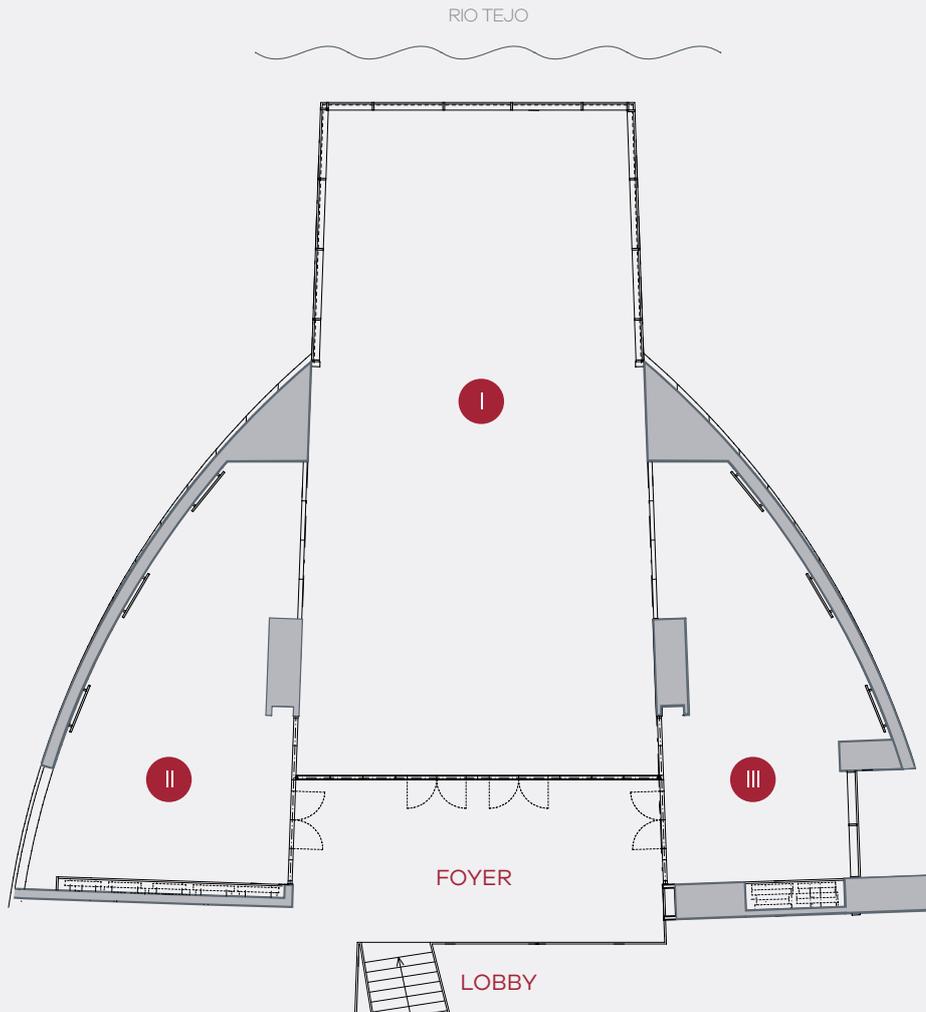


Controlo de som e de iluminação

Características
e Serviços_

SALAS LEÓNIDAS

DIMENSÕES GERAIS
DAS SALAS



Área Total
387 m²



Leónidas I 178 m²



Leónidas II 72 m²



Leónidas III 65 m²



Foyer Leônidas 52 m²

SALAS LEÓNIDAS

CAPACIDADES E ESPECIFICAÇÕES DAS SALAS

| | Área | Medidas |  Cocktail |  Buffet |  Banquete |  Plateia |  Escola |  Cabaret |  Mesa O |  Mesa U |
|-----------------------|--------------------|----------------|--|--|--|--|--|---|--|--|
| Leónidas I | 198 m ² | 19,97 x 9,93 m | 170 | 120 | 140 | 130 | 72 | 84 | 36 | 30 |
| Leónidas II | 72 m ² | 13,08 x 7,70 m | 30 | 14 | 14 | - | - | - | 14 | 13 |
| Leónidas III | 65 m ² | 14,17 x 6,71 m | 50 | 30 | 40 | 42 | 28 | 24 | 18 | 16 |
| Leónidas I + II + III | 331 m ² | - | 250 | 180 | 220 | - | - | - | - | - |
| Foyer Leónidas | 52 m ² | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

_ SALAS LEÓNIDAS



_ LEÓNIDAS I



_ LEÓNIDAS II

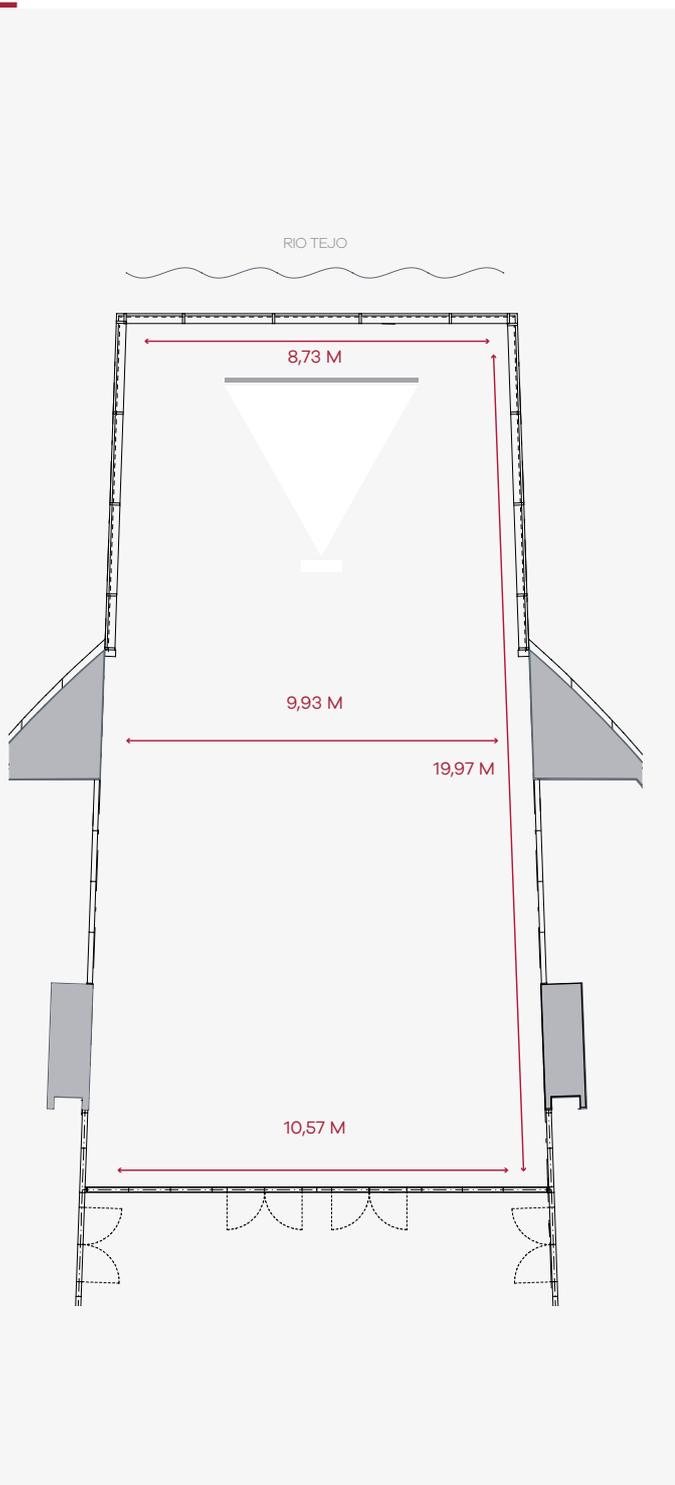


_ LEÓNIDAS III



SALA LEÓNIDAS I

CARACTERÍSTICAS GERAIS



DIMENSÕES

Área: 178,00 m²
 Comprimento: 19,97 m
 Largura: 10,57 m / 8,73 m
 Pé-direito: 3,28 m / 2,85 m

ACESSOS

Nº portas: 2
 Altura: 2,40 m
 Largura: 1,70 m

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

PROJEÇÃO / VÍDEO / SOM

Projeter 1024 x 768 pixels / 4000 Lumens
 Ligação HDMI
 Tela - 400cm x 300 cm
 6 x Colunas 40W

LIGAÇÕES

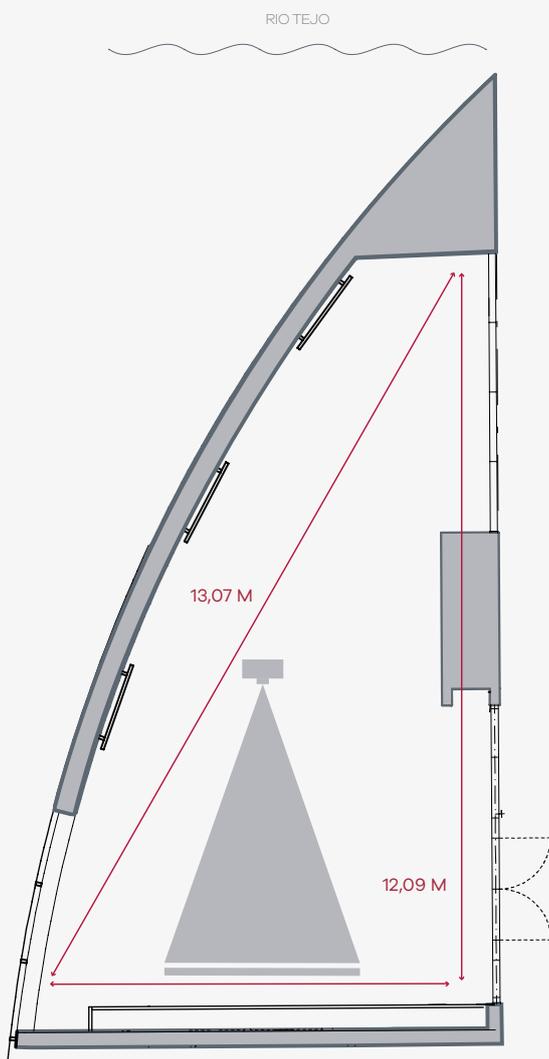
12 tomadas de parede 230v

7 caixas de ligações compostas por:

2 x Tomada elétrica convencional 230v
 4 x Tomada protegida por UPS

SALA LEÓNIDAS II

CARACTERÍSTICAS GERAIS



DIMENSÕES

Área: 72,40m²
 Comprimento: 13,08 m
 Largura: 7,70 m / 5,00 m
 Pé-direito: 3,28 m

ACESSOS

Nº portas: 1
 Altura: 2,40 m
 Largura: 1,70 m

CLIMATIZAÇÃO E ILUMINAÇÃO

Climatizado: Sim
 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

PROJEÇÃO / VÍDEO / SOM

Projetor 1024 x 768 pixels / 4000 Lumens
 Ligação HDMI
 Tela - 400cm x 300 cm
 6 x Colunas 40W

LIGAÇÕES

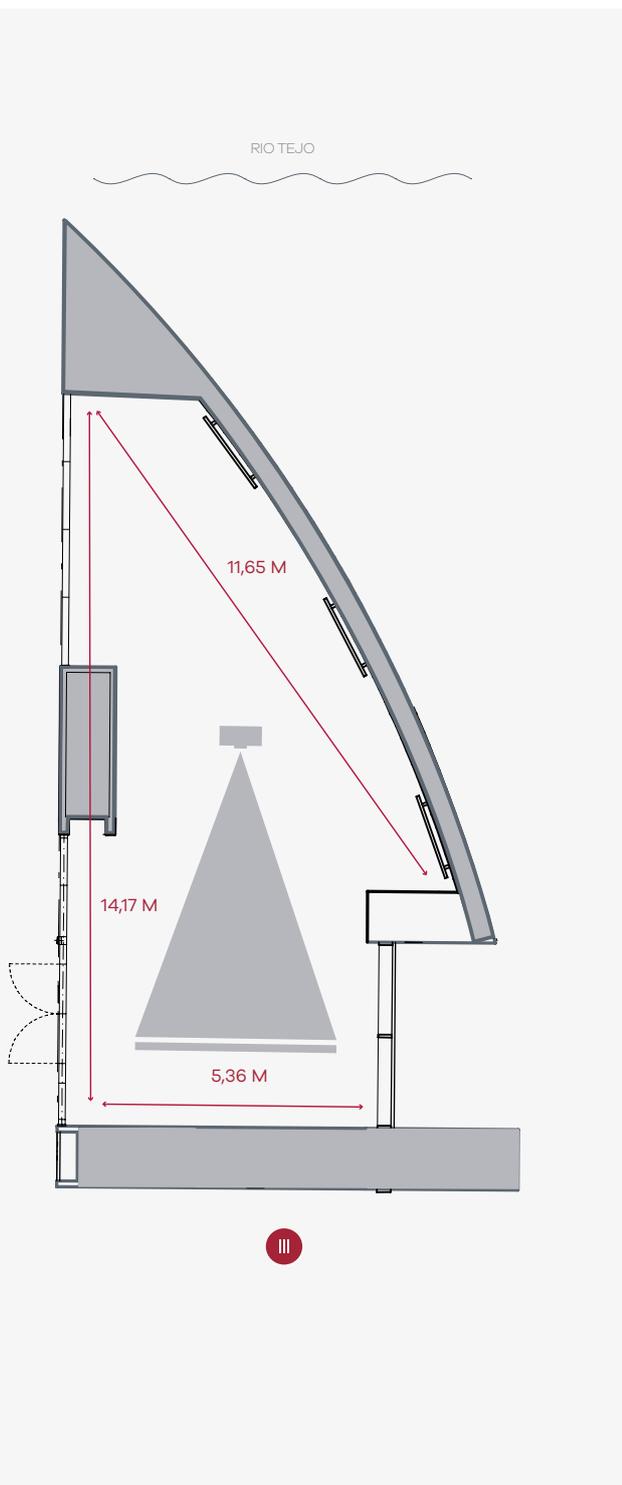
12 tomadas de parede 230v

7 caixas de ligações compostas por:

2 x Tomada elétrica convencional 230v
 4 x Tomada protegida por UPS

SALA LEÓNIDAS III

CARACTERÍSTICAS GERAIS



DIMENSÕES

Área: 65m²
 Comprimento: 14,17 m
 Largura: 6,71 m / 4,36 m
 Pé-direito: 3,28 m

ACESSOS

Nº portas: 2
 Altura: 2,40 m
 Largura: 1,70 m

CLIMATIZAÇÃO E ILUMINAÇÃO

Climatizado: Sim
 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

PROJEÇÃO / VÍDEO / SOM

Projetor 1024 x 768 pixels / 4000 Lumens
 Ligação HDMI
 Tela - 400 cm x 300 cm
 6 x Colunas 40W

LIGAÇÕES

12 tomadas de parede 230v

7 caixas de ligações compostas por:

2 x Tomada elétrica convencional 230v
 4 x Tomada protegida por UPS

_ SALA LEÓNIDAS II



_ SALA LEÓNIDAS II

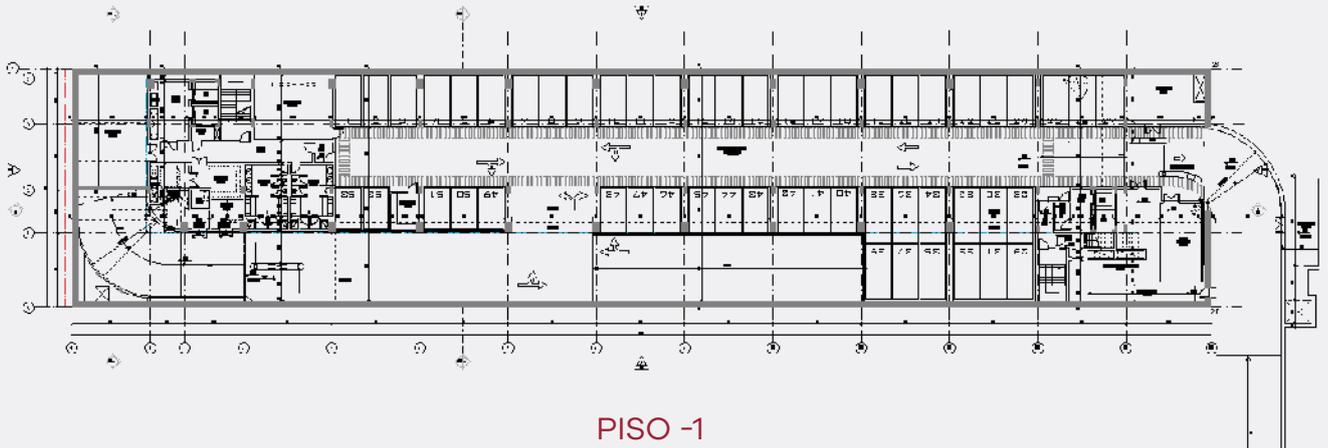


_ SALA LEÓNIDAS I



ESTACIONAMENTO

ÁREAS E CAPACIDADES



PISO -1



PISO -2

+ 100
(Lugares)

2 Pisos de estacionamento

40 lugares Piso - 1

71 lugares Piso - 2



CORPORATE

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

MYRIAD 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.

_ ENTRADA



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)

_ SALAS LEÓNIDAS I



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
1277 m²

13 salas + 3 Foyer + Hall + Deck

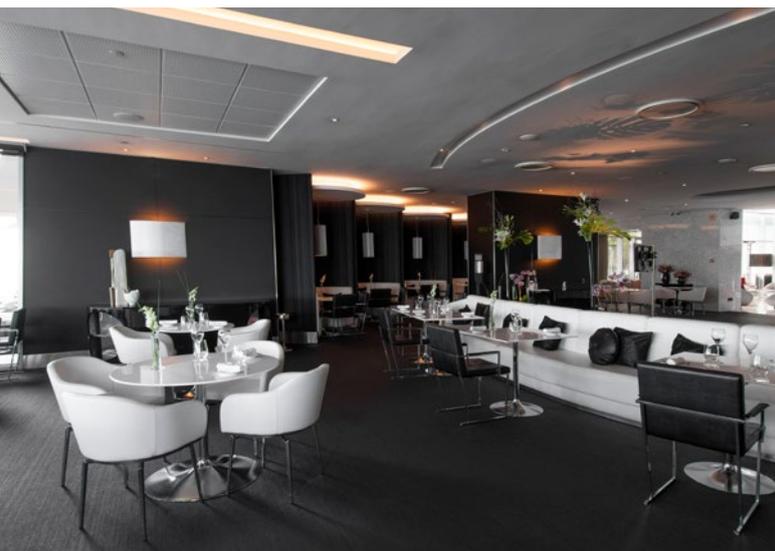
_ MYRIAD CRYSTAL CENTER



_ BAR RIVER LOUNGE



_ RESTAURANTE RIVER LOUNGE



OFERTA GASTRONÓMICA

Deixe-se envolver por uma vista única sobre o Rio Tejo e delicie-se com as iguarias do Chef Carlos Cardoso no Restaurante River Lounge.

_ RECEÇÃO



SAYANNA WELLNESS & SPA

Para os colaboradores da empresa

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

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

Para a empresa

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

Vouchers oferta***:

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

Entradas diárias para o SPA****:

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

_ SALA DE TRATAMENTOS



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 Myriad by SANA 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 Hotel Myriad by SANA 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_

_ CELEBRAÇÕES RELIGIOSAS / ANIVERSÁRIOS



_ VISTA SALA REFEIÇÕES



_ SALA LEÓNIDAS / BUFFET



_ BUFFET



_ BUFFET



EVENTOS
SOCIAIS
MENUS

EVENTOS SOCIAIS

CARTA CANAPÉS (COCKTAIL)

CANAPÉS FRIOS

Cone de basilico, tártaro de atum e abacate

Crocante de arroz, gamba rosa, gel de mariscada

Ceviche peruano, guacamole, crocante de algas

Dourada, molho rábano e citrinos

Tártaro de novilho, maionese de cournichons

Pato fumado, pão de especiarias

Esfera de foie gras e avelã

Tartelete de tomate, anchovas e parmesão

Mousse de queijo cabra, cone de tomate e azeitona desidratada

Cone de camarão com guacamole

Salmão fumado, sour cream e aneto

Blinis, gravlax salmão, nata acidulada e tobiko

CANAPÉS QUENTES

Camarão panko, molho chili garlic e yuzu

Empada de galinha e cremoso de cogumelos

Pastéis de bacalhau

Rissóis de camarão

Rissóis de leitão

Chamuças de frango

Spring roll de pato, chutney de manga e pimenta espelete

SHOTS

Gaspacho com poejo e brunesa de legumes (V&V)*

Melancia, hortelã e Ricard (V&V)*

Abacaxi, lima e gengibre (V&V)*

Vichyssoise e queijo fresco com cebolinho

Creme de couve-flor e pancetta

VEGETARIANOS

Massa filo e legumes provençais

Cone de cebola, húmus e beterraba

Rolo de courgette com tapenade e cebolinho

Fondant de couve-flor, crocante de avelã e fava tonka

Chamuças de legumes

Espetada de mozzarella, tomate e manjeriço

* Vegetariano e vegan

SELEÇÃO DE 4 VARIEDADES

Serviço 30 min

1 h

2 h

CADA PEÇA ADICIONAL

Serviço 30 min

1 h

2 h

(Mínimo 30 pessoas)

EVENTOS SOCIAIS

CARTA CANAPÉS DOCES (COCKTAIL)

MIGNARDISES E PETIT FOURS

Macaron de framboesa

Macaron de chocolate

Trufa de chocolate branco recheada c/ maracujá

Trufa de chocolate preto recheada c/ ganache de coco

Mini tarte de banana

Mini pastel de nata

Mini tarte de limão

Mini tarte de chocolate

Mini pavlova tropical



SELEÇÃO DE 3 VARIEDADES

Serviço de 30 min

1 h

2 h

SELEÇÃO DE 6 VARIEDADES

Serviço de 30 min

1 h

2 h

SELEÇÃO DE 8 VARIEDADES

Serviço 30 min

1 h

2 h

(Mínimo 30 pessoas)

EVENTOS SOCIAIS

CARTA SERVIDOS (COCKTAIL)

ENTRADAS

Tártaro de lírio e camarão com maracujá e citrinos, abacate, crocante de panisse

Pétala de bacalhau, torricado de broa, bivalves e coentros, muxama de atum

Carpaccio de novilho com condimento de trufa, rúcula, alcachofras e queijo pecorino.

Creme de foie gras com abóbora e laranja, crumble de especiarias, gel de moscatel de Setúbal

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau meia cura, batata fondant, condimento estival, tomate assado e espargos verdes

Robalo marinado com flor de sal Myriad, tártaro de ostras e algas, molho de vinho branco

Filete de garoupa, duxelle de cogumelos e espargos, tomate assado e molho acidulado

CARNE

Cabrito a baixa temperatura, prensa de batata com toucinho e parmesão, legumes da estação ao alecrim

Novilho charolês, batata lionesa, presunto crocante, molho à Portuguesa

Porco preto, refogado de lombardo e paia alentejana, legumes glaceados com caldo de hortelã

Peito de pintada marinada com zimbro, condimento de romã e frutos secos, refogado de aipo e cogumelos com molho balsâmico

SOBREMESA

Pavlova de frutos tropicais, cremoso de maracujá e sorbet de goiaba

Esfera de chocolate, mousse de frutos vermelhos, gelado de baunilha e limão

Namelaka de caramelo e sorbet de cacau

Trilogia de chocolate com sorbet de framboesas

MENU 3 PRATOS:

1 entrada, 1 prato principal, 1 sobremesa, café e mignardises

MENU 4 PRATOS:

1 Entrada, 1 prato principal peixe, 1 prato principal de carne, 1 sobremesa, café e mignardises

EVENTOS SOCIAIS

MENU GALA

(1)

ENTRADA

Vieiras e gamba rosa marinadas com citrinos, legumes com shizo e coentros, mousse de abacate e crocante de panisse

PRATO PRINCIPAL PEIXE

Tamboril assado, barigoule de alcachofra e espargos verdes, emulsão de amêijoas e manjeriço

INTERMEZZO

Sorbet de limão

PRATO PRINCIPAL CARNE

Lombinho de porco preto, condimento de espargos verdes e macadâmia, duxelle de cogumelos e molho trufado

SOBREMESA

Sopa de morangos e sorbet de manjeriço, telha grué de cacau

CAFÉ OU CHÁ E MIGNARDISES



MENU COMPLETO

EVENTOS SOCIAIS

MENU GALA

(2)

ENTRADA

Camarão obsiblué, lasanha de legumes ao gengibre, emulsão de marisco e citronela

PRATO PRINCIPAL PEIXE

Robalo salteado, beldroega ao champanhe, amêijoas e toranja marinada, emulsão de bulhão pato

INTERMEZZO

Sorbet de maracujá

PRATO PRINCIPAL CARNE

Novilho charolês, salsifis fumado, compota de cogumelos e espargos, molho de trufa preta

SOBREMESA

Mil-folhas de baunilha e praliné, merengue e sorbet de yuzu

CAFÉ OU CHÁ E MIGNARDISES



MENU COMPLETO

EVENTOS SOCIAIS

MENU GALA

(3)

ENTRADA

Carabineiro do Algarve, salada de abacate e pepino, presunto Casalba

PRATO PRINCIPAL PEIXE

Pregado selvagem, canelone de alho francês e caviar Oscietre, molho de champanhe e verbena

INTERMEZZO

Yuzu e praliné

PRATO PRINCIPAL CARNE

Galega minhota maturada, mil-folhas de topinambur e trufa, foie gras e molho Périgord

SOBREMESA

Esfera de mousse gianduja, sorbet de framboesa e crumble de cacau

CAFÉ OU CHÁ E MIGNARDISES



MENU COMPLETO

EVENTOS SOCIAIS

COCKTAIL DINATOIRE (BASE MYRIAD)

CANAPÉS FRIOS

Tártaro de novilho, molho de cournichons

Cone de atum e guacamole

CANAPÉS QUENTES

Empada de galinha e cremoso de cogumelos

Camarão panko, molho chili garlic e yuzu

MINIPRATOS FRIOS

Ceviche peruano, guacamole, panisse crocante

Carpaccio de novilho, vinagrete de trufa e pinhão

Polvo braseado, batata caçoila, picadinho algarvio

Salmão gravlax, crocante legumes c/ molho maracujá

Vichysoise alho francês, queijo batido com limão confit

MINI-PRATOS QUENTES

Robalo, tartar de ostras e algas, molho vinho branco

Risotto de espargos verdes e pleurottes

Bochecha de vitela com molho trufado

MESA DE QUEIJOS E CHARCUTARIA

Queijos Nacionais e Internacionais

Charcutaria Ibérica

SOBREMESAS

Sortido de Macarons

Mini Pavlova tropical

Choux de framboesa

Espetadas de fruta

Mini tarte de chocolate

BEBIDAS

Espumante Bruto DIVAI, Bairrada

DIVAI Branco, Alentejo

DIVAI Tinto, Alentejo

Cerveja Sagres

Sumo de laranja

Chá gelado Rooibos

Duração 3h (de 30 até 80 pessoas)

Número superior a 80 pessoas - PVP sob consulta

COMPLEMENTOS

MESAS EM BUFFET
E LIVE STATIONS (I)

ESTAÇÕES AO VIVO

Pastas

Guarnições: espargos verdes, cogumelos, tomate, camarão, frango e parmesão / Molhos: pesto, tomate

Risottos

Guarnições | espargos verdes, cogumelos, tomate, camarão, frango e parmesão

Presunto Casalba

Presunto Pata Negra Belota

Mesa de Ostras

Vinagrete de lima e gengibre

Molho de maracujá e coentros

Espuma de yuzu

CARVING STATION

Strudel de bacalhau

Cataplana "gigante", peixes e mariscos da nossa costa

Carré de borrego ao alecrim, com mil folhas de batata e legumes provençais

Entrecôte, T-bone ou picanha de novilho, com mil folhas de batata e legumes provençais

SUGESTÕES PARA CEIA

Caldo verde ou creme de abóbora

Mini prego do lombo em manteiga de alho

Pão com chouriço

Seleção de charcutaria Portuguesa e fritos típicos

MÍNIMO 30 PESSOAS

COMPLEMENTOS

MESAS EM BUFFET E LIVE STATIONS (II)

MESA EM BUFFET

Mesa de enchidos

Presunto e fuet ibérico

Seleção de enchidos e charcutaria Portuguesa

Fritos típicos

Seleção de pães e tostas, gressinos, frutos secos e uvas

Mesa de Queijos

Nisa, Castelo Branco, Azeitão, Serpa, apimentado Beira Baixa, Brie, Talegio, Manchego

Seleção de pães e tostas, crackers, compotas caseiras, frutos secos e uvas

Mesa de sushi e sashimi

Mesa de mariscos

Camarão selvagem, lavagante canadiano

Sapateira, ostras de Sesimbra

Seleção de tostas, crackers, molho de alho e limão



_ MIGNARDISES



_ LIVE STATION



BUFFET MYRIAD

MENU DISPONÍVEL
MÍNIMO 30 PESSOAS

SALADAS SIMPLES

Tomate, cenoura, rúcula, pepino, alface e azeitona

SALADAS COMPOSTAS

Caesar de frango, bacon e parmesão

Pato fumado com couscous, romã e amêndoa torrada

Soba asiática com peru e vegetais

Fusilli de salmão fumado, alcaparras, pepino e limão confit

Polvo, pimentos, cebola roxa e vinagrete de limão

Quinoa com camarão, manga e lima

Fregola de legumes grelhados com vinagrete citrinos e manjeriço

Vermicelli de arroz, juliana de legumes e sementes de sésamo

Salada grega com queijo feta e coentros

ENTRADAS

Tomate, queijo fresco e manjeriço

Cogumelos salteados à la plancha

Carpaccio de novilho, rúcula, croutons e parmesão

Pimentos padrón e tomate cherry

Legumes grelhados com parmesão

Salmão marinado com manjerona

Seleção de carnes frias

Seleção de queijos

SOPAS

Caldo verde

Creme de coentros

Creme de abóbora

Creme de couve-flor e fava tonka

PRATOS PRINCIPAIS DE PEIXE

Dourada salteada com tomilho, gnocchi de batata e vegetais ao manjeriço, molho virgem

Bacalhau assado, mil folhas de batata com espinafres, cebola pérola e crumble de broa

Seleção de peixes braseados, legumes da época salteados, molho vinho branco

Robalinho salteado, caviar de beringela fumado, piperade de pimentos e caldo de caldeirada

PRATOS PRINCIPAIS DE CARNE

Lombo de porco ibérico, polenta de tomate seco e legumes verdes

Bife do lombo à Portuguesa

Vazia de vitela, presunto de Parma crocante, chipolata e molho de salva

Peito de frango com especiarias, cogumelos selvagens e molho de assado

Perna de pato confitada, arroz estufado com enchidos de porco preto

BUFFET MYRIAD

*MENU DISPONÍVEL
MÍNIMO 30 PESSOAS*

PRATO PRINCIPAL VEGETARIANO

Penne com cogumelos assados, tomate seco, azeitonas e manjeriço

Arroz asiático

Couscous de legumes orientais com frutos secos

Fusilli com ratatouille e sementes de sésamo

SOBREMESAS

Mousse de maracujá

Mousse de frutos vermelhos

Mini pastel de nata

Creme brûlée

Financier de pistachio e framboesa

Parfait de coco

Fraisier

Brownie de chocolate

Sortido de tartelletes



Inclui: seleção de saladas simples, 4 saladas compostas, 4 entradas, 1 sopa, 1 prato principal peixe, 1 prato principal carne, 4 sobremesas e Fruta da época (4 variedades)

Inclui: seleção de saladas simples, 5 saladas compostas, 5 entradas, 1 sopa, 1 prato principal peixe, 1 prato principal carne, 1 prato vegetariano, 5 sobremesas e Fruta da época (4 variedades)

BUFFET PORTUGUÊS

MENU DISPONÍVEL
MÍNIMO 40 PESSOAS

SALADAS SIMPLES

Tomate, cenoura, rúcula, pepino, alface e azeitona

SALADAS COMPOSTAS

Tomate e queijo fresco com cebola e orégãos

Beterraba com laranja, agrião e amêndoa

Atum braseado com feijão frade e muxama

Salada de polvo com batata doce e ervas finas

Bacalhau, grão, cebola roxa e salsa

Verrines de sapateira à Portuguesa

Salada de ovas de peixe, cebola, pimento e coentros

ENTRADAS

Presunto e charcutaria Portuguesa

Seleção de queijos nacionais

Pão regional, broa de milho, compotas caseiras, uvas e frutos secos

Os fritos típicos:

Pastéis de bacalhau, rissóis de camarão

Rissóis de leitão, empadas de galinha

SOPAS

Gaspacho alentejano

Sopa de cação

Caldo verde

PRATOS PRINCIPAIS

Cataplana tradicional de peixes e mariscos

Bacalhau assado, mil folhas de batata com espinafres, cebola pérola e crumble de broa

Cabrito a baixa temperatura, batata à padeiro e legumes ao alecrim

Lombinho de porco preto com amêijoas

SOBREMESAS

Toucinho-do-céu com amêndoas algarvias

Torta de laranja

Farófias

Mousse de chocolate com crumble de frutos secos

Arroz doce tradicional

Leite-creme caramelizado com frutos vermelhos

Fruta da época

Saladas simples, saladas compostas, entradas,
1 sopa, pratos principais e sobremesas

BUFFET MEDITERRÂNICO

MENU DISPONÍVEL
MÍNIMO 40 PESSOAS

SALADAS SIMPLES

Alface, tomate, pepino e rúcula

Variedade de alfaces com croutons de alho

SALADAS COMPOSTAS

Salada de legumes à grega com coentros

Salada caprese

Salada de legumes assados e ervas provençais

Salada de polvo, cebola, coentros e azeite de tomilho e limão

Caesar de frango com alface romana e croutons dourados

SOPAS

Gaspacho

Minestrone

ENTRADAS

Breasola com rúcula e lascas de parmesão

Brusqueta de biqueirões com azeite de limão e oregãos

Peixes marinados com lima e gengibre, ervas finas e legumes crocantes

Seleção de charcutaria ibérica

PRATOS PRINCIPAIS

Penne com alho, tomate seco, azeitonas, queijo feta e manjeriço

Misto de peixes com caviar de beringela e condimento estival

Paella à Valenciana

Vazia de vitela, presunto de Parma crocante, polenta com panceta salteada e molho de salva.

SOBREMESAS

Pannacotta de framboesa e manjeriço

Tiramisú

Ópera

Mousse de chocolate

Tarte tatin

Toucinho-do-céu com amêndoa

Creme catalão

Saladas simples, saladas compostas, entradas, escolha de 1 sopa, pratos principais e sobremesas

BUFFET ASIÁTICO

MENU DISPONÍVEL
MÍNIMO 40 PESSOAS

SALADAS COMPOSTAS

Salada de feijão com tofu e molho agri-doce

Salada thai de melão

Salada de bok choy e vermicelli de arroz

Salada quente chinesa com rebentos de soja, pimentos e óleo de sésamo

SOPAS

Miso com legumes

Sopa de noodles e frango

ENTRADAS

Spring rolls de legumes e camarão

Espetadas satay de frango com lima e sementes de sésamo

Pato crocante com ervas aromáticas

Camarão salteado com citronela, gengibre e cogumelos

Guiosas de frango e vegetais

Camarão com panko

Tempura de caranguejo de casca mole

PRATOS PRINCIPAIS

Frango com sésamo e frutos secos

Filete de peixe e camarão com caril vermelho

Lombinho de porco char siu

GUARNIÇÕES

Arroz frito com legumes

Noodles

Chow mein de legumes

ESTAÇÃO

Sushi e Sashimi

SOBREMESAS

Bolo de chá verde com pistachio

Mousse de líchia com crocante e especiarias

Leite-creme de citronela caramelizado

Bolo de chocolate com wasabi

Ananás e manga assados com lima kaffir

Fruta da época laminada

Mousse de yuzu

Saladas compostas, 1 sopa, 5 entradas, pratos principais e guarnições, estação de sushi e sashimi, sobremesas

BUFFET ROTA DAS ESPECIARIAS

MENU DISPONÍVEL
MÍNIMO 40 PESSOAS

SALADAS SIMPLES

Alface, rúcula, tomate e pepino com hortelã

SALADAS COMPOSTAS

Beterraba com tomilho-limão

Legumes salteados c/ manjerona e kumquat confitado

Tomate com orégãos

Cenoura com carvi e coentros

Zalouca com sumac e agrião

Taboulé com cominhos grelhados, sultanas e hortelã

Vinagrete de azeite e lima, gengibre e maçã verde

Óleo d'argan, vinagrete com limão confit

SOPAS

Creme de couve-flor com fava tonka

Sopa de bivalves com açafraão

ENTRADAS

Azeitonas com ras el hanout e laranja

Húmus com tahina e gressini de manjerona

Babaganoush

Dourada e atum marinados

Kefta de borrego e molho de iogurte

PRATOS PRINCIPAIS

Tajine de legumes com tâmaras e amêndoas torradas

Caril de camarão e arroz basmati ao cardamomo

Pato escalfado com caldo de especiarias, chermoula de legumes salteados

SOBREMESAS

Creme brûlée e 5 especiarias

Mousse de chocolate e banaba com pimenta da Jamaica

Pudim Abade de Priscos com cardamomo

Baclava

Crumble de maçã e baunilha

Shot de frutas em calda de cravinho e canela

Torta de canela e creme de zimbro

Saladas simples, Saladas compostas, 1 sopa, Entradas, Pratos principais e Sobremesas.

BUFFET DO MAR

MENU DISPONÍVEL
MÍNIMO 40 PESSOAS

SALADAS SIMPLES

Tomate, cenoura, rúcula, pepino, alface e azeitona

SALADAS COMPOSTAS

Polvo com pimentos e coentros

Quinoa de legumes grelhados com camarão, manga e lima

Lulas salteadas com alho e limão, alface romana com croutons dourados

ENTRADAS

Camarão selvagem

Lavagante canadiano

Ostras de Sesimbra

Verrine de sapateira

Peixes marinados com lima e gengibre, ervas finas e legumes crocantes

PRATOS PRINCIPAIS

Cataplana tradicional de peixes e mariscos

Robalo assado com legumes verdes, tomate cacho e molho de vinho branco

SOBREMESAS

Arroz cremoso com manga e coco

Tiramisú

Ópera

Mousse de chocolate

Tarte tatin com creme de iogurte

Toucinho-do-céu com amêndoa

Creme catalão

Fruta da época laminada

MESA DE QUEIJOS E CHARCUTARIA

Queijos Nacionais e Internacionais

Charcutaria Ibérica

Saladas Simples, Saladas compostas, Entradas, Pratos principais, Sobremesas, Mesa de Queijos e Charcutaria

BUFFET DE QUEIJOS

*MENU DISPONÍVEL
MÍNIMO 30 PESSOAS*

QUEIJOS NACIONAIS

Ilha

Nisa

Azeitão

Serpa

Serra

QUEIJOS INTERNACIONAIS

Brie

Cheddar

Camembert

Chèvre

Gruyère

Manchego



A ACOMPANHAR

Pão regional, baguette, broa de milho

Crackers, telhas, grissinis

Uvas brancas e pretas

Figos frescos ou secos, sultanas e nozes

Bagulhada de frutos secos

Compota caseira

MENU BEBIDAS

COCKTAILS

COCKTAIL I (SEM ÁLCOOL)

Mojito de maçã

Pineapple mint

Chá gelado Rooibos com limão

Limonada

COCKTAIL II

DIVAI Branco, Alentejo

DIVAI Reserva Tinto, Alentejo

Cerveja Sagres

Chá gelado Rooibos com limão

Limonada

COCKTAIL III

Quinta do Ameal, Vinhos Verdes

Porto Tónico

DIVAI Rosé, Alentejo

Cerveja Sagres

Sumo de laranja

Limonada

COCKTAIL IV

Espumante Soalheiro Bruto, Vinhos Verdes

Dona Maria Branco, Alentejo

Crasto, Douro

Cerveja Sagres

Gin Beefeater

Vodka Absolut

Porto Tónico

Limonada

PARA COMPLEMENTAR

Champanhe Brut

Veuve Clicquot

Cocktails

Caipirinha, Mojito, Margarita ou Daiquiri

Espirituosos

Whisky Red Label, Whisky Famous Grouse

Vodka Absolut, Gin Beefeater, Rum Plantation

MENU BEBIDAS

REFEIÇÃO

EVOLUTION

Refrigerantes

Coca-cola, Sprite, Ice Tea

Sumo de laranja natural

Água mineral com e sem gás

STYLE

Diálogo Branco, Douro

Castas: Rabigato, Códega de Larinho, Gouveio, Dona Branca, Viosinho e Bical

DIVAI Reserva Tinto, Alentejo

Castas: Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Aragonês

Cerveja Sagres

Refrigerantes

Coca-cola, Sprite, Ice Tea

Sumo de laranja natural

Água mineral com e sem gás

EXCELLENCE

Espumante DIVAI, Bairrada

Castas: Arinto, Bical, Chardonnay e Baga

DIVAI Branco, Alentejo

Castas: Antão Vaz, Gouveio e Arinto

Crasto Tinto, Douro

Castas: Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional e Touriga Franca

Cerveja Sagres

Refrigerantes

Coca-cola, Sprite, Ice Tea

Sumo de laranja natural

Água mineral com e sem gás

EPIC

Espumante Soalheiro Bruto, Vinhos Verdes

Castas: Alvarinho

Morgado de St^a Catherina Branco, Bucelas

Castas: Arinto

Meandro, Douro

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Alicante Bouschet

Cerveja Sagres

Refrigerantes

Coca-cola, Sprite, Ice Tea

Sumo de laranja natural

Água mineral com e sem gás

MENU BEBIDAS

BAR ABERTO

BAR ABERTO I

Porto Niepoort Branco e Tawny

Whisky Famous Grouse

Gin Beefeater

Vodka Absolut

Rum Plantation

Cerveja Sagres

Refrigerantes

Coca-cola, Sprite, Ice Tea

Sumo de laranja e água mineral

BAR ABERTO II

Porto Vieira de Sousa Tawny

Vinho DIVAI Branco, Alentejo

Vinho DIVAI Reserva Tinto, Alentejo

Whisky Johnny Walker Red Label, Gin Bombay Sapphire,

Vodka Finlandia

Aguardente velha CRF

Cerveja Sagres

Licores

Beirão

Amarguinha

Refrigerantes

Coca-cola, Sprite, Ice Tea

Sumo de laranja e água mineral

BAR ABERTO III

Porto Taylor's Tawny 10 anos

Passadouro Branco, Douro

Cortes de Cima Tinto, Alentejo

Champanhe Billecart Salmon Brut

Whisky Ballantines

Whisky Johnny Walker Black Label

Whisky Bourbon Jack Daniel's

Gin Tanqueray

Vodka Grey Goose

Rum Plantation

Aguardente Velha CRF, Remy Martin V.S.O.P.

Licores

Beirão

Amarguinha

Bailey's

Campari

Cerveja

Sagres, Heineken

Refrigerantes

Coca-cola, Sprite, Ice Tea

Sumo de laranja e água mineral

Cada hora adicional de serviço terá um acréscimo de 50% sobre os valores indicados.

MENU BEBIDAS

CARTA DE VINHOS

VINHO BRANCO

75 CL

Diálogo, Douro

Dona Maria, Alentejo

DIVAI, Alentejo

Soalheiro, Vinhos Verdes

Pó de Poeira, Douro

Herdade Grande, Alentejo

DIVAI Reserva, Alentejo

Morg. St^a Catherina, Bucelas

Três Bagos Sauv Blanc, Douro

VINHO ROSÉ

75 CL

Manz, Lisboa

Quinta de Saes, Dão

DIVAI, Alentejo

CHAMPANHE

75 CL

Ruinart Brut

Ruinart Rosé

Billecart Salmon Rosé

Cristal, Louis Roederer

VINHO TINTO

75 CL

Craсто Superior, Douro

Lacrau, Douro

Diálogo, Douro

Pêra Grave, Alentejo

Ponte das Canas, Alentejo

DIVAI Reserva, Alentejo

Herdade Grande, Alentejo

João Clara, Algarve

VINHO VERDE

75 CL

Quinta do Ameal, Vinhos Verdes

Soalheiro Alvarinho

Soalheiro Primeiras Vinhas

ESPUMANTES

75 CL

DIVAI, Bairrada

3B Rosé, Beiras

Soalheiro Bruto, Vinhos Verdes

MENU BEBIDAS

LISTA DE BAR

APERITIVOS

DOSE GARRAFA

Martini

Campari

Ricard

Dubonnet

WHISKY

DOSE GARRAFA

J.B.

Cutty Sark

Johnnie Walker Red Label

WHISKY MALTE

DOSE GARRAFA

Bowmore Legend

Glengoyne 10

Macallan 12

COGNAC & ARMAGNAC

DOSE GARRAFA

Samalens Napoleon

Remy Martin V.S.O.P.

Hennessy Fine

LICORES

DOSE GARRAFA

Licor Beirão

Baileys

Drambuie

GIN, VODKA, RUM

DOSE GARRAFA

Bombay Sapphire

Beefeater

Absolut

Plantation

Belvedere

Matusalem 7

WHISKY VELHO

DOSE GARRAFA

Johnnie Walker Black Label

Chivas 18

White & Mackay 21

IRISH, CANADIAN & BOURBON

DOSE GARRAFA

Jack Daniel's

Jameson

Canadian Club

BRANDY VELHO

DOSE GARRAFA

C.R.F.

Antiquíssima

Adega Velha

Palácio da Brejoeira

MENU BEBIDAS

LISTA DE BAR

VINHO DO PORTO, MOSCATEL, MADEIRA

DOSE

GARRAFA

Vieira de Sousa Tawny

Niepoort Dry

Moscatel Roxo

Vieira de Sousa LBV

Barbeito 5 anos

CERVEJAS

GARRAFA

Sagres 33cl

Heineken 25cl

Sagres sem álcool 33cl

REFRIGERANTES

GARRAFA

Coca-cola

Ginger Ale

Fanta

Água Tônica

Ice Tea

ÁGUA MINERAL

GARRAFA

Água do Luso c/ ou s/ gás 1L

Água das Pedras 0.75L

S. Pellegrino 0,75L



PACKS
CASAMENTO
MENUS

PACK CASAMENTO MYRIAD BY SANA

COMIDAS (I)

CANAPÉS

FRIOS

Crocante de arroz com gamba rosa, gel de manga e wacatay

Tártaro de atum, guacamole e lima

Dourada fumada, molho rábano e lima, ovas de truta

Tártaro de novilho e maionese de pickles

Lollipop de foie gras com avelã e gruê de cacau

Cremoso de espargos, geleia de macadâmia e limão preservado

SHOTS

Shot de melancia, hortelã e Ricard

Shot de manga, lima e gengibre

Vichyssoise, sour cream e trufa

QUENTES

Camarão kadaiff, molho chili e yuzu

Croquetes de presunto

Cromesqui de bivalves, maionese de alho e coentros

Croustillant de batata e molho de bravas

Seleção de fritos típicos portugueses

MENU

ENTRADAS

Sopa de carabineiro e santola aromatizada com citronela e yuzu

Vieiras marinadas, salada de abacate e pepino, fine dentele e gel de maçã verde

Lasagna de lagostins e legumes ao gengibre, emulsão de bisque, caviar imperial e iceplant

Sazonais

Verão - Bombom de foie gras e cereja macerada com vinagre de sabugueiro, crumble de especiarias e verbena

Inverno - Bombom de foie gras e geleia bêbeda, pêra em calda de especiarias e redução balsâmica

PEIXES

Pregado selvagem, canelone de aipo e alho francês, caviar Oscietre, molho de champanhe

Robalo salteado, beldroega ao champanhe, amêijoas e toranja, emulsão de bulhão pato

Lombo de tamboril, barigoule de alcachofras e condimento de azeitonas, bivalves e emulsão de manjeriço

CARNES

Lombinho de vitela de leite, condimento de espargos verdes e macadâmia, cogumelos e molho trufado

Galega minhota, mil folhas de batata e topinambur, espargos verdes e molho Perigueux

Porco preto alentejano, fondant de beterraba ao vinho do Porto e especiarias, cogumelos selvagens e molho de xerez

LIMPA PALATOS

O limpa palatos é sugerido pelo nosso Chef após fazer a escolha para o seu menu de degustação

PACK CASAMENTO MYRIAD BY SANA

COMIDAS (II)

SOBREMESAS

Vacherin com calda de morangos

Pavlova de frutos vermelhos

Trilogia de chocolate, crumble de cacau e sorbet de framboesa

BUFFETS

BUFFET DE SOBREMESAS

Fraisier, pannacota de manga e coco, Paris Brest

Mousse de chocolate, pudim Abade Priscos, farófias com creme inglês, torta de laranja

Pirâmide de macarons e trufas de chocolate

Fruta de época laminada

BUFFET DE QUEIJOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS

Rabaçal, Nisa, Serra, Azeitão, Castelo Branco, requeijão de Ceia

Chèvre, Brie, Manchego

Tostas de pão, crackers, gressinos,

Compotas caseiras, bagulhada de frutos secos, uvas e figos



SUGESTÕES

6 canapés, 1 entrada, 1 principal, limpa palatos, 1 sobremesa, buffet de frutas e sobremesas, buffet de queijos

6 canapés, 1 entrada, 1 principal peixe, 1 principal carne, limpa palatos, 1 sobremesa, buffet de frutas e sobremesas, buffet de queijos

PACK CASAMENTO MYRIAD BY SANA

PACK BEBIDAS "BY THE RIVER"

BEBIDAS COCKTAIL

Vinhos DIVAI Tinto, Branco e Rosé Selection

Espumante DIVAI

Porto Tónico

Cerveja nacional

Sumo de laranja

Sumo de frutos vermelhos

Chá Rooibos com limão

Refrigerantes

Água com e sem gás

BEBIDAS JANTAR

Vinhos DIVAI Tinto, Branco e Rosé Selection

Cerveja nacional

Sumo de laranja

Refrigerantes

Água com e sem gás

DIGESTIVOS

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

BAR ABERTO (2 HORAS)

Vinho Branco e Tinto DIVAI

Porto Niepoort Tawny

Whisky Famous Grouse

Gin Beefeater

Vodka Absolut

Rum Plantation

Licor Beirão

Baileys

Cerveja Sagres

Refrigerantes

Sumo de laranja

Água mineral

Suplemento de €18,00 / pessoa e por cada hora adicional de Bar Aberto

PACK CASAMENTO MYRIAD BY SANA

PACK BEBIDAS "MYRIAD"

BEBIDAS COCKTAIL

Vinhos DIVAI Tinto, Branco e Rosé Selection

Espumante DIVAI

Porto Tónico

Mojito clássico, frutos vermelhos e de maracujá

Moscatel de Setúbal

Cerveja nacional

Sumo de laranja

Cocktails sem álcool: Pineapple mint; Orange and basil virgin mojito

Refrigerantes

Água com e sem gás

BEBIDAS JANTAR

Vinho Branco Dona Berta Reserva Rabigato, Douro

Vinho Tinto Vinha da Paz, Dão

Sumo de laranja

Refrigerantes

Água com e sem gás

DIGESTIVOS

1 Digestivo por pessoa após refeição (Whisky velho, Aguardente, Cognac ou Licores Nacionais)

BAR ABERTO (2 HORAS)

Vinho Branco e Tinto DIVAI Reserva

Espumante DIVAI

Vinho do Porto Vieira de Sousa Tawny

Whisky Johnny Walker Black Label

Gin Bombay Sapphire

Gin Bulldog

Vodka Finlândia

Aguardente velha CRF

Cerveja Sagres

Licor Beirão

Amarguinha

Refrigerantes

Sumo de laranja

Água mineral

Suplemento de €21,00 / pessoa e para cada hora adicional de Bar Aberto

OUTROS SUPLEMENTOS

COMIDAS

MESA DE CARNES FRIAS

Tábua de presunto

Charcutaria nacional

Leitão assado

Seleção de pães e tostas, gressinos, uvas, azeitonas marinadas e pickles caseiros

ESTAÇÃO DE PRESUNTO, PEÇA INTEIRA COM CORTADOR

Presunto ibérico Sanchez Alcaraz

Presunto Serrano Grande Reserva
15 meses cura - €20,00 kg

Presunto ibérico Sanchez Alcaraz 100% bolota
- €65,00 kg

Presunto ibérico Sanchez Alcaraz 50% bolota
- €45,00 kg

Presunto Casalba - 70€ Kg

MESA DE MARISCO

Camarão selvagem

Lavagante canadiano

Sapateira

Ostras de Sesimbra

Seleção de tostas, crackers, molho de alho e limão

€39 / pessoa

SUSHI E SASHIMI

6 unidades

CEIAS

Ceia 1

Caldo verde

Mini bifanas de porco preto

Empadas de galinha

Verrines de fruta

Ceia 2

Canja de galinha

Mini preguinhos de novilho

Pão com chouriço

Fritos típicos portugueses

Verrines de fruta

SUPLEMENTOS SOBREMESAS

Estação de crepes, gelados e guarnições

Crepes

4 sabores de gelado

Frutos secos caramelizados

Smarties

Cookies

Coulis de frutos vermelhos

Maple syrup

OUTROS SUPLEMENTOS

BEBIDAS

SUPLEMENTO BAR DE COCKTAILS

Caipirinhas, Mojitos, Aperol Spritz e Daiquiris

SUPLEMENTO GINS PREMIUM

Mombassa, Citadelle, Bulldog e Hendricks

SUPLEMENTO DE SANGRIAS

Sangria de frutos vermelhos, de vinho tinto e de espumante

SUPLEMENTO DE ESTAÇÃO SUMOS NATURAIS

Estação de bar com execução ao momento de sumos naturais

SUPLEMENTO DE ESPUMANTE:

1 flute de Espumante DIVAI

Preço por garrafa Espumante DIVAI

SUPLEMENTO DE CHAMPANHE

1 flute de Champanhe Veuve Cliquot

Preço por garrafa Veuve Cliquot

TAXA DE ROLHA

Vinhos de Mesa e Espumante

Champanhe

Aperitivos e Digestivos

*POR GARRAFA ABERTA

OUTROS SUPLEMENTOS

CONCEITO "TAILOR MADE"

Cada casamento é único. No Myriad by SANA aplicamos o conceito tailor made até no seu bolo de cerimónia.

O nosso Chef Pasteleiro, especialista na confecção de bolos de casamento poderá criar consigo um bolo de raíz, com os seus ingredientes favoritos. Para tornar o momento alto do dia ainda mais especial.



1 kg aproximadamente para 8 pessoas

PACKS
ESPECIAIS
MENUS

MOMENTOS ESPECIAIS

PACKAGE MYRIAD I (MENU)

COCKTAIL APERITIVO

(1 hora de serviço)

CANAPÉS

Cone de camarão com guacamole abacate

Tártaro de novilho com maionese de cornichons

Empada de galinha e cogumelos

Seleção de fritos típicos

BEBIDAS

DIVAI Branco, Alentejo

DIVAI Tinto, Alentejo

Cerveja Sagres

Chá gelado Rooibos com limão

Sumo de laranja

MENU

ENTRADAS

Opção 1 _ Pétalas de bacalhau refogado de pimento, caldo de bivalves com coentros

Opção 2 _ Carpaccio de novilho, alcachofras e pinhão, rúcula com vinagrete balsâmico e trufa

PRATO PRINCIPAL

Opção 1 _ Robalinho salteado, puré aipo, legumes ao tomilho, batata vitelote e molho vinho branco

Opção 2 _ Peito de pintada com limão, refogado de legumes ao ras el hanout

SOBREMESA

Opção 1 _ Brûlée de baunilha com gelado de morango

Opção 2 _ Brownie de chocolate e nozes, lemon curd, gelado de baunilha

BEBIDAS REFEIÇÃO

DIVAI Reserva Tinto, Alentejo

DIVAI Reserva Branco, Alentejo

Cerveja Sagres

Sumo natural de laranja

Refrigerantes | Coca-cola, Sprite, Ice Tea

Água mineral com e sem gás

Minimo 20 pessoas. Inclui Bolo e espumante.

MOMENTOS ESPECIAIS

PACKAGE MYRIAD II (MENU)

COCKTAIL APERITIVO

(1 hora de serviço)

CANAPÉS

Camarão panko, molho de chily e yuzu

Brandada de bacalhau, maionese de alho e coentros

Cone de camarão com guacamole

Mini chamuças de frango, chutney de coentros

BEBIDAS

Espumante DIVAI

DIVAI Branco, Alentejo

DIVAI Tinto, Alentejo

Porto Tónico

Cerveja Sagres

Sumo de laranja

MENU

ENTRADAS

Opção 1 _ Salada de gamba do Algarve, quinoa de citrinos, romã e avelã

Opção 2 _ Foie gras de pato, maçã e pera maniguete, uvas, gel de vinho do Porto e crocante de cacau

PRATO PRINCIPAL

Opção 1 _ Lombo de tamboril, condimento de azeitona galega e tomate, barigoule de alcachofras e piso de coentros

Opção 2 _ Lombo de novilho Charolês, croustillant de batata, duxelle de espargos e cogumelos, molho à portuguesa

SOBREMESA

Opção 1 _ Parfait de chocolate, mousseline de baunilha, gelado de fava tonka

Opção 2 _ Creme brûlée de maracujá, sorbet de frutos vermelhos

Café & Mignardises

BEBIDAS REFEIÇÃO

Espumante DIVAI

DIVAI Reserva Tinto, Alentejo

DIVAI Reserva Branco

Cerveja Sagres

Sumo natural de laranja

Refrigerantes | Coca-cola, Sprite, Ice Tea

Água mineral com ou sem gás

Minimo 20 pessoas. Inclui Bolo e espumante.

MOMENTOS ESPECIAIS

PACKAGE MYRIAD III (MENU)

COCKTAIL APERITIVO

(1 hora de serviço)

CANAPÉS

Crocante de arroz com gamba rosa, gel de manga e wacatay

Tártaro de atum, guacamole e lima

Dourada fumada, molho rábano e lima, ovas de truta

Tártaro de novilho e maionese de pickles

Lollipop de foie gras com avelã e grué de cacau

Cremoso de espargos, geleia de macadâmia e limão preservado

Shot de melancia, hortelã e Ricard

Shot de manga, lima e gengibre

Vichyssoise, sour cream e trufa

CANAPÉS QUENTES

Camarão kadaiff, molho chili e yuzu

Croquetes de presunto

Cromesqui de bivalves, maionese de alho e coentros

Croustillant de batata e molho de bravas

Seleção de fritos típicos portugueses

(Escolha de 5 canapés)

BEBIDAS

Champanhe Billecart Salmon

Vinho DIVAI Reserva Branco e Tinto

Sumo de ananás & hortelã

Mojito clássico

Água & Refrigerantes

MENU

(escolha de 1 entrada, 1 limpa palatos, 1 prato peixe, 1 prato de carne e 1 sobremesa)

ENTRADAS

Sopa de carabineiro e santola aromatizada com citronela e yuzu

Lasagna de lagostins e legumes ao gengibre, emulsão de bisque, caviar imperial e iceplant

Bombom de foie gras e geleia bêbeda, pera em calda de especiarias e redução balsâmica (inverno)

PRATOS PRINCIPAIS DO MAR

Pregado selvagem, canelone de aipo e alho francês, caviar Oscietra, molho de champanje

Robalo salteado, beldroega ao champanje, amêijoas e toranja, emulsão de bulhão pato

Lombo de tamboril, barigoule de alcachofras e condimento de azeitonas, bivalves e emulsão de manjeriço

PRATOS PRINCIPAIS DA TERRA

Lombinho de vitela de leite, condimento de espargos verdes e macadâmia, cogumelos e molho trufado

Galega minhota, mil folhas de batata e topinambour, espargos verdes e molho perigueux

Porco preto Alentejano, fondant de beterraba ao vinho do Porto e especiarias, cogumelos selvagens e molho de Xerez

MOMENTOS ESPECIAIS

PACKAGE MYRIAD III (MENU)

SOBREMESAS

Vacherin com calda de morangos

Pavlova de frutos vermelhos

Trilogia de chocolate, crumble de cacau e sorbet de framboesa

Fraisier, Pannacota de manga e coco, Paris Brest

Mousse de chocolate, pudim Abade Priscos, farófiás com creme inglês, torta de laranja

Pirâmide de macarrons e trufas de chocolate

Fruta de época laminada

(a definir após a escolha do seu Menu)

BEBIDAS

Espumante Soalheiro Bruto, Vinhos Verdes

Dona Maria Branco, Alentejo

DIVAI Reserva Tinto, Alentejo

Sumo natural de laranja

Refrigerantes | Coca-cola, Sprite, Ice-tea

Água mineral com e sem gás



Minimo 20 pessoas. Inclui Bolo e Champanhe.

SUNSET EXPERIENCES

MENUS

SUNSET EXPERIENCE MYRIAD I

6 Ostras (toppings incluídos: Tabasco, limão, vodka, ketchup, molho de maracujá)

2 flutes de Champanhe

SUNSET EXPERIENCE MYRIAD II

Tártaros e Ceviches

Cocktails (Margaritas, Mojitos e Gin)

SUNSET EXPERIENCE MYRIAD III

Cervejas artesanais

Refrigerantes

Mini Empanadas Argentinas

Mini Pastrami sanduiches

SUNSET EXPERIENCE MYRIAD IV

Tábua de queijos

Fritos típicos

Vinho DIVAI Banco, Tinto e Rosé

PARA AS
CRIANÇAS
MENUS

PARA AS CRIANÇAS

MENU INFANTIL EMPRATADO MÁXIMO 10 CRIANÇAS

SOPA

Creme de legumes

Canja de galinha

PRINCIPAIS

Lombinho de novilho, arroz basmati e legumes salteados com tomilho limão

Robalo grelhado, puré de batata e brócolos ao vapor

Raviolis de queijo ricotta com molho de tomate e parmesão

Robalo assado com legumes verdes, tomate cacho e molho de vinho branco

SOBREMESAS

Fruta de época laminada

Mousse de chocolate Myriad e gelado de baunilha

Mil-folhas de framboesas, mousseline e gelado de frutos vermelhos



1 sopa, 1 prato principal , 1 prato de fruta laminada e 1 sobremesa.

O menu infantil, empratado ou buffet, é servido entre os 5 e 12 anos de idade. Gratuito até aos 4 anos.

PARA AS CRIANÇAS

BUFFET INFANTIL
MÍNIMO 10 CRIANÇAS

SOPA

Creme de legumes

Canja de galinha

PRINCIPAIS

Mini hambúrgueres

Mini pizza

Lombinhos de vitela

Douradinhos de peixe

Esparguete à bolognesa

ACOMPANHAMENTOS

Batatas chips

Arroz basmati

Legumes ao vapor

Puré de batata

SOBREMESAS

Mousse de chocolate

Sortido de gelatinas

Mini salada e espetadinhos de fruta da época
em verrines



1 sopa, 3 principais, 3 acompanhamentos e sobremesas.

O menu infantil, empratado ou buffet, é servido entre os 5 e 12 anos de idade. Gratuito até aos 4 anos.

SERVIÇOS INCLUÍDOS

Atoalhados e palamenta Myriad by SANA

Decoração mesas standard Myriad by SANA

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



ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

Desfrute de um espaço elegante onde o tempo pára. Perfeito para um pequeno-almoço revigorante, um almoço de negócios, um jantar informal, um cocktail com amigos ao fim da tarde ou um chá reconfortante. Em dias de sol, o terraço exterior é o local ideal para tomar uma bebida com uma vista deslumbrante para o Tejo.

PEQUENO
ALMOÇO
MENUS

PEQUENO-ALMOÇO

(MENU)

MORNING @ MYRIAD

SELEÇÃO DE PÃES

Pão integral, regional e centeio

PASTELARIA

Croissants, muffins, bolo do dia fatiado, folhado de chocolate, viennoiserie

CEREAIS

Panquecas, waffles, coulis de frutos vermelhos, maple syrup

All Bran, Corn Flakes, flocos de aveia, muesli e granola
Carnes frias e fumados

CARNES FRIAS E FUMADOS

Fiambre, presunto, paio e salmão fumado

QUEIJOS

Emmental, flamengo e queijo fresco

COMPOTAS

De frutas, mel, manteiga com e sem sal

IOGURTES

Natural, magro e de frutas

QUENTES

Salsichas Nuremberg, bacon assado, tomate provençal e batata rosti

Ovos mexidos, omeletes, bacon, salsichas, panquecas e quiches

FRUTAS DA ÉPOCA LAMINADAS

SUMOS DE FRUTA

Sumo natural do dia, sumo de maçã, toranja e laranja

CAFETARIA

Café, chá, leite e chocolate

Serviço mínimo de 30 pessoas em sala privada

AO VIVO*

Estação de ovos e omeletes

Serviço mínimo 30 pessoas e máximo de 80 pessoas.
*Serviço opcional e complementar à opção
MORNING@MYRIAD.

COFFEE
BREAK &
COFFEE
STATION
MENUS

COFFEE BREAK

WELCOME COFFEE /
COFFEE STATION

SELEÇÃO DE BEBIDAS

Sumo de laranja

Café e descafeinado

Seleção de chás e tisanas - Dammann Tea

Chocolate quente "Valrhona"

PARA ACOMPANHAR

SALGADOS

Finger sandwich de salmão fumado, creme cítrico com aneto

Finger sandwich de legumes grelhados e pasta de azeitona

Croissant com queijo e fiambre

Croissant com fiambre de peru e basilico

Mauricette de rosbife, creme de rábano

Mauricette de salame e cornichons

Mauricette de presunto e tapenade

Mini brioche de frango

Mini pita de peru com pesto

Crocante com salmão fumado e sour cream

Empada de galinha em massa folhada

DOCES

Pastéis de nata

Tartelette de chocolate

Mini profiteroles

Coques de chocolate branco

Financier de praliné

Tarte de limão merengada

Mini Paris Brest

Muffins de frutos vermelhos

Verrine cheesecake de maracujá

Financier de pistácio e frutos vermelhos

Cones de mousseline de baunilha

Éclairs de chocolate

Mini Pavlova

Sortido de Macaron

VEGETARIANO

Finger sandwich de legumes grelhados (sem glúten)

Bolo de milho com vegetais (sem glúten)

Finger sandwich de tomate e mozzarella

Mini quiche de alho francês

Mini quiche de legumes

Crocante com caviar de beringela e crudité

COFFEE BREAK*

WELCOME COFFEE /
COFFEE STATION

VEGAN SEM GLÚTEN

Sortido de Macaron

Espetadas de fruta

Shots de fruta e sagu

Madalenas

Parfait de mirtilo

Pudim de chia



COFFEE BREAK OU WELCOME COFFEE

(selecção de bebidas e 5 variedades de salgados e/ou doces)

30 min -

60 min -

Variedade extra

COFFEE STATION SOMENTE DE BEBIDAS

1/2 Dia -

1 Dia -

COFFEE STATION COM BEBIDAS E COMIDAS

(selecção de bebidas e 5 variedades das opções de comida)

1/2 Dia -

1 Dia -

(Valor inclui reposição)

*Seleção completa disponível para um mínimo de 20 pessoas. Abaixo de 20 pessoas, uma selecção personalizada será proposta pelo Chefe Executivo.

COFFEE BREAK

THEME BREAKS

ENERGY BOOST

Sumo natural de cenoura e laranja, sumo de maçã

logurtes | My Smoothies de mirtilo, romã ou manga

Muffins de banana

Chocolate

Barras energéticas de frutas

Amêndoas, nozes e avelãs

PASSION FOR FRUIT

Sumo natural de abacaxi com hortelã

Crumble de maçã

Muffins de frutos silvestres

Bolo de limão

Mousse de maracujá

Shot de frutas

TROPICAL FLOW

Sumos naturais de açaí, acerola e graviola

Mousse de goiaba

Quindim de côco

Bolo de fubá

Shot de manga e ananás



CHOCOMANIA

Batido de chocolate

Chocolate quente

Muffins, brownies, cookies de chocolate

Trufas de chocolate

Mousse de chocolate com crocante

Batido de chocolate

*Seleção completa disponível para um mínimo de 20 pessoas. Abaixo de 20 pessoas, uma seleção personalizada será proposta pelo Chefe Executivo.

À CARTA

BEBIDAS À CARTA

Café e descafeinado

Seleção de chás e tisanas:

Dammann Tea

Chocolate quente Valrhona

Leite

Sumos de fruta:

Laranja, maçã, ananás ou toranja

Refrigerantes:

Coca-cola, Sprite, Ice Tea

Expresso - 3 variedades

Água mineral c/ ou s/ gás

PARA ACOMPANHAR

Mini pastéis de nata | 12 uni.

Croissants, caracóis ou muffins | 12 uni.

Biscoitos | 24 uni.

Petit fours e mignardises | 24 uni.

Finger sandwiches | 12 uni.

Scones com doce | 12 uni.

Verrines de fruta | 12 uni.

Taça de fruta inteira | 12 uni.

COMPLEMENTOS COFFEE BREAK

Sumos My Smoothie:

Mirtilo, romã ou manga

Sumo de frutas:

Laranja, maçã, ananás ou toranja

Refrigerantes:

Coca-cola, Sprite, Ice Tea

Station Café Expresso

Preços acima listados válidos para serviço de 30 minutos

COCKTAIL
MENUS

CANAPÉS

MENU COCKTAIL

CANAPÉS FRIOS

- Cone de basilico, tártaro de atum e abacate
- Crocante de arroz, gamba rosa, gel de mariscada
- Ceviche peruano, guacamole, crocante de algas
- Dourada, molho rábano e citrinos
- Tártaro de novilho, maionese de cournichons
- Pato fumado, pão de especiarias
- Esfera de foie gras e avelã
- Tartelete de tomate, anchovas e parmesão
- Mousse de queijo cabra, cone de tomate e azeitona desidratada
- Cone de camarão com guacamole
- Salmão fumado, sour cream e aneto
- Blinis, gravlax salmão, nata acidulada e tobiko

CANAPÉS QUENTES

- Camarão panko, molho chili garlic e yuzu
- Empada de galinha e cremoso de cogumelos
- Pastéis de bacalhau
- Rissóis de camarão
- Rissóis de leitão
- Chamuças de frango
- Spring roll de pato, chutney de manga e espelete

SHOTS

- Gaspacho com poejo e brunesa de legumes (V&V)*
- Melancia, hortelã e Ricard (V&V)*
- Abacaxi, lima e gengibre (V&V)*
- Vichyssoise e queijo fresco com cebolinho
- Creme de couve-flor e pancetta

VEGETARIANOS

- Massa filo e legumes provençais
- Cone de cebola, húmus e beterraba
- Rolo de courgette com tapenade e cebolinho
- Fondant de couve-flor, crocante de avelã e fava tonka
- Chamuças de legumes
- Espetada de mozzarella, tomate e manjeriço

* Vegetariano e vegan

SELEÇÃO DE 4 VARIEDADES

Serviço 30 min

1 h

2 h

CADA PEÇA ADICIONAL

Serviço 30 min

1 h

2 h

(Mínimo 30 pessoas)

CANAPÉS DOCES

MENU COCKTAIL

MIGNARDISES E PETIT FOURS

Macaron de framboesa

Macaron de chocolate

Trufa de chocolate branco recheada c/ maracujá

Trufa de chocolate preto recheada c/ ganache de coco

Mini tarte de banana

Mini pastel de nata

Mini tarte de limão

Mini tarte de chocolate

Mini Pavlova tropical



SELEÇÃO DE 3 VARIEDADES

Serviço de 30 min

1 h

2 h

SELEÇÃO DE 6 VARIEDADES

Serviço de 30 min

1 h

2 h

SELEÇÃO DE 8 VARIEDADES

Serviço 30 min

1 h

2 h

(Mínimo 30 pessoas)

MYRIAD BY SANA

MENUS

SERVIDOS

MENU RIVER

ENTRADAS

Mozzarella de Búfala DOP, tomate cherry, rúcula, balsâmico e avelã

Salmão marinado, taboulé de legumes crocantes ao maracujá e limão

Pétala de bacalhau confitado, torricado de broa com pimentos, molho de bivalves

Carpaccio de novilho com condimento de trufa, rúcula, balsâmico, croutons e queijo ilha

SOPAS

Sopa de tomate assado, brusqueta de presunto e manjericão

Sopa de abóbora assada, cebola acidulada e noz pecan

Creme de couve-flor, condimento de pepino, salmão fumado, amêndoas doces e cebolinho

Creme de ervilhas, camarão, cebola roxa e presunto

DO MAR

Bacalhau meia cura, refogado de lombardo e paia alentejana, batata fondant, cebola pérola e crumble de broa

Filete de dourada, duxelle de cogumelos e espargos verdes, tomate assado e molho acidulado

Robalinho assado, legumes glaceados com limão e manjericão, molho provençal

DA TERRA

Lombo de porco preto em crosta de parmesão, polenta de tomate e ervas provençais, espargos brancos e molho ao Xerez

Peito de pintada marinada com zimbro, condimento de romã e frutos secos, refogado de aipo e cogumelos com molho balsâmico

Vazia de vitela branca, batata lionese, presunto crocante, molho à Portuguesa

SOBREMESAS

Farófia com creme inglês e gelado de caramelo

Parfait de chocolate, mousseline de baunilha, gelado de fava tonka

Brownie de chocolate com gelado de baunilha

Crème brûlée de manjericão, ganache de frutos vermelhos e sorbet de coco

Esfera de frutos tropicais e calda de poejo

1 sopa ou 1 entrada, 1 prato principal, 1 sobremesa, café e mignardises

1 sopa, 1 prato principal peixe, 1 prato principal de carne, 1 sobremesa, café e mignardises

1 entrada, 1 prato principal peixe, 1 prato principal de carne, sobremesa, café e mignardises

MENU MYRIAD

ENTRADAS

Tártaro de lírio e camarão com maracujá e citrinos, abacate, crocante de panisse

Pétala de bacalhau, torricado de broa, bivalves e coentros, muxama de atum

Carpaccio de novilho com condimento de trufa, rúcula, alcachofras e queijo Pecorino

Creme de foie gras com abóbora e laranja, crumble de especiarias, gel de moscatel de Setúbal

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau meia cura, batata fondant, condimento estival, tomate assado e espargos verdes

Robalo marinado com flor de sal Myriad, tártaro de ostras e algas, molho de vinho branco

Filete de garoupa, duxelle de cogumelos e espargos, tomate assado e molho acidulado

CARNE

Cabrito a baixa temperatura, prensa de batata com toucinho e parmesão, legumes da estação ao alecrim

Novilho Charolês, batata lionesa, presunto crocante, molho à Portuguesa

Porco preto, refogado de lombardo e paia alentejana, legumes glaceados com caldo de hortelã

Peito de pintada marinada com zimbro, condimento de romã e frutos secos, refogado de aipo e cogumelos com molho balsâmico

SOBREMESA

Pavlova de frutos tropicais, cremoso de maracujá e sorbet de goiaba

Esfera de chocolate, mousse de frutos vermelhos, gelado de baunilha e limão

Namelaka de caramelo e sorbet de cacau

Trilogia de chocolate com sorbet de framboesas

1 Entrada, 1 prato principal, 1 sobremesa, café e mignardises

1 Entrada, 1 prato principal peixe, 1 prato principal de carne, 1 sobremesa, café e mignardises

MENUS DE GALA

MENU GALA

(1)

ENTRADA

Vieiras e gamba rosa marinadas com citrinos, legumes ao shizo e coentros, mousse de abacate e crocante de panisse

PRATO PRINCIPAL PEIXE

Tamboril assado, barigoule de alcachofra e espargos verdes, emulsão de amêijoas e manjeriço

INTERMEZZO

Sorbet de limão

PRATO PRINCIPAL CARNE

Lombinho de porco preto, condimento de espargos verdes e macadâmia, duxelle de cogumelos e molho trufado

SOBREMESA

Sopa de morangos e sorbet de manjeriço, telha gruê de cacau

CAFÉ OU CHÁ E MIGNARDISES



MENU COMPLETO

MENUS DE GALA

MENU GALA

(2)

ENTRADA

Camarão obsiblué, lasanha de legumes ao gengibre, emulsão de marisco e citronela

PRATO PRINCIPAL PEIXE

Robalo salteado, beldroega ao champanhe, amêijoas e toranja marinada, emulsão de bulhão pato

INTERMEZZO

Sorbet de maracujá

PRATO PRINCIPAL CARNE

Novilho Charolês, salsifis fumado, compota de cogumelos e espargos, molho de trufa preta

SOBREMESA

Mil-folhas de baunilha e praliné, merengue e sorbet de yuzu

CAFÉ OU CHÁ E MIGNARDISES



MENU COMPLETO

MENUS DE GALA

MENU GALA

(3)

ENTRADA

Carabineiro do Algarve, salada de abacate e pepino, presunto Casalba

PRATO PRINCIPAL PEIXE

Pregado selvagem, canelone de alho francês e caviar Oscietre, molho de champanhe e verbena

INTERMEZZO

Yuzu e praliné

PRATO PRINCIPAL CARNE

Galega minhota maturada, mil folhas de topinambur e trufa, foie gras e molho Périgord

SOBREMESA

Esfera de mousse gianduja, sorbet de framboesa e crumble de cacau

CAFÉ OU CHÁ E MIGNARDISES



MENU COMPLETO

BUFFETS

MENUS

BUFFET SNACK

MENU DISPONÍVEL
MÍNIMO 30 PESSOAS

SALADAS SIMPLES

Tomate, cenoura, cebola roxa, tomate cherry e pepino

Mesclum de alfaces, rúcula, azeitonas

SALADAS COMPOSTAS

Caesar de frango, bacon e parmesão

Salada de polvo com pimentos e vinagrete de limão

Vermicelli com legumes e sésamo

ENTRADAS

Mozzarella, tomate com pesto de manjeriço

Carpaccio de novilho, rúcula e croutons

Quiche vegetariana

SANDUÍCHES

Tartine de pleurottes assados e rúcula

Tartine de salmão fumado e queijo batido com limão e ervas finas

Mauricette de rosbife com rábano e rúcula

SOPA

OPÇÃO 1_ Creme de abóbora com pesto de coentros

OPÇÃO 2_ Creme de couve-flor com avelã e fava tonka

SOBREMESAS

Mousse de manga

Tartelete de fruta

Financier de chocolate

Parfait de framboesa

Fruta da época

BUFFET SNACK

Inclui: a nossa seleção de saladas simples, 3 saladas compostas, 2 entradas, 3 sandwiches, 1 sopa, 4 sobremesas, 4 frutas da época frescas

BUFFET SUGESTÃO DO CHEF

MENU DISPONÍVEL
MÍNIMO 30 PESSOAS

SALADAS SIMPLES

Tomate, cenoura, cebola roxa, tomate cherry, pepino

Meslum de alfaces, rúcula, azeitona

SALADAS COMPOSTAS

Caesar de frango, bacon e parmesão

Quinoa com camarão, manga e lima

Salada grega com queijo feta e coentros

Vermicelli com legumes e sementes de sésamo

ENTRADAS

Mozzarella, tomate com pesto de manjeriço

Carpaccio de novilho, rúcula, croutons e parmesão

Tartine de salmão fumado, creme de citrinos e aneto

Carpaccio de salmão, taboulé de legumes ao maracujá

Tartine de presunto com tapenade azeitonas

SOPA

Creme de abóbora com pesto de coentros

Creme de couve-flor com avelã e fava tonka

PEIXE

Bacalhau assado, cebola caramelizada, mil-folhas de batata com espinafres e legumes

Dourada salteada com tomilho limão, gnocchis e legumes da época ao manjeriço

CARNE

Peito de frango com especiarias, cogumelos selvagens e molho de assado

Lombo de porco ibérico, polenta de tomate seco e legumes verdes

VEGETARIANO

Couscous com legumes da estação ao alecrim

Fusilli com ratatouille e sementes de sésamo

Massa penne com cogumelos assados, tomate seco, azeitonas e manjeriço

Arroz asiático com legumes

SOBREMESAS

Mousse de manga

Financier de chocolate

Parfait de framboesa

Tartelete de fruta

Fruta da época fresca

BUFFET SNACK

Inclui: a nossa seleção de saladas simples e saladas compostas, 3 entradas, 1 sopa, 1 prato principal peixe ou carne, 1 prato vegetariano e a nossa seleção de sobremesas

BUFFET MYRIAD

MENU DISPONÍVEL
MÍNIMO 30 PESSOAS (1)

SALADAS SIMPLES

Tomate, cenoura, rúcula, pepino, alface e azeitona

PRATOS PRINCIPAIS

Caesar de frango, bacon e parmesão

Pato fumado com couscous, romã e amêndoa torrada

Soba asiática com peru e vegetais

Fusilli de salmão fumado, alcaparras, pepino e limão confit

Polvo, pimentos, cebola roxa e vinagrete de limão

Quinoa com camarão, manga e lima

Fregola de legumes grelhados com vinagrete citrinos e manjericão

Vermicelli de arroz, juliana de legumes e sementes de sésamo

Salada grega com queijo feta e coentros

ENTRADAS

Tomate, queijo fresco e manjericão

Cogumelos salteados à la plancha

Carpaccio de novilho, rúcula, croutons e parmesão

Pimentos padrón e tomate cherry

Legumes grelhados com parmesão

Salmão marinado com manjerona

Seleção de carnes frias

Seleção de queijos

SOPAS

Caldo verde

Creme de coentros

Creme de abóbora

Creme de couve-flor e fava tonka

PRATOS PRINCIPAIS DE PEIXE

Dourada salteada com tomilho, gnocchi de batata e vegetais ao manjericão, molho virgem

Bacalhau assado, mil folhas de batata com espinafres, cebola pérola e crumble de broa

Seleção de peixes braseados, legumes da época salteados, molho vinho branco

Robalinho salteado, caviar de beringela fumado, piperade de pimentos e caldo de caldeirada

PRATOS PRINCIPAIS DE CARNE

Lombo de porco ibérico, polenta de tomate seco e legumes verdes

Bife do lombo à Portuguesa

Vazia de vitela, presunto de Parma crocante, chipolata e molho de salva

Peito de frango com especiarias, cogumelos selvagens e molho de assado

Perna de pato confitada, arroz estufado com enchidos de porco preto

BUFFET MYRIAD

*MENU DISPONÍVEL
MÍNIMO 30 PESSOAS (II)*

PRATO PRINCIPAL VEGETARIANO

Penne com cogumelos assados, tomate seco, azeitonas e manjeriço

Arroz asiático

Couscous de legumes orientais com frutos secos

Fusilli com ratatouille e sementes de sésamo

SOBREMESAS

Mousse de maracujá

Mousse de frutos vermelhos

Mini pastel de nata

Crème brûlée

Financier de pistachio e framboesa

Parfait de coco

Fraisier

Brownie de chocolate

Sortido de tartelletes



Inclui: seleção de saladas simples, 4 saladas compostas, 4 entradas, 1 sopa, 1 prato principal peixe, 1 prato principal carne, 4 sobremesas e Fruta da época (4 variedades)

Inclui: seleção de saladas simples, 5 saladas compostas, 5 entradas, 1 sopa, 1 prato principal peixe, 1 prato principal carne, 1 prato vegetariano, 5 sobremesas e Fruta da época (4 variedades)

BUFFET PORTUGUÊS

MENU DISPONÍVEL
MÍNIMO 40 PESSOAS

SALADAS SIMPLES

Tomate, cenoura, rúcula, pepino, alface e azeitona

SALADAS COMPOSTAS

Tomate e queijo fresco com cebola e orégãos

Beterraba com laranja, agrião e amêndoa

Atum braseado com feijão frade e muxama

Salada de polvo com batata doce e ervas finas

Bacalhau, grão, cebola roxa e salsa

Verrines de sapateira à Portuguesa

Salada de ovas de peixe, cebola, pimento e coentros

ENTRADAS

Presunto e charcutaria Portuguesa

Seleção de queijos nacionais

Pão regional, broa de milho, compotas caseiras, uvas e frutos secos

Os fritos típicos:

Pastéis de bacalhau, rissóis de camarão

Rissóis de leitão, empadas de galinha

SOPAS

Gaspacho alentejano

Sopa de cação

Caldo verde

PRATOS PRINCIPAIS

Cataplana tradicional de peixes e mariscos

Bacalhau assado, mil folhas de batata com espinafres, cebola pérola e crumble de broa

Cabrito a baixa temperatura, batata à padeiro e legumes ao alecrim

Lombinho de porco preto com amêijoas

SOBREMESAS

Toucinho-do-céu com amêndoas algarvias

Torta de laranja

Farófias

Mousse de chocolate com crumble de frutos secos

Arroz doce tradicional

Leite-creme caramelizado com frutos vermelhos

Fruta da época

Saladas simples, saladas compostas, entradas,
1 sopa , pratos principais e sobremesas

BUFFET MEDITERRÂNICO

MENU DISPONÍVEL
MÍNIMO 40 PESSOAS

SALADAS SIMPLES

Alface, tomate, pepino e rúcula

Variedade de alfaces com croutons de alho

SALADAS COMPOSTAS

Salada de legumes à grega com coentros

Salada caprese

Salada de legumes assados e ervas provençais

Salada de polvo, cebola, coentros e azeite de tomilho e limão

Caesar de frango com alface romana e croutons dourados

SOPAS

Gaspacho

Minestrone

ENTRADAS

Breasola com rúcula e lascas de parmesão

Brusqueta de biqueirões com azeite de limão e oregãos

Peixes marinados com lima e gengibre, ervas finas e legumes crocantes

Seleção de charcutaria ibérica

PRATOS PRINCIPAIS

Penne com alho, tomate seco, azeitonas, queijo feta e manjeriço

Misto de peixes com caviar de beringelas e condimento estival

Paella à Valenciana

Vazia de vitela, presunto de Parma crocante, polenta com panceta salteada e molho de salva

SOBREMESAS

Pannacotta de framboesa e manjeriço

Tiramisú

Ópera

Mousse de chocolate

Tarte Tatin

Toucinho-do-céu com amêndoa

Creme catalão

Saladas simples, saladas compostas, entradas, escolha de 1 sopa, pratos principais e sobremesas

BUFFET ASIÁTICO

MENU DISPONÍVEL
MÍNIMO 40 PESSOAS

SALADAS COMPOSTAS

Salada de feijão com tofu e molho agri-doce

Salada thai de melão

Salada de bok choy e vermicelli de arroz

Salada quente chinesa com rebentos de soja, pimentos e óleo de sésamo

SOPAS

Miso com legumes

Sopa de noodles e frango

ENTRADAS

Spring rolls de legumes e camarão

Espetadas satay de frango com lima e sementes de sésamo

Pato crocante com ervas aromáticas

Camarão salteado com citronela, gengibre e cogumelos

Guiosas de frango e vegetais

Camarão com panko

Tempura de caranguejo de casca mole

PRATOS PRINCIPAIS

Frango com sésamo e frutos secos

Filete de peixe e camarão com caril vermelho

Lombinho de porco char siu

GUARNIÇÕES

Arroz frito com legumes

Noodles

Chow mein de legumes

ESTAÇÃO

Sushi e Sashimi

SOBREMESAS

Bolo de chá verde com pistachio

Mousse de líchia com crocante e especiarias

Leite-creme de citronela caramelizado

Bolo de chocolate com wasabi

Ananás e manga assados com lima kaffir

Fruta da época laminada

Mousse de yuzu

Saladas compostas, 1 sopa, 5 entradas, pratos principais e guarnições, estação de sushi e sashimi, sobremesas

BUFFET ROTA DAS ESPECIARIAS

MENU DISPONÍVEL
MÍNIMO 40 PESSOAS

SALADAS SIMPLES

Alface, rúcula, tomate e pepino com hortelã

SALADAS COMPOSTAS

Beterraba com tomilho-limão

Legumes salteados c/ manjerona e kumquat confitado

Tomate com orégãos

Cenoura com carvi e coentros

Zalouca com sumac e agrião

Taboulé com cominhos grelhados, sultanas e hortelã

Vinagrete de azeite e lima, gengibre e maçã verde

Óleo d'argan, vinagrete com limão confit

SOPAS

Creme de couve-flor com fava tonka

Sopa de bivalves com açafreão

ENTRADAS

Azeitonas com ras el hanout e laranja

Húmus com tahina e gressini de manjerona

Babaganoush

Dourada e atum marinados

Kefta de borrego e molho de iogurte

PRATOS PRINCIPAIS

Tajine de legumes com tâmaras e amêndoas torradas

Caril de camarão e arroz basmati ao cardamomo

Pato escalfado com caldo de especiarias, chermoula de legumes salteados

SOBREMESAS

Crème de brûlée e 5 especiarias

Mousse de chocolate e banaba com pimenta da Jamaica

Pudim Abade Priscos com cardamomo

Baclava

Crumble de maçã e baunilha

Shot de frutas em calda de cravinho e canela

Torta de canela e creme de zimbro

Saladas Simples, Saladas compostas, 1 sopa, Entradas, Pratos principais e Sobremesas.

BUFFET DO MAR

MENU DISPONÍVEL
MÍNIMO 40 PESSOAS

SALADAS SIMPLES

Tomate, cenoura, rúcula, pepino, alface e azeitona

SALADAS COMPOSTAS

Polvo com pimentos e coentros

Quinoa de legumes grelhados com camarão, manga e lima

Lulas salteadas com alho e limão, alface romana com croutons dourados

ENTRADAS

Camarão selvagem

Lavagante canadiano

Ostras de Sesimbra

Verrine de sapateira

Peixes marinados com lima e gengibre, ervas finas e legumes crocantes

PRATOS PRINCIPAIS

Cataplana tradicional de peixes e mariscos

Robalo assado com legumes verdes, tomate cacho e molho de vinho branco

SOBREMESAS

Arroz cremoso com manga e coco

Tiramisú

Ópera

Mousse de chocolate

Tarte tatin com creme de iogurte

Toucinho-do-céu com amêndoa

Creme catalão

Fruta da época laminada

MESA DE QUEIJOS E CHARCUTARIA

Queijos Nacionais e Internacionais

Charcutaria Ibérica

Saladas Simples, Saladas compostas, Entradas, Pratos principais, Sobremesas e Mesa de Queijos

BUFFET DE QUEIJOS

*MENU DISPONÍVEL
MÍNIMO 30 PESSOAS*

QUEIJOS NACIONAIS

Ilha

Nisa

Azeitão

Serpa

Serra

QUEIJOS INTERNACIONAIS

Brie

Cheddar

Camembert

Chèvre

Gruyère

Manchego

A ACOMPANHAR

Pão regional, baguette, broa de milho

Crackers, telhas, grissinis

Uvas brancas e pretas

Figos frescos ou secos, sultanas e nozes

Bagulhada de frutos secos

Compota caseira



COCKTAIL
DÎNATOIRE
MENUS

COCKTAIL DÎNATOIRE

BASE MYRIAD

(DE 30 A 80 PESSOAS)

CANAPÉS FRIOS

Tártaro de novilho, molho de cournichons

Cone de atum e guacamole

CANAPÉS QUENTES

Empada de galinha e cremoso de cogumelos

Camarão panko, molho chili garlic e yuzu

MINI-PRATOS FRIOS

Ceviche peruano, guacamole, panisse crocante

Carpaccio de novilho, vinagrete de trufa e pinhão

Polvo braseado, batata caçoila, picadinho algarvio

Salmão gravlax, crocante legumes c/ molho maracujá

Vichysoise alho francês, queijo batido com limão confit

MINI-PRATOS QUENTES

Robalo, tartar de ostras e algas, molho vinho branco

Risotto de espargos verdes e pleurottes

Bochecha de vitela com molho trufado

MESA DE QUEIJOS E CHARCUTARIA

Queijos Nacionais e Internacionais

Charcutaria Ibérica

SOBREMESAS

Sortido de Macarrons

Mini Pavlova tropical

Choux de framboesa

Mini tarte de chocolate

Espetadas de fruta

BEBIDAS

Espumante Bruto DIVAI, Bairrada

DIVAI Branco, Alentejo

DIVAI Tinto, Alentejo

Cerveja Sagres

Sumo de laranja

Chá gelado Rooibos

Duração 3h (de 30 até 80 pessoas)
número superior a 80 pessoas pvp sob consulta.

COMPLEMENTOS

MESAS EM BUFFET E LIVE STATIONS
MÍNIMO 30 PESSOAS (1)

ESTAÇÕES AO VIVO

Pastas

Guarnições | Espargos verdes, cogumelos, tomate, camarão, frango e parmesão

Molhos | Pesto, tomate

Risottos

Guarnições | Espargos verdes, cogumelos, tomate, camarão, frango e parmesão

Presunto Casalba

Presunto Pata Negra Belota

Mesa de Ostras

Vinagrete de lima e gengibre

Molho de maracujá e coentros

Espuma de yuzu

CARVING STATION

Strudel de bacalhau

Cataplana gigante de peixes e mariscos da nossa costa

Carré de borrego ao alecrim

Acompanhado de mil-folhas de batata e legumes provençais

Entrecôte, T-bone ou picanha de novilho

Acompanhado de mil-folhas de batata e legumes provençais

SUGESTÕES PARA CEIA

Caldo verde ou creme de abóbora

Mini prego do lombo em manteiga de alho

COMPLEMENTOS

MESAS EM BUFFET E LIVE STATIONS
MÍNIMO 30 PESSOAS (II)

Pão com chouriço

Seleção de charcutaria Portuguesa e fritos típicos

MESA EM BUFFET

Mesa de enchidos

Presunto e fuet ibérico

Seleção de enchidos e charcutaria Portuguesa

Fritos típicos

Seleção de pães e tostas, gressinos, frutos secos e uvas

Mesa de queijos

Nisa, Castelo Branco, Azeitão, Serpa, apimentado Beira Baixa, Brie, Talegio, Manchego

Seleção de pães e tostas, crackers, compotas caseiras, frutos secos e uvas

Mesa de sushi e sashimi

Mesa de mariscos

Camarão selvagem, lavagante canadiano

Sapateira, ostras de Sesimbra

Seleção de tostas, crackers, molho de alho e limão



BEBIDAS

MENUS

COCKTAIL

MENU BEBIDAS

COCKTAIL I (SEM ÁLCOOL)

Ginger Ale de maçã e limão

Pineapple mint

Chá gelado Rooibos com limão

Limonada

COCKTAIL II

DIVAI Branco, Alentejo

DIVAI Reserva Tinto, Alentejo

Cerveja Sagres

Chá gelado Rooibos com limão

Limonada

COCKTAIL III

Quinta do Ameal, Vinhos Verdes

Porto Tónico

DIVAI Rosé, Alentejo

Cerveja Sagres

Sumo de laranja

Limonada

COCKTAIL IV

Espumante Soalheiro Bruto, Vinhos Verdes

Dona Maria Branco, Alentejo

Crasto, Douro

Cerveja Sagres

Gin Beefeater

Vodka Absolut

Porto Tónico

Limonada

PARA COMPLEMENTAR

Champanhe Brut

Veuve Clicquot

Cocktails

Caipirinha, Mojito, Margarita ou Daiquiri

Espirituosos

Whisky Red Label, Whisky Famous Grouse

Vodka Absolut, Gin Beefeater, Rum Plantation

SUPLEMENTO

BEBIDAS REFEIÇÃO

EVOLUTION

Refrigerantes

Coca-cola, Sprite, Ice Tea

Sumo de laranja natural

Água mineral com e sem gás

STYLE

Diálogo Branco, Douro

Castas: Rabigato, Códega de Larinho, Gouveio, Dona Branca, Viosinho e Bical

DIVAI Reserva Tinto, Alentejo

Castas: Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Aragonês

Cerveja Sagres

Refrigerantes

Coca-cola, Sprite, Ice Tea

Sumo de laranja natural

Água mineral com e sem gás

EXCELLENCE

Espumante DIVAI, Bairrada

Castas: Arinto, Bical, Chardonnay e Baga

DIVAI Branco, Alentejo

Castas: Antão Vaz, Gouveio e Arinto

Crasto Tinto, Douro

Castas: Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional e Touriga Franca

Cerveja Sagres

Refrigerantes

Coca-cola, Sprite, Ice Tea

Sumo de laranja natural

Água mineral com e sem gás

EPIC

Espumante Soalheiro Bruto, Vinhos Verdes

Castas: Alvarinho

Morgado de St^a Catherina Branco, Bucelas

Castas: Arinto

Meandro, Douro

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Alicante Bouschet

Cerveja Sagres

Refrigerantes

Coca-cola, Sprite, Ice Tea

Sumo de laranja natural

Água mineral com e sem gás

BAR ABERTO

BAR ABERTO I

Porto Niepoort Branco e Tawny

Whisky Famous Grouse

Gin Beefeater

Vodka Absolut

Rum Plantation

Cerveja Sagres

Refrigerantes

Coca-cola, Sprite, Ice Tea

Sumo de laranja e água mineral

BAR ABERTO II

Porto Vieira de Sousa Tawny

Vinho DIVAI Branco, Alentejo

Vinho DIVAI Reserva Tinto, Alentejo

Whisky Johnny Walker Red Label, Gin Bombay Sapphire,

Vodka Finlandia

Aguardente velha CRF

Cerveja Sagres

Licores

Beirão

Amarguinha

Refrigerantes

Coca-cola, Sprite, Ice Tea

Sumo de laranja e água mineral

BAR ABERTO III

Porto Taylor's Tawny 10 anos

Passadouro Branco, Douro

Cortes de Cima Tinto, Alentejo

Champanhe Billecart Salmon Brut

Whisky Ballantines

Whisky Johnny Walker Black Label

Whisky Bourbon Jack Daniel's

Gin Tanqueray

Vodka Grey Goose

Rum Plantation

Aguardente Velha CRF, Remy Martin V.S.O.P.

Licores

Beirão

Amarguinha

Bailey's

Campari

Cerveja

Sagres, Heineken

Refrigerantes

Coca-cola, Sprite, Ice Tea

Sumo de laranja e água mineral

Cada hora adicional de serviço terá um acréscimo de 50% sobre os valores indicados.

CARTA DE VINHOS

VINHO BRANCO

75 CL

Diálogo, Douro

Dona Maria, Alentejo

DIVAI, Alentejo

Soalheiro, Vinhos Verdes

Pó de Poeira, Douro

Herdade Grande, Alentejo

DIVAI Reserva, Alentejo

Morg. St^a Catherina, Bucelas

Três Bagos Sauv Blanc, Douro

VINHO ROSÉ

75 CL

Manz, Lisboa

Quinta de Saes, Dão

DIVAI, Alentejo

CHAMPANHE

75 CL

Ruinart Brut

Ruinart Rosé

Billecart Salmon Rosé

Cristal, Louis Roederer

VINHO TINTO

75 CL

Crasto Superior, Douro

Lacrau, Douro

Diálogo, Douro

Pêra Grave, Alentejo

Ponte das Canas, Alentejo

DIVAI Reserva, Alentejo

Herdade Grande, Alentejo

João Clara, Algarve

VINHO VERDE

75 CL

Quinta do Ameal, Vinhos Verdes

Soalheiro Alvarinho

Soalheiro Primeiras Vinhas

ESPUMANTES

75 CL

DIVAI, Bairrada

3B Rosé, Beiras

Soalheiro Bruto, Vinhos Verdes

LISTA DE BAR

(/)

APERITIVOS

DOSE GARRAFA

Martini

Campari

Ricard

Dubonnet

WHISKY

DOSE GARRAFA

J.B.

Cutty Sark

Johnnie Walker Red Label

WHISKY MALTE

DOSE GARRAFA

Bowmore Legend

Glengoyne 10

Macallan 12

COGNAC & ARMAGNAC

DOSE GARRAFA

Samalens Napoleon

Remy Martin V.S.O.P.

Hennessy Fine

LICORES

DOSE GARRAFA

Licor Beirão

Baileys

Drambuie

GIN, VODKA, RUM

DOSE GARRAFA

Bombay Sapphire

Beefeater

Absolut

Plantation

Belvedere

Matusalem 7

WHISKY VELHO

DOSE GARRAFA

Johnnie Walker Black Label

Chivas 18

White & Mackay 21

IRISH, CANADIAN & BOURBON

DOSE GARRAFA

Jack Daniel's

Jameson

Canadian Club

BRANDY VELHO

DOSE GARRAFA

C.R.F.

Antiquíssima

Adega Velha

Palácio da Brejeira

LISTA DE BAR

(//)

VINHO DO PORTO, MOSCATEL, MADEIRA

DOSE

GARRAFA

Vieira de Sousa Tawny

Niepoort Dry

Moscatel Roxo

Vieira de Sousa LBV

Barbeito 5 anos

CERVEJAS

GARRAFA

Sagres 33cl

Heineken 25cl

Sagres sem álcool 33cl

REFRIGERANTES

GARRAFA

Coca-cola

Ginger Ale

Fanta

Água Tônica

Ice Tea

ÁGUA MINERAL

GARRAFA

Água do Luso c/ ou s/ gás 1L

Água das Pedras 0.75L

S. Pellegrino 0,75L



INFORMAÇÃO GERAL

NÚMERO GARANTIDO DE PESSOAS E FORMA DE PAGAMENTO

O Hotel deverá ter conhecimento do número aproximado de pessoas que irão participar nos eventos até 15 dias antes do seu início. O número final de participantes confirmados deverá ser informado até 3 dias úteis, assim como 90% de depósito do total e o restante no final do evento. Antes do início do evento será esse o número final para efeitos de faturação. Caso o número de presenças nos eventos seja superior às confirmadas a faturação será ajustada de acordo.

O Hotel reserva-se o direito de alterar a sala reservada caso o número de pessoas confirmadas seja superior ou inferior ao inicialmente previsto.

TELEFONES

Todas as salas poderão ser equipadas com telefone. O acesso à rede exterior é ativado logo que a sala é ocupada, sendo as chamadas efetuadas debitadas diretamente na conta principal. O bloqueio das linhas ou os níveis de acesso, nacional ou internacional, deverão ser solicitados com antecedência prévia.

EQUIPAMENTO AUDIO-VISUAL

O Myriad Crystal Center e o Hotel possuem equipamento de alta tecnologia em todas as salas disponíveis. Os nossos colaboradores poderão facultar-lhe uma lista do equipamento disponível e respetivos preços. Caso tenha algum pedido especial para adequar a nossa proposta às suas necessidades, por favor informe-nos.

DECORAÇÃO

Teremos todo o gosto em ajudar na escolha da decoração floral para eventos ou reuniões. Com uma vasta seleção de opções.

ESTACIONAMENTO

O Myriad Crystal Center dispõe de estacionamento e de serviço de valet parking para os seus convidados. Estes serviços são disponibilizados a pedido e com marcação prévia.

ANIMAÇÃO

Se necessitar de animação musical ou outra no seu evento, dispomos das melhores opções do mercado e poderemos ajudar na seleção.

RESTRIÇÕES RELACIONADAS COM AS CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

Devido a condições meteorológicas adversas (chuva, vento, etc.), as áreas exteriores podem não estar disponíveis conforme contrato.

BENGALEIRO

O Hotel dispõe de um bengaleiro no piso do lobby, o Myriad Crystal Center dispõe de um bengaleiro no primeiro piso.

EXTRAVIOS

O Hotel Myriad by SANA não se poderá responsabilizar pelo extravio de bens deixados pelos organizadores e/ou seus convidados nas suas instalações, seja antes, durante ou depois do evento.

UTILIZAÇÃO DOS ESPAÇOS RESERVADOS

Está interdita a afixação de pregos, parafusos, pioneses, fita adesiva ou outros meios para a suspensão em paredes, tetos, colunas ou pavimentos. A reserva de espaços não implica a exclusividade de utilização dos espaços circundantes. As despesas decorrentes da reparação de quaisquer danos causados nas instalações ou equipamentos do hotel ocorridos em período de montagem e desmontagens e durante o evento, serão da única e exclusiva responsabilidade do cliente, ficando o hotel autorizado a cobrar tais importâncias na fatura ou posteriormente.

RESTRIÇÕES ALIMENTARES

A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes utilizados. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente. Por favor indique no caso de ter requisitos especiais tais como menus vegetarianos, dieta, kosher ou alimentos a evitar.

COMIDAS E BEBIDAS

Não será permitida a entrada no hotel de quaisquer alimentos trazidos pelos organizadores e/ou seus convidados sem prévia autorização escrita. Não são autorizadas saídas de alimentos confeccionados no hotel. O Myriad by SANA não se responsabiliza pelo consumo de alimentos fora das suas instalações. Devido ao elevado nível de características e especificações dos produtos, restrições da cadeia de abastecimento, data do evento, sazonalidade ou fenómenos climáticos extremos, o hotel reserva-se o direito de substituir qualquer produto por outro de qualidade semelhante ou superior, dando sempre aviso prévio e dentro do possível fornecendo uma gama de alternativas adequadas.

DANOS

O cliente assumirá a total responsabilidade por qualquer dano, perda ou custo, incluindo os estragos na propriedade e/ou ofensas pessoais aos empregados do Hotel ou a outros clientes/convidados do Hotel que estejam em outros eventos ou em uso das facilidades do Hotel.

FIFTY
SECONDS

FIFTY SECONDS

O Grupo SANA inaugurou o restaurante FIFTY SECONDS instalado no topo do Myriad Hotel, na emblemática Torre Vasco da Gama, em Novembro de 2018.

O elevador leva-nos ao topo, e os 50 segundos da viagem deram o nome ao restaurante FIFTY SECONDS, um espaço com apenas 30 lugares e que é uma referência da restauração em Portugal e internacionalmente.

A DECORAÇÃO

O brilho do cobre e dos azuis fumados assinam a elegante paleta de cor do FIFTY SECONDS, um espaço desenhado ao mais pequeno detalhe pelo arquiteto de interiores Nuno Rodrigues e as suas equipas Metrobox e Stabörd.

Da exuberante garrafeira climatizada, ao mobiliário e iluminação, sem esquecer os acessórios e decoração, tudo foi criado exclusivamente para este espaço, para atribuir uma personalidade própria e ambiente cosmopolita e sofisticado.

_ SALA DE REFEIÇÕES



_ COZINHA



_ DETALHES DECORAÇÃO



_ SALA DE REFEIÇÕES



FIFTY SECONDS

MENUS

MENU FIFTY SECONDS

APERITIVOS

Brandade de bacalhau com maionese de manzanilla e yuzu

Mil-folhas caramelizado de foie gras, maçã verde e enguia

PRATOS PRINCIPAIS

Jalapeño, gelado de alcaçuz e maionese de pepino

Gema de ovo em carbonara de ervas, lâminas de beterraba e carpaccio de papada

Salmonete com escamas crocantes, cevadinha de açafraão e limão, gamba do Algarve e jus de salmonete

Lombo de novilho assado na brasa, terrina de batata e pancetta, jus do tutano e croutons de pão

SOBREMESAS

Framboesas à flor de hibiscos, gelado de manjeriço e sésamo negro

Torrija caramelizada e gelado de café

Petits-fours

HARMONIA DE VINHOS

VISCERAL WINES O BRANCO, 2015

Lisboa

CASA YAGÜE SAUVIGNON BLANC, 2021

Patagonia

DONA SANCHA CERCEAL, 2020

Dão

CONCEITO BASTARDO, 2021

Douro

GLORIA REYNOLDS ART & TRADITION, 2013

Alentejo

DISZNÓKÓ ÉDES SZAMORODNI 1413, 2018

Tokaji

Produtos sazonais e sujeitos a alterações

FIFTY SECONDS

MENUS

MENU DEGUSTAÇÃO

APERITIVOS

Brandade de bacalhau com maionese de Manzanilla e yuzu

Mil-folhas caramelizado de foie gras, maçã verde e enguia

PRATOS PRINCIPAIS

Jalapeño, gelado de alcaçuz e maionese de pepino

Vieira corada, creme de couve flor e cebolinho, espuma de manteiga noisette e vinagre de xerez, caviar Oscietra

Carabineiro grelhado, alho negro, puré de limão Meyer

Creme de manjeriço e presunto Ibérico, lagostim e tortellini de beringela fumada

Pregado de Mar, gamba vermelha do Algarve, emulsão de dashi com manteiga noisette e jus de aves

Cabrito montês, chutney de maçã e ruibarbo, jus de pimentas e vinagrete de cenoura, laranja e gengibre

SOBREMESAS

Framboesas à flor de hibiscos, gelado de manjeriço e sésamo negro

Infusão de arroz, leite e cardamomo, pistáchio, yuzu e kalamansi

Petits-fours

HARMONIA DE VINHOS

VISCERAL WINES O BRANCO, 2015

Lisboa

CASA YAGÜE SAUVIGNON BLANC, 2021

Patagonia

DONA SANCHA CERCEAL, 2020

Dão

CONCEITO BASTARDO, 2021

Douro

GLORIA REYNOLDS ART & TRADITION, 2013

Alentejo

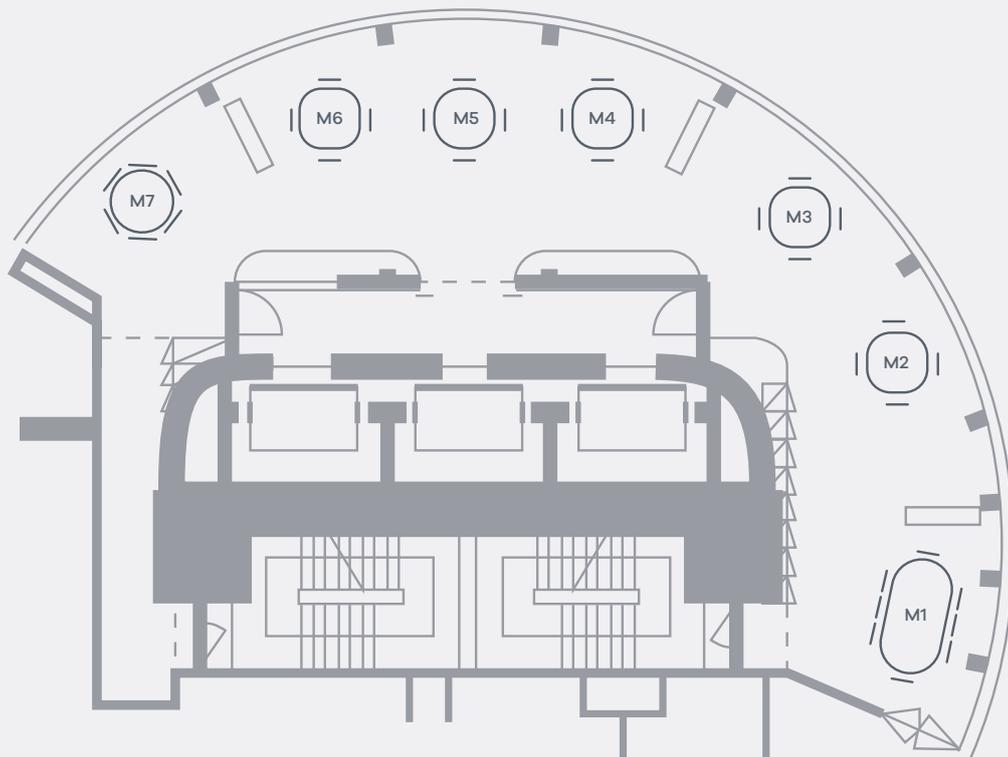
DISZNÓKÓ ÉDES SZAMORODNI 1413, 2018

Tokaji

Produtos sazonais e sujeitos a alterações

FIFTY SECONDS

ÁREAS E CAPACIDADES



Área Total
100 m²

7
Mesas

34
Lugares (máxima)

25
Refeições (média)

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

Situado no 23º andar e com vista panorâmica sobre o Rio Tejo, o SAYANNA oferece um espaço único na cidade, perfeito para fugir à agitação da vida urbana e cuidar do corpo e da mente.

Caminhe em direção à tranquilidade com um SPA que retoma o verdadeiro significado de "Sanus per aquam" com uma piscina de vitalidade dinâmica, com camas e cadeiras de hidromassagem subaquáticas, duche bitérmico, uma sauna panorâmica e um banho turco, num espaço onde poderá relaxar, revitalizar e rejuvenescer o seu corpo.



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

A VIAGEM DE VASCO DA GAMA

Uma experiência inspirada na grande viagem de Vasco da Gama ao Oriente e a rota das especiarias. Inicia com uma esfoliação de canela, uma máscara nas costas e hidratação corporal com óleo de especiarias. A viagem termina com uma relaxante massagem oriental na cabeça.

O TEJO

Uma experiência com pedras do rio aquecidas e alongamentos, em perfeita sintonia com a tranquilidade do Tejo. Inicia com uma esfoliação profunda de pernas e pés com Flor de Sal de Rio Maior, seguida de uma massagem com movimentos rítmicos e alongamento incorporando pedras quentes, finalizando com uma massagem no rosto com pedras frias.

ALMA PORTUGUESA DOIS

Uma viagem a dois pelas tradições e aromas portugueses. Inicia com um ritual de boas-vindas com azeite e caroço de azeitona para se preparar para uma massagem relaxante com azeite e alecrim. Para terminar esta viagem de tradições desfruta de 2 fluídos de espumante português e pastéis de nata.



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 relaxante com óleos quentes inspirada em técnicas orientais e na massagem balinesa. São feitos movimentos rítmicos e fluidos ajudando o corpo a reencontrar o equilíbrio.

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.

HIDRATAÇÃO PROFUNDA

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

MASSAGEM LINFÁTICA

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



SAYANNA WELLNESS

SPA PARA DOIS

TRANQUILIZE O CORAÇÃO

Idealize o momento perfeito a dois com a combinação de uma massagem relaxante de 45' e termine com a utilização da SUITE SPA VIP por 45'.

BEM-ESTAR A DOIS

Criámos o ambiente perfeito para desfrutar de uma massagem relaxante a dois de 60' e a utilização da SUITE SPA VIP após a massagem, que os deixará mais relaxados que nunca.

AQUEÇA A ALMA

Aqueça a Alma com a nossa Massagem de Assinatura SAYANNA, incorporando pedras quentes nas costas e uma limpeza de rosto durante 90'. Termine com um ritual de banho e 2 flutes de espumante na SUITE SPA VIP 60'.



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 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

Cuide das suas mãos com uma manicure. Cortar, limar e aplicação de verniz.

PEDICURE

Cuide dos seus pés com uma pedicure. 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 CÓCEGAS

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



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

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

_ SAUNA PANORÂMICA



NOTAS:

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

** 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

MINDFULNES & 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.

A hand is shown reaching out from the right side of the frame towards a digital globe on the left. The globe is rendered as a wireframe mesh with glowing blue lines. The background is a dark blue gradient with a network of white dots and lines, suggesting a digital or data environment. The overall aesthetic is futuristic and technological.

SAN.IA

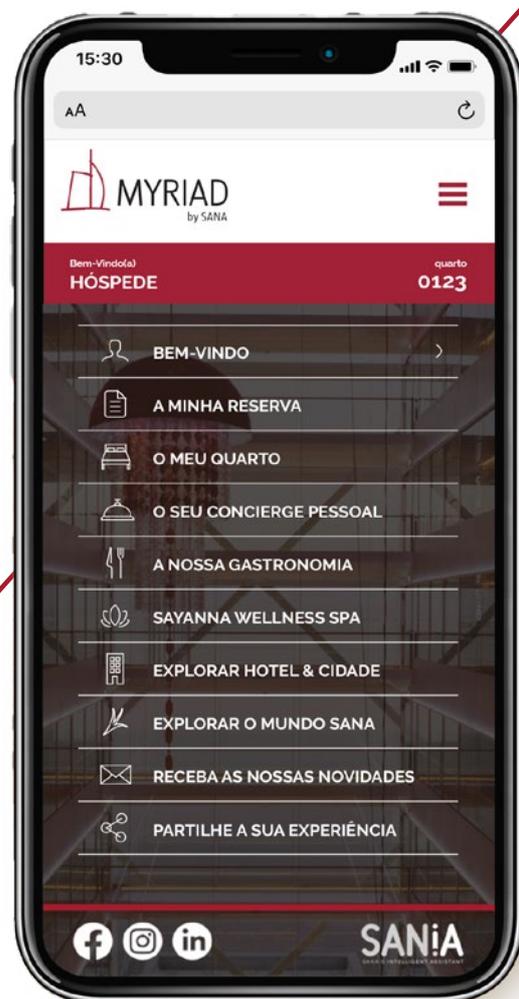
BEM-VINDOS
AO FUTURO



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 Myriad by SANA 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 image is a vertical composition. The left side shows a view of Earth from space, with a thin blue atmosphere and a dark horizon. The right side shows a dense field of stars, likely a galaxy or star cluster, with some brighter, more prominent stars. 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_



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

Myriad by SANA

Cais das Naus, Lote 2.21.01,
Parque das Nações

T +351 211 107 600

F +351 211 107 601

(custo da chamada para a rede fixa nacional)

E info@myriad.pt

SANAHOTELS.COM

