



HOTEL
StoryTellers Palace
SÃO MARTINHO DO PORTO

PASSAGEM DE ANO

NEW YEAR'S EVE

RECEÇÃO CONVIDADOS	GUESTS WELCOME
JANTAR DEGUSTAÇÃO	DINNER TASTING
CELEBRAÇÃO	CELEBRATION
MÚSICA AO VIVO	LIVE MUSIC
FOGO DE ARTIFÍCIO	FIREWORKS
DJ PARTY	

CONTATOS CONTACTS

917 632 020

reservations@storytellerspalace.com



FIQUE CONNOSCO ■ STAY WITH US

TIPOLOGIA DE SUITE <i>SUITE TYPE</i>	PACK 2 NOITES <i>2 NIGHTS PACK</i>
E.M. FORSTER / FLORBELA ESPANCA JAMES JOYCE / VIRGINIA WOOLF	€850 2 PAX Reveillon Pack + Estadia c/ Pequeno Almoço + Brunch Reveillon Pack + Suite & Breakfast + Brunch
FITZGERALD I SWEDISH ROOM JANE AUSTEN	€950 2 PAX Reveillon Pack + Estadia c/ Pequeno Almoço + Brunch Reveillon Pack + Suite & Breakfast + Brunch
EMILY BRONTE / AGATHA CHRISTIE HARUKI MARUKAMI	€1100 2 PAX Reveillon Pack + Estadia c/ Pequeno Almoço + Brunch Reveillon Pack + Suite & Breakfast + Brunch
JOHN LE CARRÉ <i>SUITE PRESIDENCIAL</i>	€1300 2 PAX Reveillon Pack + Estadia c/ Pequeno Almoço + Brunch Reveillon Pack + Suite & Breakfast + Brunch

■

RESERVAS RESERVATIONS

Telefone: +351 917 632 020

Email: reservations@storytellerspalace.com

Phone +351 917 632 020

reservations@storytellerspalace.com



FIQUE CONNOSCO ■ STAY WITH US

TIPOLOGIA DE SUITE <i>SUITE TYPE</i>	PACK 3 NOITES + OFERTA 4ª NOITE <i>3 NIGHTS PACK + 4TH NIGHT OFFER</i>
E.M. FORSTER / FLORBELA ESPANCA JAMES JOYCE / VIRGINIA WOOLF	€1050 2 PAX Reveillon Pack + Estadia c/ Pequeno Almoço + Brunch Reveillon Pack + Suite & Breakfast + Brunch
FITZGERALD I SWEDISH ROOM JANE AUSTEN	€1150 2 PAX Reveillon Pack + Estadia c/ Pequeno Almoço + Brunch Reveillon Pack + Suite & Breakfast + Brunch
EMILY BRONTE / AGATHA CHRISTIE HARUKI MARUKAMI	€1350 2 PAX Reveillon Pack + Estadia + Brunch Reveillon Pack + Suite & Breakfast + Brunch
JOHN LE CARRÉ <i>SUITE PRESIDENCIAL</i>	€1900 2 PAX Reveillon Pack + Estadia c/ Pequeno Almoço + Brunch Reveillon Pack + Suite & Breakfast + Brunch

RESERVAS RESERVATIONS

Telefone: +351 917 632 020

Email: reservations@storytellerspalace.com

Phone +351 917 632 020

reservations@storytellerspalace.com



MENU DEGUSTAÇÃO

Welcome Drink (recepção aos convidados)

🍸 Elixir de Boas-Vindas Royale

Entrada

🌿 Amuse-Bouche do Chef

(Caipirinha de Tomate com infusão de ervas frescas – início elegante da experiência)

Primeiro Momento

🦁 Camarão Tigre em Crosta de Avelã Torrada, Pepino Crocante e Batata Confitée
(Sofisticação em cada textura, frescor marítimo e riqueza de sabores)

Segundo Momento

🍷 Salmão Marinado em Redução de Beterraba com Panacota de Abóbora e Óleo de Trufa
(Combinação de cores, aromas e sabores refinados, apresentação luxuosa)

Terceiro Momento

🍷 Tartare de Carne Prime com Pêssegos Caramelizados, Burrata Cremosa e Lascas de Katsuobushi
(Contraste de frescor, doçura e umami – elegância absoluta)

Quarto Momento

🍷 Rolo de Corvina ao Molho de Cogumelos Selvagens e Alho Negro
(Texturas delicadas, profundidade de sabor e apresentação requintada)

Quinto Momento

🍷 Bochecha de Vitela Braseada com Risoto de Açafrão Imperial
(Riqueza, conforto e sofisticação num prato principal de luxo)

Sobremesa

🍷 Espuma de Prosecco com Geleia de Yuzu, Suspiro Crocante, Raspa de Cítricos,
Granita Cítrica e Sorbet de Manga
(Final leve, refrescante e exuberante, perfeito para o brinde da meia-noite)

Preço por pessoa

€225

*Inclui acesso à discoteca com bebida grátis
Includes Disco Access w/ free drink*



DEGUSTATION MENU

Welcome Drink (guest reception)

🍸 Royale Welcome Elixir

Starter

🌿 Chef's Amuse-Bouche

(Tomato Caipirinha infused with fresh herbs – an elegant start to the experience)

First Moment

🦁 Tiger Prawn in Toasted Hazelnut Crust, Crispy Cucumber, and Potato Confit
(Sophistication in every texture, maritime freshness, and richness of flavors)

Second Moment

🍷 Salmon Marinated in Beetroot Reduction with Pumpkin Panna Cotta and Truffle Oil
(A combination of refined colors, aromas, and flavors, luxurious presentation)

Third Moment

🍷 Prime Beef Tartare with Caramelized Peaches, Creamy Burrata, and Katsuobushi Shavings
(A contrast of freshness, Sweetness and umami – absolute elegance)

Fourth Moment

🍷 Sea Bass Roulade with Wild Mushroom and Black Garlic Sauce
(Delicate textures, depth of flavor, and exquisite presentation)

Fifth Moment

🍷 Braised Veal Cheek with Imperial Saffron Risotto
(Richness, comfort, and sophistication in a luxurious main course)

Dessert

🍷 Prosecco Foam with Yuzu Jelly, Crispy Meringue, Citrus Zest,
Citrus Granita, and Mango Sorbet
(A light, refreshing, and exuberant finish, perfect for a midnight toast)

Price per Person

€225

*Inclui acesso à discoteca com bebida grátis
Includes Disco Access w/ free drink*



MEIA-NOITE MIDNIGHT

Passas
Espumante
Fogo de artifício

*Grape raisins
Sparkling wine
Fireworks*

FELIZ ANO NOVO HAPPY NEW YEAR

00:15 - Dj Night Dancing

12:15 am – Dj Night Dancing

■

Preço por Pessoa Price per Person €30
--

Inclui uma bebida / Includes 1 drink



BRUNCH

DIA 1 JANEIRO 1ST OF JANUARY

Início às 10 horas até às 15 horas
Espumante incluído

*Starts at 10:00 am and closes at 3:00 pm
Sparkling Wine Included*

Preço por Pessoa Price per Person €90
--

RESERVAS • RESERVATIONS

Telefone: +351 917 632 020
Email: reservations@storytellerspalace.com

Phone +351 917 632 020
reservations@storytellerspalace.com