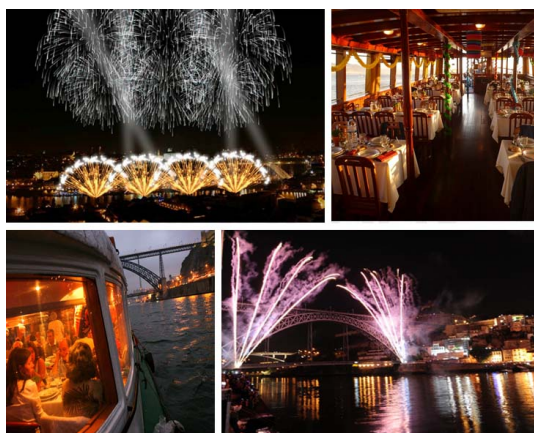




Tfno: + 351 914405176
Email: clientes@lusoviagens.com
Web: <https://www.lusoviagens.com/>

Ficha viaje



Cruzeiro Jantar de Natal 2024 no Rio Douro Embarque Cais da Estiva Porto

- Num barco em exclusivo para os convidados sobre as calmas águas do Rio Douro envolvidos pelas paisagens únicas de Porto e Gaia
- Venha deliciar-se com a nossa tentadora ementa de Natal.
- Serão uns momentos inesquecíveis.
- Atreva-se a descobrir novos prazeres...

Um cruzeiro com jantar a bordo, animação com DJ, e o rio Douro como pano de fundo.

Resumen del viaje

Programa

- **20h00** Embarque no Cais da Estiva (Porto)
- **20h30** Início do Cruzeiro
- **21h00** Jantar servido a bordo
- **23h45** Desembarque no Cais da Estiva (Porto)

*ANIMAÇÃO COM DJ

- **Dias:** 9 | 10 | 16 | 17 | 20 | 21 | 22 | 23 Dezembro

Itinerario ampliado

• Venha festejar connosco no Douro!

Embarque num Cruzeiro de Natal, com um delicioso jantar cuidadosamente preparado pelos nossos Chefs.

Escolha uma data, reúna os seus colegas de trabalho ou familiares e renda-se ao verdadeiro espírito natalício em pleno Rio Douro, num emblemático passeio de barco, que ficará na memória!

Serviço de jantar durante um cruzeiro no Douro com navegação nocturna entre a Afurada e o Freixo, e toda a frente ribeirinha da Zona Histórica do Porto e de Vila Nova de Gaia.

Esta última cidade apresenta um renque de casas coloridas, marcas luminosas de Vinho do Porto, fachadas voltadas para o Douro que parecem irradiar uma luz própria, mesmo quando a noite cai.

O Rio Douro

Falar do Douro, não é apenas falar de um rio ou de uma região. É muito mais do que isso... é falar toda a sua história e das suas gentes, que o tornam tão especial.

Conhecer o Douro não é apenas visitar a região, é partir numa viagem à descoberta de um lugar único, com uma história, cultura e pessoas únicas.

Existem várias explicações para a origem do nome «Douro». Uma lenda conta que era costume ver-se rolar umas pedritas pequenas e brilhantes, que se veio a descobrir serem de ouro. Há quem diga ainda que o nome se deve à cor barrenta das águas do rio, consequência das grandes quantidades de detritos que as enxurradas arrastavam encostas abaixo e que por serem de um amarelo vivo lhe davam uma cor de ouro. Mas há ainda quem defenda que este nome deriva do latim «Durius», ou seja, «Duro», devido à dureza dos seus contornos tortuosos de escarpas altas e rochosas.

O rio Douro nasce na Serra de Urbión, no norte de Espanha, a cerca de 2000 metros de altitude. É o segundo maior rio de Portugal com um comprimento total de 927 km; em território português, este rio tem apenas 210 km de comprimento e é navegável ao longo de todo esse percurso, graças às cinco barragens que são, hoje em dia, também uma atracção devido ao seu desnível. A Barragem do Carrapatelo tem um desnível no nível da água de 35 metros, um dos maiores desníveis da Europa.

Foi este rio, em tempos muito estreito e perigoso, que trouxe prosperidade à região, visto que era através dele que se fazia o transporte do precioso néctar, o Vinho do Porto. Em séculos passados este rio representava um desafio e um perigo para os que nele navegavam. Estava repleto de fortíssimas correntes e pedras meias submersas. Nessa altura apenas um pequeno barco de madeira – o Rabelo – conseguia navegar nestas águas e fazer o transporte do vinho desde o Vale do Douro até à foz, em cujas margens se situam as cidades do Porto e Vila Nova de Gaia.

Incluido

- Cruzeiro no Rio Douro com Jantar Incluído

No Incluido

- Extras

Condiciones

- Barco em regime Partilhado

Hoteles

Consulte opções de Alojamento no Porto ou Gaia caso necessite!

MENÚ

Entradas

- Sumo Laranja,
- Vinho do Porto Branco,
- Martini Branco e Tinto
- Água,
- Rissóis de carne,
- Rissóis de marisco,
- Croquetes,
- Chamuças,
- Bolinhos de bacalhau,
- Espetadas de melão c presunto
- Mexilhão meia concha c molho verde,
- Chouriço assado,
- Broa de Milho e pão

Sopa

- Creme de cenoura polvilhado com amêndoa e salsa

Prato Principal

- Lombinhos de pescada com arroz de marisco e puré de batata

e

- Lombo de porco recheado com farinheira, acompanhado com batata assada, arroz branco e legumes salteados

Buffet de Sobremesas

- Bolo rei, rabanadas, pudim, mousse de chocolate, leite creme, semifrios de limão e chocolate, fruta laminada

Bebidas

- Vinhos branco e tinto
- Sumo laranja
- Água
- Café