

CARAS SUGERE

Mais sugestões em caras.pt

COORDENAÇÃO: ANA PAULA HOMEM

Fim de ano

Hotel • Monte da Bemposta

No Monte da Bemposta, em Porto Covo, a entrada em 2024 terá como ponto alto um espetáculo de fogo de artifício. Este espaço, sob gestão da Amazing Evolution, propõe um programa de duas ou três noites com alojamento com pequeno-almoço, *welcome drink*, jantar de *réveillon* com bebidas incluídas e bar aberto com bebidas variadas. Informações em res@montedabemposta.pt.



FOTO: D. R.



FOTO: D. R.

Hotel • The Vintage House

A beleza e a tranquilidade da paisagem duriense com as cores de inverno, o conforto das instalações com uma decoração clássica, imponente e confortável, os vinhos de qualidade e a gastronomia portuguesa são os ingredientes principais das sugestões para a passagem de ano do The Vintage House. E à meia-noite em ponto haverá fogo de artifício. Informações pelo tel. 220 133 102.

Restaurante • Black Pavilion

Para fechar o ano com chave de ouro, este restaurante do hotel Torel Palace Lisbon, um aconchegante jardim de inverno, propõe um jantar assinado pelo **chef Vítor Matos** que inclui camarão, vieiras com *beurre blanc*, lombo de novilho com trufa negra e bolo Ópera de vinho tinto e especiarias, com harmonização vínica. À meia-noite haverá passas e champanhe. Preço por pessoa: €230. Reservas pelo tel. 218 099 132 e em info@blackpavilion.com.pt.



Restaurante • Bougain Restaurant & Garden Bar

Alojado numa casa familiar centenária no centro de Cascais, este restaurante do grupo Café de São Bento aposta num serviço de qualidade e no respeito pelos ingredientes e técnicas de cozinha clássicas. Para o jantar de 31 de dezembro a **chef Diana Roque** preparou um menu com lírio curado, arroz de carabineiro, costeletas de borrego com mil-folhas de batata e tiramisu, com harmonização de vinhos, por €190 por pessoa. Informações pelo telem. 914 768 826.

