



HOTEL
STORYTELLERS
PALACE
SÃO MARTINHO DO PORTO

PASSAGEM DE ANO 2026-27

4 ACTOS, UMA NOITE.
O INÍCIO DE UMA NOVA HISTÓRIA.
4 ACTS, ONE NIGHT. THE BEGINNING OF A NEW STORY.

GATSBY
WELCOME
GATSBY WELCOME

MENU DEGUSTAÇÃO
7 MOMENTOS
7-COURSE TASTING MENU

VINHOS
SELECIONADOS
SELECTED WINES

CHAMPAGNE
À MEIA-NOITE
CHAMPAGNE AT MIDNIGHT

12 MINUTOS
FOGO DE ARTIFÍCIO
12 MINUTES FIREWORKS

DJ BILL DOREY
MUSIC AND ENTERTAINMENT

ROOFTOP CLUB
ROOFTOP CLUB

BRUNCH GOURMET
1 DE JANEIRO
GOURMET BRUNCH - JANUARY 1ST

PACK ESTADIA DISPONÍVEL
STAY PACKAGE AVAILABLE

O ÚLTIMO CAPÍTULO DE 2026 MERECE SER INESQUECÍVEL.
THE FINAL CHAPTER OF 2026 DESERVES TO BE UNFORGETTABLE.

+351 262 066 574
RESERVAS | RESERVATIONS

reservations@storytellerspalace.com
EMAIL

www.storytellerspalace.com
WEBSITE

O ÚLTIMO JANTAR

THE LAST DINNER
de / of

2026

7 MOMENTOS · HARMONIZAÇÃO DE VINHOS
7 MOMENTS · WINE PAIRING

Um menu pensado para começar fresco e delicado, crescer progressivamente em intensidade e terminar festivo, sem se tornar demasiado pesado antes da meia-noite e da festa.

A menu designed to begin fresh and delicate, build progressively in intensity and finish on a festive note, without becoming too heavy before midnight and the celebration.

GREEN ROOM RESTAURANT

PASSAGEM DE ANO

2026-27



HOTEL
STORYTELLERS
PALACE
SAO MARTINHO DO PORTO

A PRIMEIRA DENTADA

THE FIRST BITE

Lagostim delicadamente marcado, creme leve de Champagne, maçã verde, caviar e óleo de ervas.

Delicately seared langoustine, light Champagne cream, green apple, caviar and herb oil.



Imagem ilustrativa / Reference image

Espumante Storytellers Super Reserva.
Storytellers Super Reserva Sparkling Wine.

PASSAGEM DE ANO
2026-27



HOTEL
STORYTELLERS
PALACE
SAO MARTINHO DO PORTO

O MAR *THE SEA*

Robalo ligeiramente curado, vieira, leite de tigre delicado, citrinos e óleo verde. Uma evolução mais sofisticada do ceviche, muito fresca e atlântica.

Lightly cured sea bass, scallop, delicate leche de tigre, citrus and green oil. A refined evolution of ceviche, fresh and distinctly Atlantic.



Imagem ilustrativa | Reference image

Alvarinho de perfil mineral, fresco e elegante.
Mineral, fresh and elegant Alvarinho.

PASSAGEM DE ANO
2026-27



HOTEL
STORYTELLERS
PALACE
SAO MARTINHO DO PORTO

O OVO DOURADO *THE GOLDEN EGG*

Ovo perfeito a baixa temperatura, duxelles de cogumelos, espuma de Parmigiano Reggiano e trufa.
Slow-cooked egg, mushroom duxelles, Parmigiano Reggiano foam and truffle.



Imagem ilustrativa | Reference image

Branco português com alguma barrica, textura e estrutura.
Portuguese white wine with subtle oak, texture and structure.

PASSAGEM DE ANO
2026-27



HOTEL
STORYTELLERS
PALACE
SAO MARTINHO DO PORTO

O ATLÂNTICO *THE ATLANTIC*

Lombo de corvina, beurre blanc de Champagne, alho negro, aipo e um elemento crocante.

Meagre loin, Champagne beurre blanc, black garlic, celery and a crisp element.



Imagem ilustrativa | Reference image

Branco português estruturado, com acidez suficiente para o beurre blanc.

Structured Portuguese white wine with sufficient acidity to complement the beurre blanc.

PASSAGEM DE ANO
2026-27



HOTEL
STORYTELLERS
PALACE
SAO MARTINHO DO PORTO

APROXIMA-SE A MEIA-NOITE *MIDNIGHT APPROACHES*

Um momento muito pequeno para limpar o palato e marcar a
passagem entre o peixe e a carne.

A light interlude to cleanse the palate and mark the transition from fish to meat.

Sorbet de limão e manjeriçao, terminado à mesa com um pequeno
toque de espumante.

*Lemon and basil sorbet, finished tableside with a delicate touch of sparkling
wine.*



Imagem ilustrativa / Reference image

PASSAGEM DE ANO
2026-27



HOTEL
STORYTELLERS
PALACE
SAO MARTINHO DO PORTO

O ÚLTIMO PRATO PRINCIPAL DE 2026

THE LAST MAIN COURSE OF 2026

Lombo de vitela rosado, foie gras, jus de vinho Madeira e trufa, puré sedoso de aipo-rábano e legumes baby.
Pink veal loin, foie gras, Madeira wine and truffle jus, silky celeriac purée and baby vegetables.



Imagem ilustrativa | Reference image

Tinto português elegante, complexo e com tanino fino, evitando um vinho excessivamente pesado.
Elegant and complex Portuguese red wine with fine tannins, avoiding an overly heavy style.

PASSAGEM DE ANO
2026-27

2027

Chocolate negro, creme de Champagne, praliné de avelã, textura crocante e folha de ouro.

Dark chocolate, Champagne cream, hazelnut praline, crisp texture and gold leaf.



Imagem ilustrativa / Reference image

Champagne Rosé ou Espumante Rosé de grande qualidade, em dose pequena, preparando já a transição para o terraço.
Champagne Rosé or a premium Rosé sparkling wine, served in a small pour to prepare the transition to the terrace.

PASSAGEM DE ANO
2026-27



HOTEL
STORYTELLERS
PALACE
SAO MARTINHO DO PORTO

PETIT FOURS

Servidos com café no final do jantar
Served with coffee at the end of dinner

TRUFA DE CHOCOLATE NEGRO
DARK CHOCOLATE TRUFFLE

MACARON DE CHAMPAGNE
CHAMPAGNE MACARON

PÂTE DE FRUIT DE TANGERINA
TANGERINE PÂTE DE FRUIT



Imagem ilustrativa / Reference image

CHAMPAGNE & 12 MINUTOS DE FOGO DE ARTIFÍCIO
CHAMPAGNE & 12 MINUTES OF FIREWORKS
sobre a Baía de São Martinho | over São Martinho Bay

DJ BILL DOREY & MÚSICA AO VIVO | DJ BILL DOREY & LIVE MUSIC

PASSAGEM DE ANO
2026-27



HOTEL
STORYTELLERS
PALACE
SAO MARTINHO DO PORTO

A COZINHA DA MEIA-NOITE *THE MIDNIGHT KITCHEN*

MINI BIFANA STORYTELLERS
STORYTELLERS MINI PORK SANDWICH

MINI PREGO
MINI BEEF STEAK SANDWICH

CALDO VERDE
PORTUGUESE KALE SOUP

BATATA CROCANTE TRUFADA
CRISPY TRUFFLED POTATO

MINI BOLA DE BERLIM
MINI PORTUGUESE DOUGHNUT



Imagem ilustrativa | Reference image

PASSAGEM DE ANO

2026-27

DEPOIS DA MEIA-NOITE
AFTER MIDNIGHT

+351 262 066 574 | reservations@storytellerspalace.com | www.storytellerspalace.com



HOTEL
STORYTELLERS
PALACE
SAO MARTINHO DO PORTO

EVENTO JANTAR PASSAGEM DE ANO 2026-27
DINNER EVENT NEW YEAR'S EVE 2026-27

RECEÇÃO DE CONVIDADOS GATSBY
GATSBY WELCOME RECEPTION

JANTAR DE 7 MOMENTOS
7-COURSE TASTING DINNER

CELEBRAÇÃO DA MEIA-NOITE · CHAMPAGNE
MIDNIGHT CELEBRATION · CHAMPAGNE

12 MINUTOS DE FOGO DE ARTIFÍCIO
12 MINUTES OF FIREWORKS

ROOFTOP CLUB · DJ BILL DOREY
ROOFTOP CLUB · DJ BILL DOREY

MÚSICA AO VIVO
LIVE MUSIC

275 € / PESSOA
PERSON

BRUNCH GOURMET · 1 JANEIRO
GOURMET BRUNCH · 1 JANUARY

75 € / PESSOA
PERSON

PASSAGEM DE ANO
2026-27



HOTEL
STORYTELLERS
PALACE
SÃO MARTINHO DO PORTO
PACKS DE ESTADIA
STAY PACKAGES

PASSAGEM DE ANO • 2 NOITES

NEW YEAR'S EVE • 2 NIGHTS

PENSÃO COMPLETA
FULL BOARD

Tudo incluído para celebrar o Ano Novo em grande estilo, no coração da baía de São Martinho do Porto.
Everything included to celebrate New Year in grand style, in the heart of São Martinho do Porto Bay.

CLASSIC

€ 1.250

estadia total • 2PAX
total stay • 2PAX

SUPERIOR

€ 1.350

estadia total • 2PAX
total stay • 2PAX

VISTA MAR SEA VIEW

€ 1.490

estadia total • 2PAX
total stay • 2PAX

1. Gatsby Welcome Receção de boas-vindas num ambiente de elegância e sofisticação.
Gatsby Welcome: A welcoming reception in an elegant and sophisticated setting.
2. Menu Degustação de 7 Momentos Uma experiência gastronómica exclusiva, acompanhada por vinhos selecionados.
7-Course Tasting Menu: An exclusive gastronomic experience, accompanied by selected wines.
3. Champagne à Meia-Noite Brinde especial à chegada de 2027.
Champagne at Midnight: A special toast to welcome 2027.
4. 12 Minutos de Fogo de Artifício Um espetáculo sobre a Baía de São Martinho do Porto.
12 Minutes of Fireworks: A spectacle over the Bay of São Martinho do Porto.
5. DJ Bill Dorey & Música ao Vivo Uma noite de música, animação e celebração.
DJ Bill Dorey & Live Music: An evening of music, emotion, and celebration.
6. Rooftop Club & Bar Aberto A celebração continua num ambiente exclusivo.
Rooftop Club & Open Bar: The celebration continues in an exclusive setting.
7. Brunch Gourmet – 1 de Janeiro Uma experiência gastronómica para começar o novo ano.
Gourmet Brunch – January 1st: A gastronomic experience to start the new year.



HOTEL
STORYTELLERS
PALACE
SÃO MARTINHO DO PORTO
PACKS DE ESTADIA
STAY PACKAGES

PASSAGEM DE ANO • 3 NOITES

NEW YEAR'S EVE • 3 NIGHTS

PENSÃO COMPLETA
FULL BOARD

Tudo incluído para celebrar o Ano Novo em grande estilo, no coração da baía de São Martinho do Porto.
Everything included to celebrate New Year in grand style, in the heart of São Martinho do Porto Bay.

CLASSIC

€ 1.425

estadia total • 2PAX
total stay • 2PAX

SUPERIOR

€ 1.545

estadia total • 2PAX
total stay • 2PAX

VISTA MAR SEA VIEW

€ 1.695

estadia total • 2PAX
total stay • 2PAX

1. Gatsby Welcome Receção de boas-vindas num ambiente de elegância e sofisticação.
Gatsby Welcome: A welcoming reception in an elegant and sophisticated setting.
2. Menu Degustação de 7 Momentos Uma experiência gastronómica exclusiva, acompanhada por vinhos seleccionados.
7-Course Tasting Menu: An exclusive gastronomic experience, accompanied by selected wines.
3. Champagne à Meia-Noite Brinde especial à chegada de 2027.
Champagne at Midnight: A special toast to welcome 2027.
4. 12 Minutos de Fogo de Artifício Um espetáculo sobre a Baía de São Martinho do Porto.
12 Minutes of Fireworks: A spectacle over the Bay of São Martinho do Porto.
5. DJ Bill Dorey & Música ao Vivo Uma noite de música, animação e celebração.
DJ Bill Dorey & Live Music: An evening of music, emotion, and celebration.
6. Rooftop Club & Bar Aberto A celebração continua num ambiente exclusivo.
Rooftop Club & Open Bar: The celebration continues in an exclusive setting.
7. Brunch Gourmet – 1 de Janeiro Uma experiência gastronómica para começar o novo ano.
Gourmet Brunch – January 1st: A gastronomic experience to start the new year.



HOTEL
STORYTELLERS
PALACE
SÃO MARTINHO DO PORTO

OBRIGADO

THANK YOU

MERCI

GRACIAS

DANKE

GRAZIE

ATÉ 2027 · SEE YOU IN 2027