AGUA

TERRA FRIA



“O Ritual do Magusto”

“O Ritual do Magusto” Programa

5 a 15 de Novembro de 2026

€123
p/ pessoa
por noite em
quarto duplo

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

(*) mediante
disponibilidade

Dia 1:
Kit de Boas vindas:
Vip no quarto com garrafa de licor de Castanha
Bilhete para Museu de interpretação da
Castanha em Bragança *

16h50 Castanha assada junto à lareira
17h10 Pôr do Sol com um “chupito” de Jeropiga

20h00 Jantar Temático no Hotel



Dia 2:
09h30 Saída da Recepção
10h00 Visita explicativa a um Souto
com apanha da Castanha. *

11:30h Magusto tradicional
(inclui castanhas/ bebidas
e doces típicos)
13:00h Regresso ao hotel



16h50 Castanha assada junto à lareira
17h10 Pôr do Sol com um “chupito” de Jeropiga
17h30 Degustação de Cerveja Artesanal de Castanha

Dia 3:
11h00 Check out



Suplemento para quarto single
por pessoa, por noite: €50

Massagem com Óleo de Castanha
Rejuvenescimento Corporal – 50m € 53
Mini-facial Glow de São Martinho – 30m € 42

(*) transporte não incluído

“Ritual do Magusto” Menu Jantar

Entrada:
Cappuccino de abóbora, espuma de castanhas e erva-doce (L)
Pumpkin cappuccino with chestnut foam and fennel weed

Prato Principal:
Bochechas de porco Bísaro estufadas com Porto Tawny e castanhas fritas (AI, S, DS)
Bísaro pork cheeks braised in Tawny Port with fried chestnuts

Sobremesa:
Doce de castanhas e ovos com pinhões (PC: G, L, N, O)
Chestnut and egg dessert with pine nuts



