



# Natal em Tomar

Hotel dos Templários \*\*\*\*

Boas Festas!

24 a 25 dezembro 2021

## 24 Dezembro: Porto - Tomar

**Porto - 13h30.** Viagem para Tomar, na Idade Média sede da Ordem dos Cavaleiros do Templo (breve pausa em trânsito). Instalação no Hotel dos Templários, um histórico na cidade templária entre espaços verdes e vista privilegiada sobre o rio Nabão. Jantar de Consoada servido no Restaurante Grão-Mestre - possibilidade de permanecer em convívio no *lobby-bar* do hotel. Alojamento.

## 25 Dezembro: Tomar - Fátima - Águeda - Porto

Pequeno-almoço buffet. Na manhã de Natal, visita ao Santuário de Fátima, um lugar especial de fé e devoção mariana - oportunidade de assistir à Missa de Natal na Basílica da Santíssima Trindade; em alternativa, livre passeio no centro de Tomar, a Praça da República, Jardim da Várzea, o Parque do Mouchão... Almoço Buffet de Natal no Hotel dos Templários. Em hora a indicar, viagem para Águeda e breve pausa no percurso - possibilidade de observar a Arte de Rua, o maior Pai Natal do mundo e o céu enfeitado pelos típicos guarda-chuvas em tons de branco e luz. Regresso ao Porto - chegada prevista às 19h30.

### *Jantar de Consoada*

*Creme de espargos c/raízes do campo e azeite de trufa, bacalhau cura portuguesa "cozido com todos", Perú recheado com frutos secos, castanha, cogumelos silvestres e arroz de especiarias*

*Buffet de doçaria tradicional da época, seleção de queijos portugueses, compotas caseiras e frutas frescas*

*Bebidas: vinhos branco e tinto seleção do Hotel, refrigerantes, água mineral, café*

### *Almoço Buffet de Natal*

*Saladas: mescla de alfaces, beterraba laminada, tomate saloio e orégãos, salada de grão com bacalhau e ovo, tiras de choco com coentros, salada César de camarão, salada grega, farfalle com bacon e cogumelos*

*Entradas: mexilhão de escabeche, leitão assado com laranja, charcutaria regional, rosbife com frutos vermelhos, batata-doce com canela, salmão marinado, asinhas de frango agridoce, bruschetta de cogumelos, salgadinhos variados*

*Sopa: creme de marisco com tostinhas e coentros*

*Quentes: polvo grelhado regado de azeite e alho, cabrito assado com rosmaninho, penne com ragoût de cogumelos silvestres, batatinhas a murro, grelos salteados, arroz árabe*

*Sobremesa: buffet de doçaria tradicional da época, seleção de queijos portugueses e frutas frescas*

*Bebidas: vinhos branco e tinto seleção Hotel dos Templários, refrigerantes, água mineral, café*

**Preço por Pessoa 234 €**

**Suplemento Single 28 €**

**INCLUI:** viagem; alojamento em quarto duplo no Hotel dos Templários (4\*); pensão completa + bebidas; visitas referidas no programa; acompanhamento de representante Destinos Ilimitados; taxas hoteleiras, serviço, IVA, seguro *Multiviagens Portugal*.

**EXCLUI:** extras pessoais.

**Obs.** O conteúdo do programa está sujeito ao cumprimento das regras de higiene e segurança em território nacional, bem como às orientações da DGS em contexto sanitário.