THE LINCE

SANTA CLARA

PASSAGEM DE ANO

GOLDEN CIRCUS

NEW YEAR´S EVE

2026/2027


CIRCUS
THE LINCE
SANTA CLARA

PASSAGEM DE ANO

GOLDEN CIRCUS

NEW YEAR´S EVE

Bem-vindos ao Golden Circus, onde a magia do circo clássico se encontra com o glamour de uma noite dourada.

Prepare-se para uma experiência única, repleta de sabores surpreendentes, brilho e momentos inesquecíveis. Entre encanto, elegância e animação, cada instante será parte de um grande espetáculo. Juntos, celebraremos a chegada de um novo ano cheio de sonhos e novas possibilidades. As luzes acendem-se, o espetáculo começa… e a magia acontece!

Welcome to the Golden Circus, where the magic of classic circus meets the glamour of a golden night.

Get ready for a unique experience, filled with surprising flavours, sparkle and unforgettable moments. Amidst charm, elegance and excitement, every moment will be part of a grand spectacle. Together, we will celebrate the arrival of a new year filled with dreams and new possibilities. The lights come on, the show begins… and the magic happens!

31.12

The Opening Act

19h30 - 20h30
Abadessa Concept Bar
Cocktail de Boas-Vindas | *Welcome Cocktail*
Música ao Vivo e Animação | *Live Music and Entertainment*

The Main Attraction (Mosteiro) & The Magic Act (Oculto)

21h00 - 00h00
Restaurante Mosteiro | Restaurante Oculto
Jantar de Gala | Gala Dinner
Música ao Vivo e Animação | *Live Music and Entertainment*

00h00 - 04h00

Abadessa Concept Bar
Festa | *Party*
Bar Aberto | *Open Bar*

The Grand Finale

00h30
Restaurante Mosteiro & Abadessa Concept Bar
Ceia | *Supper*

01.01

The Morning After the Show

08h00 - 11h30
Restaurante Mosteiro
Pequeno-almoço | *Breakfast*

The Great Brunch

11h30 - 15h00
Restaurante Mosteiro
O Brunch | *The Great Brunch*

31.12

The Opening Act

Vieira | Maçã Verde | Yuzu
Scallop | Green Apple | Yuzu

Brioche | Foie Gras | Vinho do Porto
Brioche | Foie Gras | Port Wine

Leitão | Pera
Suckling Pig | Pear

Estação de Ostras
Oyster Station

Atum Rabilho
Bluefin Tuna

Berbigão
Cockles

Lavagante Azul
Blue Lobster

Cogumelo
Mushroom

Beterraba
Beetroot

31.12

The Main Attraction (Mosteiro)

Entradas I *Starters*

Lavagante | Salada Russa | Crustáceos | Trufa

Lobster | Russian Salad | Crustaceans | Truffle

Peixe I *Fish*

Cherne Selvagem | Beurre Blanc de Champagne | Espargo | Caviar

Wild Stone Bass | Beurre Blanc of Champagne | Asparagus | Caviar

Corta-Sabores I *Palate Cleanser*

"Pera Borrachona"

"Pera Borrachona"

Carne I *Meat*

Lombo de Boi | Eryngii | Aipo | Chalota | Jus de Vinho do Porto

Beef Tenderloin | Eryngii Mushroom | Celeriac | Shallot | Port Wine Jus

Sobremesa I *Dessert*

Chocolate | Baunilha | Fava-Tonca

Chocolate | Vanilla | Tonka Bean

Bebidas Incluídas I *Beverages Included*

31.12

The Magic Act (Oculto)

Lírio e Cebola da Póvoa
Amberjack and Onions from "Póvoa de Varzim"

Vieira e Cogumelos Silvestres
Scallop and Wild Mushrooms

Lagostim e Avelã
Crayfish and Hazelnut

Salmonete e Ouriço do Mar
Red Mullet and Sea Urchin

Pregado e Trufa Negra
Turbot and Black Truffle

Pudim e Caviar
Pudding and Caviar

Bebidas Incluídas | *Beverages Included*



31.12

The Grand Finale

Natas do Céu
Portuguese Cream & Meringue Dessert

Pudim de Ovos
Portuguese Egg Pudding

Bolo de Avelã Caramelizado
Caramelised Hazelnut Cake

Bolo de Chocolate Brigadeiro
Brigadeiro Chocolate Cake

Tartelete de Limão Merengada
Lemon Meringue Tartlet

Pavlova de Chantilly e Exóticos
Chantilly & Exotic Fruit Pavlova

Baba de Camelo
Baba de Camelo (Caramelised Condensed Milk Mousse)

Seleção de Mousses Variadas
Selection of Assorted Mousses

Arroz Doce com Canela
Cinnamon Rice Pudding

Pão-De-Ló Húmido
Moist Portuguese Sponge Cake

Tarte de Nata e Limão
Custard & Lemon Tart

Leite Creme
Portuguese Custard Cream

Tarte de Frutas Frescas Sazonais
Seasonal Fresh Fruit Tart

Tronco de Chocolate Negro
Dark Chocolate Yule Log

Bolo-Rei Tradicional
Traditional Portuguese Bolo-Rei

Maçã Reineta Assada com Mel e Vinho do Porto
Baked Reineta Apple with Honey & Port Wine

Mesa de Frutas
Fruit Table

Tábua de Queijos
Cheese Board

Caldo Verde
Portuguese Kale Soup

Preguinhos de Picanha
Picanha Steak Sandwiches

PASSAGEM DE ANO

GOLDEN CIRCUS

NEW YEAR´S EVE

THE GREAT BRUNCH

01.01

The Great Brunch

Estação de Marisco e Entradas Frias I *Seafood and Cold Appetizers Station*

Camarão Selvagem Cozido | Sapateira Recheada | Polvo à Galega |
Carpaccio de Novilho, Batata Palha, Alcaparras

Boiled Wild Shrimp | Stuffed Crab | Galician-style Octopus |
Veal Carpaccio, Potato Sticks, Capers

Saladas Compostas I *Composed Salads*

Salada Caesar de Frango Grelhado, Lascas de Queijo Parmesão e Croutons | Salada de Bacalhau com Grão de Bico, Vinagrete de Coentros e Cebola Roxa | Salada de Beterraba, Maçã Granny Smith e Crumble de Requeijão | Cocktail de Camarão com Ananás | Ceviche de Robalo da Nossa Costa com Lima, Chilli e Coentros

Grilled Chicken Caesar Salad with Parmesan Cheese Shavings and Croutons | Cod Salad with Chickpeas, Coriander Vinaigrette, and Red Onion | Beet Salad, Granny Smith Apple and Cream Cheese Crumble | Shrimp Cocktail with Pineapple | Local Sea Bass Ceviche with Lime, Chili, and Cilantro

Estação de Quentes I *Hot Dishes Station*

Creme de Legumes Bio | Tranche de Robalo Sauté com Molho de Amêijoa à Bulhão Pato | Bacalhau à Zé do Pipo | Arroz no Forno de Vitela com Enchidos e Cogumelos Silvestres | Tranche de Vitela de Leite Grelhada com Molho de Tomilho Serpão | Penne Tricolor Salteado com Tomate Seco, Azeitona e Seitan

Organic Cream of Vegetable Soup | Sautéed Sea Bass with Clam Sauce à la Bulhão Pato | Cod à la Zé do Pipo | Veal and Wild Mushroom Rice | Grilled Milk-fed Veal with Thyme Sauce | Tricolor Penne Sautéed with Sun-dried Tomatoes, Olives, and Seitan

01.01

The Great Brunch

Estação de Sobremesas I *Dessert Station*

Pudim Abade de Priscos | Tiramisú | Bolo de Bolacha | Mousse de Manga | Pão de Ló à Mosteiro | Aletria | Iogurtes Caseiros com Granola e Frutos Vermelhos | Panna Cotta de Manga e Lima | Salada de Frutas | Pavlova de Frutos Vermelhos

Abade de Priscos Pudding | Tiramisu | Cookie Cake | Mango Mousse | Monastery Sponge Cake | Aletria | Homemade Yogurt with Granola and Red Berries | Mango and Lime Panna Cotta | Fruit Salad | Red Berry Pavlova

Bebidas Incluídas I *Beverages Included*

PASSAGEM DE ANO

GOLDEN CIRCUS

NEW YEAR´S EVE

Programa Restaurante Mosteiro | *Restaurant Mosteiro Programme*

	A partir de	*From*
Duas Noites	*Two Nights*	1 520 €
Três Noites	*Three Nights*	1 830 €
Quatro Noites	*Four Nights*	2 140 €

Programa Restaurante Oculto | *Restaurant Oculto Programme*

	A partir de	*From*
Duas Noites	*Two Nights*	1 690 €
Três Noites	*Three Nights*	2 000 €
Quatro Noites	*Four Nights*	2 310 €

O programa contempla o alojamento para duas pessoas, em quarto duplo, nas tipologias Heritage ou Mansard, com pequeno-almoço incluído. Inclui ainda um cocktail de boas-vindas, jantar de gala de Passagem de Ano (no restaurante selecionado) com bebidas e animação, ceia e brunch de Ano Novo.
Inclui ainda acesso ao circuito de SPA durante a estadia e possibilidade de upgrade, mediante disponibilidade.
Nos programas de três ou mais noites, oferta de um voucher no valor de 100 €, para usufruir numa próxima estadia, entre janeiro e abril de 2027, nas unidades The Lince Santa Clara, The Lince Ecork. Oferta válida mediante reserva direta e sujeita à disponibilidade.

The programme includes accommodation for two people in a double room, in either the Heritage or Mansard category, with breakfast included. It also features a welcome cocktail, a New Year's Eve gala dinner (selected restaurant) with drinks and entertainment, a late-night supper, and a New Year's Day brunch.
Includes access to the circuit SPA during the stay and the possibility of a room upgrade, subject to availability.
For the New Year's Eve programme with three or more nights, enjoy a 100 € voucher towards a future stay between January and April 2027 at The Lince Santa Clara, The Lince Ecork. Valid for direct bookings and subject to availability.

PASSAGEM DE ANO

GOLDEN CIRCUS

NEW YEAR´S EVE

Condições Gerais | *Terms and Conditions*

Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor. A taxa turística não está incluída.
O programa está sujeito a disponibilidade e poderá sofrer alterações sem aviso prévio.
O suplemento de noite adicional está disponível mediante consulta.
Check-in: a partir das 15h00. Check-out: até às 12h00.
A distribuição dos lugares será feita em mesas partilhadas. Dress code: Cocktail.

All prices include VAT at the applicable legal rate. The tourist tax is not included.
The package is subject to availability and may be changed without prior notice.
Additional nights are available upon request.
Check-in: from 3:00 PM. Check-out: until 12:00 PM.
Seating will be arranged at shared tables. Dress code: Cocktail.

Política de Pagamento | *Payment Policy*

O pré-pagamento é obrigatório e deverá ser efetuado por transferência bancária ou através de link de pagamento.
Será solicitado um pré-pagamento de 50% até 30/11/2026 - Os restantes 50% deverão ser pagos até 7 dias antes da data de entrada. A partir do dia 01/12/2026, o pré-pagamento será solicitado no momento da confirmação da reserva.
A não comparência ou o cancelamento da reserva não dará lugar ao reembolso dos valores já cobrados, de acordo com a política de cancelamento.

Prepayment is mandatory and must be made by bank transfer or through a payment link.
For bookings until the November 30, 2026, a 50% deposit is required - The remaining 50% must be paid up to 7 days before arrival. After December 1st, 2026, the prepayment will be requested upon reservation confirmation.
In the event of cancellation or no-show, amounts already charged are non-refundable, in accordance with the cancellation policy.

PASSAGEM DE ANO

GOLDEN CIRCUS

NEW YEAR´S EVE

Política de Cancelamento | *Cancellation Policy*

O cancelamento é gratuito até 29/11/2026, inclusive. Para cancelamentos efetuados entre 30/11/2026 e 8 dias antes da data de entrada, serão aplicados custos correspondentes a 50% do valor total da reserva. Em caso de cancelamento a 7 dias ou menos da data de entrada, não comparência (no-show) ou saída antecipada, será cobrado 100% do valor total da reserva.

Cancellation is free of charge until November 29, 2026, inclusive. For cancellations made between November 30, 2026 and 8 days before arrival, a fee of 50% of the total reservation amount will apply. For cancellations made 7 days or less before arrival, no-shows or early departures, 100% of the total reservation amount will be charged.

Informações de Reserva | *Reservation Information*

Central de Reservas | *Reservations Department*
Dias Úteis, das 09h00 às 19h00 | Business Days from 9:00 AM until 7:00 PM
Email: centralreservas@thelincehotels.com
Tel.: +351 253 168 748

The Lince Santa Clara Hotel
Email: info.santaclara@thelincehotels.com | guest.santaclara@thelincehotels.com
Tel.: +351 252 035 300

THE LINCE

SANTA CLARA