THE LINCE

SANTA CLARA



Natal à Mesa

Natal à Mesa

Nesta época festiva, deixe-se envolver pela magia do **The Lince Santa Clara**.

Neste Natal, o **The Lince Santa Clara** veste-se de encanto para receber uma época feita de encontros, celebração e momentos que merecem ser vividos sem pressa. Entre a elegância intemporal do espaço, a delicadeza de cada detalhe e o calor de uma mesa partilhada, convidamo-lo a celebrar o Natal de uma forma verdadeiramente especial. Porque há momentos que passam. E há momentos que ficam.

Ceia de Natal

Entradas

Polvo à Galega | Ovos Rotos, Presunto, Espargos e Cogumelos Silvestres | Presunto Bolota

Pratos Principais

Lombo de Bacalhau com Azeite Extra Virgem, Couve Penca, Grelos, Cenoura, Chalota, Ovo, Batata e Grão-de-Bico | Vitela de Leite Assada com Arroz de Forno e Esparregado de Espinafres

Sobremesas

Folhado de Chila e Doce de Ovos | Bolo-Rei | Bolo Rainha | Bolo de Noz com Doce de Ovos | Pão-de-ló Cremoso | Pão-de-ló de Margaride | Mini Pastelaria Tradicional | Tronco de Natal | Mexidos de Natal | Aletria do Mosteiro | Sonhos de Abóbora e Canela | Sonhos em Calda de Canela e Limão | Filhós de Especiarias de Natal | Rabanadas | Arroz Doce Caseiro com Canela | Pudim de Pão | Pudim Abade Priscos | Taça de Fios de Ovos | Leite-Creme Caramelizado | Mousse de Chocolate Negro | Pinha de Profiteroles com Doce de Leite | Pera Bêbeda em Vinho Tinto e Canela | Fruta Variada | Tábua de Queijos com Compota Caseira

Bebidas

Água com e sem Gás | Sumos e Refrigerantes | Cerveja | Seleção de Vinhos The Lince Hotels (Rosé, Branco e Tinto) | Chá | Café

Almoço de Natal

Entradas

Salmão à Belavista | Peixes Fumados Caseiros com Ovas de Lupo e Pickles de Gengibre | Terrina de Bacalhau com Pimentos Assados | Mexilhões Meia Casca com Molho Verde | Dourada Marinada à Nossa Moda | Ovos Tricolor Recheados | Legumes Marinados com Queijo de Chèvre e Orégãos | Rosbife de Novilho com Molho Horseradish e Vinagrete de Balsâmico | Carpaccio de Salmão com Alcaparras e Ovo Lascado | Carpaccio de Novilho com Parmesão Lascado | Enchidos Regionais com Pickles e Azeitonas | Presunto de Bolota Laminado com Broa de Avintes

Saladas

Salada de Polvo com Pimentos Tricolor e Coentros | Feijão-frade com Ovo, Atum e Molho Verde | Salada de Bacalhau Confitado com Alho Doce | Batata-doce com Salpicão e Molho de Mostarda Dijon | Salada de Lulas Salteadas | Caprese com Basílico | Salada Grega | Salada Russa de Lavagante | Saladinha de Camarão e Coentros | Endívias com Nozes e Tangerina | Cenoura Ripada e Beterraba com Laranja e Frutos Secos | Salada de Alfaces Mistas | Salada de Tomate, Cebola Roxa, Milho, Alfaces Mistas e Cenoura | Salada de Agrião

Miminhos do Mosteiro

Rissóis de Camarão | Pastéis de Bacalhau | Chamuças de Legumes | Croquetes de Vitela | Rolinhos Primavera | Pataniscas | Alheira Panada | Morcela | Bola de Carne Caseira | Camarão | Navalheira | Mexilhão Meia Casca | Recheio de Sapateira

Sopas

Creme de Legumes Sazonais com Infusão de Azeite Virgem | Canja de Galinha com Hortelã

Estação de Pratos Quentes

Polvo com Crosta de Broa de Milho | Tranche de Robalo Sauté | Arroz Malandrinho de Tamboril e Camarão | Roupa Velha | Cabrito de Terrincho Assado à Moda Antiga | Bifinhos de Novilho à Portuguesa | Seleção de Legumes Frescos Glaceados | Arroz Pilaf | Batata Assada

Sobremesas

Folhado de Chila e Doce de Ovos | Bolo-Rei | Bolo Rainha | Bolo de Noz com Doce de Ovos | Pão-de-ló Cremoso | Pão-de-ló de Margaride | Mini Pastelaria Tradicional | Tronco de Natal | Mexidos de Nata I Aletria do Mosteiro | Sonhos de Abóbora e Canela | Sonhos em Calda de Canela e Limão | Filhós de Especiarias de Natal | Rabanadas | Arroz Doce Caseiro com Canela | Pudim de Pão | Pudim Abade Priscos | Taça de Fios de Ovos | Leite-Creme Caramelizado | Mousse de Chocolate Negro | Pinha de Profiteroles com Doce de Leite | Pera Bêbeda em Vinho Tinto e Canela | Fruta Variada | Tábua de Queijos com Compota Caseira

Bebidas

Água com e sem Gás | Sumos e Refrigerantes | Cerveja | Seleção de Vinhos The Lince Hotels (Rosé, Branco e Tinto) | Chá | Café

Ceia de Natal

24 de dezembro 2026 | 19h30
Serviço Empratado

150,00€ por Pessoa

Almoço de Natal

25 de dezembro 2026 | 12h30
Serviço Buffet

110,00€ por Pessoa

Programa Completo de Natal

Alojamento, Ceia e Almoço de Natal, para duas pessoas, desde:

795,00€ Uma Noite

1030,00€ Duas Noites

1093,00€ Três Noites

1284,00€ Quatro Noites

Programa Ceia de Natal

Alojamento e Ceia de Natal para duas pessoas, desde:

575,00€ Uma Noite

810,00€ Duas Noites

873,00€ Três Noites

1064,00€ Quatro Noites

Reservas

guest.santaclara@thelincehotels.com
info.santaclara@thelincehotels.com
+ 351 936 835 585
+351 252 035 300

www.thelincehotels.com/santaclara | @thelincesantaclara

Condições Gerais

Ceia e Almoço de Natal:

IVA incluído à taxa legal em vigor. Crianças até aos 3 anos são nossos convidados. rianças dos 4 aos 12 anos beneficiam de 50% de desconto. Menu infantil disponível mediante pedido.

Programa de Natal:

Uma noite de alojamento em quarto duplo com pequeno-almoço incluído, cocktail de boas-vindas, ceia de Natal e Almoço de Natal.

Condições Gerais:

As tarifas apresentadas incluem IVA à taxa legal em vigor. Os programas estão sujeitos a disponibilidade no momento da reserva e poderão sofrer alterações sem aviso prévio. O suplemento para noites adicionais está disponível mediante consulta.

Politíca de Pagamento:

O pré-pagamento deverá ser efetuado por transferência bancária ou através de um link de pagamento. Um pré-pagamento de 50% do valor total da reserva deverá ser efetuado até 10/12/2026. Para reservas confirmadas após esta data, o pagamento será solicitado no momento da confirmação. Os restantes 50% deverão ser pagos até dois dias antes da data de chegada. Em caso de cancelamento ou não comparência, os valores já cobrados não são reembolsáveis, de acordo com a política de cancelamento.

Politíca de Cancelamento:

O cancelamento é gratuito até 09/12/2026, inclusive. Para cancelamentos efetuados entre 10/12/2026 e três dias antes da data de chegada, será aplicada uma penalização de 50% do valor total da reserva. Para cancelamentos efetuados a dois dias ou menos da data de chegada, em caso de não comparência ou de saída antecipada, será cobrado o valor total da reserva.