THE LINCE

AZORES



RÉVEILLON

New Year's Eve

2026/2027

31.12.2026

19H30 | 07:30 PM
Cocktail de Boas-Vindas | *Welcome Cocktail*
Restaurante Lava | *Lava Restaurant*

20H30 | 08:30 PM
Jantar de Ano Novo | *New Year´s Eve Dinner*
Piso G, Sala Açores | *Açores Convention Room, G Floor*

00H00 | 12:00 AM
Passas e Espumante | *Raisins and Sparkling Wine*

00H45 | 12:45 AM
Ceia | *Supper*
Piso G | *G Floor*

01.01.2027

07H00-10H30 | 07:00 AM – 10:30 AM
Pequeno-Almoço | *Breakfast*
Restaurante Lava | *Lava Restaurant*

11H30-15H00 | 11:30 AM – 03:00 PM
Brunch
Restaurante Lava | *Lava Restaurant*

Menu Jantar | Dinner Menu

Aperitivos de Boas-Vindas | *Welcome Appetisers*

Espetadas de Morcela e Ananás dos Açores | *Azorean Blood Sausage and Pineapple Skewers*

Mini Tartelete com Salmão Fumado | *Mini Tartlet with Smoked Salmon*

Ceviche de Atum em Colher | *Tuna Ceviche on a Tasting Spoon*

Blini com Creme de Salsa | *Blini with Parsley Cream*

Mini-Wrap Recheado com Húmus de Beterraba | *Mini Wrap Filled with Beetroot Hummus*

Tosta, Ovo de Codorniz e Azeitona | *Toast with Quail Egg and Olive*

Mini Rissóis de Camarão | *Mini Prawn Rissoles*

Mini Pastéis de Bacalhau | *Mini Codfish Fritters*

Mini Coxinhas de Frango | *Mini Chicken Croquettes*

Bebidas de Boas-Vindas | *Welcome Drinks*

Água, Sumo de Laranja, Vinho Tinto, Branco e Rosé, Espumante, Gin Tónico |
Water, Orange Juice, Red, White and Rosé Wine, Sparkling Wine, Gin and Tonic

Entradas e Saladas | *Starters and Salads*

Mix de Alfaces, Rúcula, Pepino, Tomate, Cebola, Cenoura, Beterraba, Milho Doce, Azeitonas Temperadas | *Mixed Lettuce, Rocket, Cucumber, Tomato, Onion, Carrot, Beetroot, Sweetcorn, Marinated Olives*

Salada Coleslaw | *Coleslaw*

Ceviche de Atum, Abacate e Ananás dos Açores | *Tuna Ceviche with Avocado and Azorean Pineapple*

Lagosta Gratinada e Coentros | *Lobster Gratin with Coriander*

Temaki e Tekkamaki Sushi | *Temaki and Tekkamaki Sushi*

Galette, Queijo Creme e Salmão Fumado | *Galette with Cream Cheese and Smoked Salmon*

Salada de Polvo e Chouriço | *Octopus and Chorizo Salad*

Amêijoas à Bulhão-Pato | *Clams à Bulhão Pato*

Gambas Crocantes com Molho Agridoce | *Crispy Prawns with Sweet and Sour Sauce*

Tábua de Queijos Regionais e Enchidos | *Selection of Regional Cheeses and Charcuterie*

Mesa de Gambas | *Prawn Station*

Menu Jantar | Dinner Menu

Sopa | *Soup*

Sopa de Peixe da Ilha e Camarão | *Azorean Fish and Prawn Soup*

Pratos Quentes | *Hot Dishes*

Polvo Assado à Regional | *Traditional Azorean Roasted Octopus*

Cherne dos Açores, Corado em Molho de Laranja, Tomate e Bolbo de Funcho |
Seared Azorean Wreckfish with Orange and Tomato Sauce and Fennel Bulb

Naco de Novilho com Molho de Cogumelos | *Beef Steak with Mushroom Sauce*

Perna de Peru Recheada com Frutos Secos | *Turkey Leg Stuffed with Dried Fruit and Nuts*

Cannelloni de Courgette Gratinado, Recheado com Legumes |
Gratinated Courgette Cannelloni Stuffed with Vegetables

Guarnições | *Side Dishes*

Batata Padeiro Assada, com Azeite, Alho e Ervas |
Oven-Roasted Sliced Potatoes with Olive Oil, Garlic and Herbs

Arroz Selvagem com Sultanas | *Wild Rice with Sultanas*

Legumes Salteados al dente | *Sautéed Al Dente Vegetables*

Cuscuz com Trilogia de Pimentos | *Couscous with a Trio of Peppers*

Sobremesas | Desserts

Tarte de Feijão | *Bean Tart*

Bolo de Nozes e Fios de Ovos | *Walnut Cake with Portuguese Egg Threads*

Mousse de Chocolate Branco | *White Chocolate Mousse*

Pudim Caseiro | *Homemade Pudding*

Cheesecake de Maracujá dos Açores | *Azorean Passion Fruit Cheesecake*

Pavlova de Frutos Vermelhos | *Red Berry Pavlova*

Bolo-Rei | *Traditional Portuguese King's Cake*

Fruta da Época Laminada | *Sliced Seasonal Fruit*

Menu Jantar | Dinner Menu

Bebidas | *Drinks*

Águas, Sumos, Refrigerantes, Cerveja Regional, Seleção de Vinhos The Lince, Serviço de Café e Chás |
Water, Juices, Soft Drinks, Local Beer, The Lince Wine Selection, Coffee and Tea

Digestivos | *Digestifs*

Whisky Novo, Aguardente Regional, Licores Regionais, Baileys |
Young Whisky, Regional Brandy, Regional Liqueurs, Baileys

Ceia | *Supper*

Caldo Verde com Chouriço | *Caldo Verde with Chorizo*

Tábua de Queijos | *Cheese Board*

Folhado de Legumes | *Vegetable Puff Pastry*

Rissóis de Carne | *Meat Rissoles*

Mini Sanduíche de Queijo e Presunto | *Mini Cheese and Cured Ham Sandwich*

Preguinhos de Novilho em Bolo Lêvedo | *Mini Beef Sandwiches on Traditional Azorean Bolo Lêvedo*

Pizzas em Forno de Lenha | *Wood-Fired Pizzas*



Brunch

Menu Brunch | Brunch Menu

Brunch | *Brunch*

Seleção de Pequeno-Almoço "The Lince" | *"The Lince" Breakfast Selection*

Seleção de Saladas Simples e Compostas | *Selection of Simple and Composed Salads*

Sopa de Espinafres | *Spinach Soup*

Bacalhau com Natas | *Creamy Codfish with Potatoes*

Strogonoff de Peru | *Turkey Stroganoff*

Buffet de Sobremesas | *Dessert Buffet*

Seleção de Bebidas "The Lince" | *"The Lince" Beverage Selection*

Alojamento, Jantar De Gala e Brunch | *Accommodation, Gala Dinner and Brunch*

	A partir de	*From*
Duas Noites	*Two Nights*	590 €
Três Noites	*Three Nights*	690 €
Quatro Noites	*Four Nights*	790 €

Inclui alojamento para duas pessoas com pequeno-almoço, cocktail de boas-vindas, jantar de gala com bebidas e animação, ceia e brunch.
Includes accommodation for two people with breakfast, welcome cocktail, gala dinner with drinks and entertainment, supper and brunch.

Condições Gerais | *Terms and Conditions*

IVA incluído à taxa legal em vigor. O programa está sujeito a disponibilidade e poderá sofrer alterações sem aviso prévio. Check-in: A partir das 15:00. Check-out: Até às 12:00. O suplemento de noite adicional está disponível mediante consulta. A distribuição dos lugares será feita em mesas partilhadas.
VAT included at the applicable rate. The programme is subject to availability and may be changed without prior notice.
Check-in: From 3:00 PM. Check-out: By 12:00 PM.
Additional nights are available upon request. Guests will be seated at shared tables.

Política de Pagamento | *Payment Policy*

O pré-pagamento é obrigatório e deverá ser efetuado por transferência bancária. Será solicitado um pré-pagamento de 50% até 11/11/2026. Após esta data, o pré-pagamento será solicitado no momento da confirmação da reserva. O pagamento dos restantes 50% deverá ser efetuado até 15 dias antes da data de entrada.
Prepayment is mandatory and must be made by bank transfer. A 50% deposit is required by 11 November 2026. After this date, the deposit will be required upon booking confirmation. The remaining 50% must be paid no later than 15 days before the arrival date.

Política de Cancelamento | *Cancellation Policy*

O cancelamento da reserva é gratuito até 10/11/2026, inclusive. Para cancelamentos efetuados entre 11/11/2026 e 16 dias antes da data de entrada, serão aplicados custos correspondentes a 50% do valor total da reserva. Em caso de cancelamento a 15 dias ou menos da data de entrada ou não comparência (no-show), será cobrado 100% do valor total da reserva.
Free cancellation is available until 10 November 2026, inclusive. For cancellations made between 11 November 2026 and 16 days prior to the arrival date, a cancellation fee of 50% of the total reservation amount will apply. For cancellations made 15 days or less prior to the arrival date, or in the event of a no-show, a cancellation fee of 100% of the total reservation amount will apply.

Reservas | *Reservations*

Central de Reservas | Central Reservations
E-mail: centralreservas@thelincehotels.com
Tel.: +351 253 168 748
Hotel The Lince Azores
E-mail: info.azores@thelincehotels.com
Tel.: +351 296 630 000

THE LINCE

AZORES