



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

Ficha viaje



Cruzeiro de Sao Valentim 2024 Embarque no Cais da Estiva Porto

- Tudo começou com uma lenda que se manifestou na tradição de escrever cartas à pessoa amada.
- Mudam-se os tempos, mas não a vontade de celebrar o amor.
- No dia 14 de fevereiro surpreenda a sua cara-metade com um jantar original.
- Num cruzeiro que percorre suavemente o cenário singular da cidade do Porto
- Deixe que esta experiência exalte na sua memória que o amor é importante.

Preço por casal: 99,00€

Resumen del viaje

- **20h00:** Embarque no Cais da Estiva (Porto)
- **20h30:** Início do Cruzeiro de São Valentim
- **21h00:** Jantar servido a bordo
- **24h00:** Desembarque no Cais da Estiva (Porto)

Itinerario ampliado

• Cruzeiro de São Valentim

Tudo começou com uma lenda que se manifestou na tradição de escrever cartas à pessoa amada. Mudam-se os tempos, mas não a vontade de celebrar o amor. No dia 14 de fevereiro surpreenda a sua cara-metade com um jantar original. Num cruzeiro que percorre suavemente o cenário singular da cidade do Porto deixe que esta experiência exalte na sua memória que o amor é importante.

- **20h00:** Embarque no Cais da Estiva (Porto)
- **20h30:** Início do Cruzeiro de São Valentim
- **21h00:** Jantar servido a bordo
- **24h00:** Desembarque no Cais da Estiva (Porto)

Fim dos nossos serviços

Incluido

- Cruzeiro de São Valentim
- Oferta de um Digestivo!
- Jantar servido a bordo

No Incluido

- Extras

Hoteles

Consultar opções de Alojamento caso necessite!

MENU

Ementa

- **Welcome Drink:** Cocktail de Frutos Vermelhos
- **Aperitivos Sólidos:** Rissóis de Carne; Rissóis de Camarão; Croquetes; Chamuças; Bolinhos de Bacalhau; Canapés de delícias do mar
- **Entrada:** Creme de cenoura polvilhado com amêndoa e salsa seca
- **Prato Principal:** Lombelo de porco com bacon estaladiço, soprado com molho cremoso de vinho do Porto e cogumelos laminados, guarnecido com arroz de passas e pinhões
- **Sobremesa:** Cheesecake de morango
- **Bebidas:** Vinho maduro branco e tinto; Vinho verde branco; Água mineral com ou sem gás; Sumo de laranja sem gás. Café; Descafeinado; Chá