

Luna
Hotel de Tábua

Consoada

24 de dezembro

20h00

Entrada

Creme de castanha assada com presunto da beira baixa
ou
Estaladiço de queijo da serra com compota de pêra e nozes

Prato principal

Bacalhau assado com couve portuguesa e grão cremoso
ou
Perna de perú assada, arroz de açafrão e laranja, couve romanesca e amêndoa tostada

Buffet de sobremesas natalícias

Valor por pessoa: 50€
(bebidas não incluídas)

Menu Inclui: Couvert, 1 entrada, 1 prato principal e buffet de sobremesas

*Preço com IVA incluído à taxa legal em vigor. Crianças dos 4 aos 12 anos, inclusive: 25€. Crianças dos 0 aos 3 anos: grátis.

Condições:

30% de depósito não reembolsável até ao dia 30.11.2026. O remanescente deverá ser liquidado até 19.12.2026. Após 19.12.2026, a reserva fica sujeita ao pagamento de 100%.

Cancelamentos, alterações ao número de pessoas e não comparência: não reembolsável a partir de 19.12.2026.

Informações e reservas: +351 235 249 170 | +351 289 009 400 | book@lunahoteis.com

Luna

Hotel de Tábua



Almoço de Natal

25 de dezembro

12h30

Entrada

Creme de abóbora assada com gengibre e sementes tostadas

ou

Croquetes de leitão com maionese de laranja

Prato principal

Arroz de polvo perfumado com coentros

ou

Cabrito assado no forno à moda antiga

Buffet de sobremesas natalícias

Valor por pessoa: 50€

(bebidas não incluídas)

Menu Inclui: Couvert, 1 entrada, 1 prato principal e buffet de sobremesas

*Preço com IVA incluído à taxa legal em vigor. Crianças dos 4 aos 12 anos, inclusive: 25€. Crianças dos 0 aos 3 anos: grátis.

Condições:

30% de depósito não reembolsável até ao dia 30.11.2026. O remanescente deverá ser liquidado até 19.12.2026. Após 19.12.2026, a reserva fica sujeita ao pagamento de 100%.

Cancelamentos, alterações ao número de pessoas e não comparência: não reembolsável a partir de 19.12.2026.

Informações e reservas: +351 235 249 170 | +351 289 009 400 | book@lunahoteis.com