

HOTELARIA COM DIVERSOS PROGRAMAS DE PASSAGEM DE ANO EM S.MIGUEL

REGIONAL/PÁG. 2 E 3



Hotel Hilton organiza passagem de ano com programa especial

O DoubleTree by Hilton Lagoa Azores convida a celebrar o Ano Novo com uma experiência que classifica de “verdadeiramente inesquecível”.

Sob o tema “A New Year Above the Stars”, o hotel preparou um programa único que combina sofisticação e elegância em dois ambientes distintos: um jantar requintado de passagem de ano no Frondoso Restaurante & Bar e uma festa exclusiva Místico Rooftop Bar & Pool Lounge.

Localizado na cidade da Lagoa, este evento promete uma noite repleta de sabor, música e momentos únicos para dar as boas-vindas a 2025 de forma memorável.

A noite começa no Frondoso Restaurante & Bar com um welcome drink, seguido de um jantar de doze pratos elaborado pelo chef João Fevereiro que será servido numa atmosfera elegante com música ao vivo.



O jantar irá decorrer entre as 19h30 e as 23h45 e tem o valor de 220 euros por pessoa.

Para crianças até aos 12 anos, o valor é de 110 euros, e é gratuito para crianças até aos 3 anos.

Das propostas servidas à mesa fazem parte Tartelete de beterraba e queijo fresco da Covoada, Vieira e “air bag” de porco

e Brioche, novilho dos Açores e ikura.

Para a sobremesa, destaca-se uma combinação de Chocolate São Tomé 70%, avelã e Rum.

Após o jantar, a festa continua no Místico Rooftop Bar & Pool Lounge, onde as celebrações se prolongam até às 02h00, com vista para o Oceano Atlântico.

A partir das 00h00, os convidados vão poder assistir a um espetáculo exclusivo de fogos de artifício e brindar ao Ano Novo com champanhe e passas.

Com um ambiente animado ao som de um DJ set e uma ceia de Ano Novo, o rooftop do DoubleTree by Hilton Lagoa Azores promete ser o local ideal para entrar no novo ano.

Por mais 20 euros, os clientes podem ter acesso a bar aberto.

Os hóspedes do hotel e visitantes que não tenham desfrutado do jantar, podem também viver esta experiência no rooftop Místico Rooftop Bar & Pool Lounge por 45 euros.

“Para uma celebração em grande num dos cenários mais deslumbrantes dos Açores”, como diz o DoubleTree by Hilton Lagoa Azores, é oferecida uma experiência “única onde a elegância e a beleza natural se encontram”.

Hotéis do Grupo Bensaúde propõem passagens de ano com muita animação

Os Açores apresentam-se como um local privilegiado para celebrar a entrada em 2025, ao combinar a hospitalidade com uma oferta diversificada de experiências.

Visitar o arquipélago no Inverno é um convite a desacelerar, respirar fundo e desfrutar do melhor que a região tem para oferecer.

Há programas para todos os gostos, a começar pela Bensaúde Hotels Collection, que preparou pacotes especiais para o final do ano nas suas unidades hoteleiras, sendo que ainda está a tempo de usufruir desta oferta no Terra Nostra Garden Hotel, Terceira Mar Hotel e Hotel do Canal.

Os programas incluem estadias, jantares de final de ano e eventos para várias faixas etárias.

Em São Miguel, na Terceira ou no Faial, estas propostas oferecem uma oportunidade para se despedir de 2024 num ambiente que alia tradição, sofisticação e autenticidade.

Terra Nostra Garden Hotel

Em São Miguel, os visitantes podem usufruir das águas quentes das termas naturais, rodeados por uma vegetação exuberante.

Todos os miradouros revelam cenários mágicos e a gastronomia sazonal disponibiliza iguarias que só encontra nesta ilha, como o cozido das Furnas.

Destino de referência em São Miguel e nos Açores, o Terra Nostra Garden Hotel proporciona experiências únicas e memoráveis a quem o visita, seja pelo nível superior da qualidade dos seus quartos, pelos jardins e águas termais, ou pelas especialidades gastronómicas.

A sugestão do Terra Nostra Garden Hotel inclui alojamento com pequeno-almoço em quarto duplo, jantar de gala Fim de Ano com bebidas para duas pessoas, fogo de artifício, passas e champagne.

Haverá jogos e actividades para crianças ao longo de todo o dia e animadoras para os mais novos entre as 20h00 e as 23h30.

No The Gardener Bar & Terrace, a música ao vivo criará um ambiente acolhedor.

Quem optar por este pacote pode usufruir ainda de um desconto de 10% no The Gardener Bar & Terrace, 10% nos tratamentos da semana do Wellness Place e a possibilidade de fazer late check-out



(sujeito a disponibilidade).

Esta oferta é válida para estadias mínimas de 2 noites, entre 30 de Dezembro e 01 de Janeiro, com obrigatoriedade de passagem da noite de 31.

Terceira Mar Hotel

Deslumbrante nesta altura do ano, a ilha Terceira é o refúgio perfeito para uma escapadela onde não faltarão caminhadas pelas ruas históricas de Angra do Heroísmo ou as vistas dramáticas da Serra do Cume.

Das piscinas naturais aos campos verdes decorados com hortênsias, o cenário é de tranquilidade.

Localizado na Baía do Fanal, perto do centro histórico de Angra do Heroísmo, o Terceira Mar Hotel funde-se com a paisagem do Monte Brasil, frente ao Oceano Atlântico.

Ideal para famílias, este hotel destaca-se pelo ambiente de lazer e bem-estar, com um jardim cheio de flores e uma piscina de água salgada.

A oferta do Terceira Mar Hotel tem com alojamento em quarto duplo e pequeno-almoço incluído, jantar de Fim de Ano no Restaurante Monte Brasil, animação com DJ das 22h30 à 01h00 e oferta de espumante à meia-noite. Inclui, ainda, late check-out, sujeito a disponibilidade.

Esta oferta é válida para estadias mínimas de 3 noites, entre 28 de dezembro e 03 de janeiro, com obrigatoriedade de passagem da noite de 31.

Hotel do Canal

A tranquilidade do Inverno no Faial faz desta ilha outra excelente opção.

Na zona da marina ou do mercado, ou uns quilómetros mais à frente, na Caldeira ou no Vulcão dos Capelinhos, a promessa é de cenários de beleza rara e momentos bem passados.

Localizado a poucos metros de um dos mais emblemáticos cafés do mundo – o Peter's Café Sport – o Hotel do Canal tem na história e nas tradições da ilha a sua maior inspiração.

Com uma localização privilegiada junto ao mar, o hotel permite que se aprecie, de forma privilegiada, a montanha mais alta de Portugal, o Pico.

No Hotel do Canal, a sugestão da Bensaúde Hotels Collection é de alojamento com pequeno-almoço, cocktail de



recepção no Jardim de Inverno e jantar buffet de Fim de Ano no Salão Insulana, com bebidas incluídas. Inclui, ainda, flut de espumante e passas à meia-noite, ceia, e animação com DJ, das 23h00 às 04h00. Como nas opções anteriores, late check-out, sujeito a disponibilidade.

A oferta válida para estadias mínimas de 3 noites entre 28 de Dezembro e 03 de Janeiro, com obrigatoriedade de passagem da noite de 31.

Nova carta no restaurante Terra Nostra

Conhecido pela excelência gastronómica e pelo ambiente acolhedor, o Restaurante TN, no Terra Nostra Garden Hotel, acaba de lançar a carta de Inverno, com uma forte aposta na fusão de sabores tradicionais da época, locais e nacionais. O toque de modernidade mantém-se intocável.

Cuidadosamente desenvolvido pelo Chef Nuno Gonçalves, o novo menu do Hotel Terra Nostra, nas Furnas, aposta em ingredientes locais e em combinações que prometem proporcionar experiências únicas a todos os que o saborearem.

Das entradas aos pratos principais, passando por sobremesas irresistíveis, a carta de Inverno do Restaurante TN é um convite à descoberta dos produtos açorianos e nacionais.

“A grande diferença desta carta para a anterior é essencialmente a sazonalidade do produto. Esta mudança é muito importante para nós, uma vez que nos permite utilizar os produtos que nos chegam no seu melhor, sendo também uma forma mais sustentável de trabalhar a carta. Sabor e sustentabilidade são o nosso foco. Procuramos ainda nesta carta oferecer mais comida de conforto, típica nestes meses de Outono e Inverno”, refere o Chef Nuno Gonçalves.

Na Carta de Inverno do Restaurante TN podemos encontrar abóboras, beterrabas e cenouras locais, bem como toda uma panóplia de vegetais de raiz, brássicas e cogumelos próprios da época. “Utilizamos ainda produtos como a banana dos Açores, o ananás e os diversos citrinos que a região nos proporciona, como é o caso do limão galego. A utilização destes produtos valoriza a nossa carta pela utilização do produto local no seu melhor estado, garantindo o seu melhor a quem nos visita”, acrescenta o Chef.

O objetivo é oferecer uma experiên-

cia gastronómica moderna europeia, elevando o produto regional e nacional com técnicas de cozinha clássica e moderna. “Damos forte ênfase ao ‘farm to table’ e também a produtos colhidos no nosso parque como é o caso dos boletos e de algumas ervas comestíveis encontradas naturalmente no rico ecossistema que o Parque Terra Nostra nos proporciona”, conclui o Chef.

Para além do famoso Cozido das Furnas e dos Filetes de Abrótea, clássicos fixos da carta do Restaurante Terra Nostra, o destaque do novo menu vai para o Risoto de Boletos do Parque, bem como para o Wellington de Pato acompanhado de feijoada cozinhada nas caldeiras. Entre as deliciosas sobremesas disponíveis, o protagonismo vai para o Soufflé de banana dos Açores com de gelado de passas e aguardente do Pico. Todos são exemplos perfeitos da ideologia por trás da carta: utilizar os melhores produtos locais e técnicas de confeção centenárias muito próprias, combinadas com técnica internacional, resultando em sugestões únicas só encontradas no Restaurante TN.

