THE LINCE
SANTA CLARA
HISTORIC HOTEL

ENTRE NUMA COZINHA ESTRELA MICHELIN

WORKSHOP NATAL OCULTO

Aprenda a criar propostas de Natal originais e surpreendentes com o Chef Executivo Hugo Rocha.

OCULTO
RESTAURANTE FINE DINING

WORKSHOP
NATAL OCULTO

Aprenda a criar propostas de Natal originais e surpreendentes com o Chef Executivo Hugo Rocha, responsável pela cozinha do Restaurante Oculto.

Uma experiência gastronómica onde a criatividade, a técnica
e a tradição natalícia se encontram para dar vida a novos sabores.

28 de novembro | 15h00 | Cozinha Contemporânea de Natal
Gamba Branca e Coração de Alface
Polvo e Arroz de Forno
Cachaço de Bacalhau e Nabiças

12 de dezembro | 15h00 | Pastelaria Contemporânea de Natal
Rabanada e Citrinos
Pudim e Caviar
Aletria e Louro

RESERVAS
guest.santaclara@thelincehotels.com
T + 351 252 035 300 | M +351 936 882 079

Lugares Limitados. Experiência Workshop Natal Oculto 65,00€ por pessoa. IVA incluído à taxa legal em vigor. Reservas para grupos sujeitas a confirmação prévia. Workshop realiza-se no restaurante, no hotel The Lince Santa Clara, em Vila do Conde.