
AGUA
MONDIM DE BASTO
“Trilhos de Outono”
“Autumn Trails”

“Trilhos de Outono” Programa
“Autumn Trails” Program

até 20 de Dezembro de 2026
until December 20th 2026



Bebida de Boas-vindas
Welcome Drink

Cesto de Boas-Vindas no Quarto
com produtos regionais
Welcome Basket in the Room
with regional products

Caminhadas de Outono
(programa de 4h e inclui
pick up e drop off no hotel
para 2 pessoas)
Jantar Temático no
Restaurante do Hotel
para 2 pessoas com Pairing
de Vinhos incluídos
Autumn Hikes
(4-hour program. Includes hotel
pick-up and drop-off for 2 people)
Themed Dinner at the Hotel Restaurant
for 2 people with Wine Pairing included



Suplemento de Fim-de-Semana
Minimo 2 noites €35 por noite
Massagem Temática de Outuno € 50
Weekend Supplement
Minimum 2 nights €35 per night
Autumn Themed Massage €50

€109
p/ pessoa por noite
em quarto duplo
per person per night
in a double room

INCLUI AINDA:
Early check-in *
Late check-out *
Upgrade para
categoria superior *
Acesso gratuito ao SPA
(piscina interior, sauna,
jacuzzi e ginásio)

ALSO INCLUDES:
*Early check-in **
*Late check-out **
*Upgrade to a superior category **
Free access to the SPA (indoor pool, sauna, jacuzzi and gym)

(*) subject to availability

Menu de S. Martinho “A castanha”
St. Martin's Day Menu “The Chestnut”

Menu de degustação com *pairing* de vinhos
Tasting menu with wine pairings

1º Momento/*1st Moment*
Amouse bouche da Chefe
Chef's Amuse-bouche
&
Espumante St.ª Cristina Reserva Bruto
St.ª Cristina Sprakling Wine Brut Reserve

****

2º Momento/2st Moment
Ovos “baixa temperatura”, broa frita, cogumelos com chouriço sob quiche de castanha
Poached eggs “low temperature” and mushrooms with chorizo under Chestnut quiche
&
Espumante St.ª Cristina Reserva Bruto
St.ª Cristina Sprakling Wine Brut Reserve

****

3º Momento/3rd Moment
Lombo de bacalhau, com crosta de castanha e legumes sauté
Cod loin with chestnut crust and sautéed vegetables.
&
Qt.ª da Raza (Trajadura & Alvarinho)
Qt.ª da Raza (Trajadura & Alvarinho)

4º Momento/*4th Moment*
Rojões à Transmontana com “rebuçado” de puré de castanhas e grelos
Traditional fried pork with turnip greens and chestnut purée
&
Lupucinus Reserva Tinto
Red reserve Lupucinus

****

5º Momento/ *5th Moment*
Pudim de castanha com geleia de diospiro
Chestnut pudding with persimmon jam
&
Porto Graham’s 10 anos
Graham’s 10 Year Old Port

*****

6º Momento/ 6st Moment
Café & Mignardises
Mignardises & Coffee

