



DIA DOS
NAMORADOS
VALENTINE'S DAY

CELEBRE O AMOR POR INTEIRO
COM A SUA CARA-METADE
CELEBRATE THE BEST OF LOVE WITH YOUR BETTER-HALF

No dia 14 de Fevereiro, troque juras de amor num dos nossos aclamados restaurantes Kimera, Origami ou Vitrúvio.
Depois, pode sempre optar por desfrutar de uma noite memorável no nosso hotel.

*On February 14, exchange love promises in one of our renowned restaurants Kimera, Origami or Vitrúvio.
Afterwards, you can always choose to spend a memorable night in our hotel with your better-half.*

PROGRAMA DIA DOS NAMORADOS VALENTINE'S DAY PROGRAMME

14 DE FEVEREIRO 2019 / 14TH FEBRUARY 2019

1 Noite de alojamento com pequeno-almoço no restaurante Terrakota
1 Night accommodation with buffet breakfast at Terrakota restaurant

Tratamento VIP romântico no quarto à chegada
Romantic VIP treatment in the room upon arrival

Jantar para duas pessoas num dos nossos restaurantes
Dinner for two in one of our restaurants

Acesso ao Sayanna Wellness Fitness & SPA
Access to the Sayanna Wellness SPA & Fitness Center

Estacionamento gratuito, mediante disponibilidade
Free parking, subject to availability

Desconto de 20% na Massagem de Casal do Sayanna Wellness
20% Discount on Couples Massage at the Sayanna Wellness SPA

Programa em Quarto Duplo Standard e Jantar no restaurante Vitrúvio ou Origami
Programme in Standard Double Room and Dinner in Vitrúvio or Origami Restaurant

200.000 AKZ | 597 USD

Programa em Quarto Duplo Standard e Jantar no restaurante Kimera
Programme in Standard Double Room and Dinner in Kimera Restaurant

230.000 AKZ | 685 USD

Programa em Suite Master e Jantar no restaurante Vitrúvio ou Origami
Programme in Master Suite and Dinner in Vitrúvio or Origami restaurant

350.000 AKZ | 1.040 USD

Programa em Suite Master e Jantar no restaurante Kimera
Programme in Master Suite and Dinner in Kimera restaurant

375.000 AKZ | 1.118 USD

Kimera

ORIGAMI
RESTAURANT & TERRACE

vitrúvio
ITALIAN RESTAURANT

MENU DIA DOS NAMORADOS VALENTINE'S DAY MENU

14 DE FEVEREIRO 2019 / 14TH FEBRUARY 2019

RESTAURANTE ORIGAMI

Menu de degustação com 4 tempos e bebidas incluídas

Tasting menu with 4 moments and drinks included

70.000 AKZ | 210 USD

Por casal / Per couple

RESTAURANTE VITRÚVIO

Menu de degustação com 4 tempos e bebidas incluídas

Tasting menu with 4 moments and drinks included

70.000 AKZ | 210 USD

Por casal / Per couple

RESTAURANTE KIMERA

Menu de degustação com 4 tempos e bebidas incluídas

Tasting menu with 4 moments and drinks included

96.000 AKZ | 287 USD

Por casal / Per couple

Informações & Reservas / Information & Bookings

+244 222 642 716 | + 244 943 814 602 | rsv.luanda@epic.sanahotels.com

MENU ORIGAMI

ENTRADA | STARTER

Folhado de caça sobre puré de couve-flor baunilhado
Puff pastry on mashed cauliflower

Alentejo | Divai Colheita | Antão Vaz; Gouveio e Arinto

DO MAR | FISH

Garoupa abafada em água do mar, batata corada e esparregado de cenoura
Grouper muffled in sea water, red potatoes and carrot sprinkles

Alentejo | Divai Colheita | Antão Vaz; Gouveio e Arinto

DA TERRA | MEAT

Lombinho de porco com recheio alentejano e chucrute avinagrado
Stuffed pork tenderloin "Alentejo style" and chucrute vinegar

Alentejo | DIVAI Reserva | Alicante Bouchet; Touriga Nacional e Aragonês

SOBREMESA | DESSERT

Amour Parfait e gelado de laranja
Amour Parfait and orange ice cream

70.000,00 AKZ | 210 USD

Por casal / Per couple



MENU VITRÚVIO

ENTRADA | STARTER

Terrina de lagosta e bruschetta de manzo trufado

Lobster terrine and mashed bruschetta

L'Altro Chardonnay

DO MAR | FISH

Ravioli al nero em gamba de Moçambique com espuma de castanha

Ravioli al nero in Mozambican shrimp with chestnut foam

L'Altro Chardonnay

DA TERRA | MEAT

Cremoso de risotto porcini, polpete di manzo e lascas de parmesão

Creamy porcini risotto, mango polpette and parmesan flakes

Pio Cesare Chianti Classico

SOBREMESA | DESSERT

Surpresa de frutos do bosque com aroma de tiramisù

Surprise of red fruits with tiramisù aroma

Marsala Pellegrino

70.000,00 AKZ | 210 USD

Por casal / Per couple

Kimera

MENU KIMERA

ENTRADA | STARTER

Lagosta marinada em salada de abacate

Lobster marinated in avocado salad

Alentejo | Divai Colheita | Antão Vaz; Gouveio e Arinto

DO MAR | FISH

Robalo abafado em molho rosé com canelone de beringela fumada

Sloshed sea bass in rosé sauce with smoked aubergine cannelloni

Alentejo | Divai Colheita | Antão Vaz; Gouveio e Arinto

DA TERRA | MEAT

Bife Wellington em mil-folhas de abóbora e duxelle de Paris

Wellington steak in pumpkin mille-feuille and Paris duxelle

Alentejo | DIVAI Reserva | Alicante Bouchet; Touriga Nacional e Aragonês

SOBREMESA | DESSERT

Subtilezas de amor

Subtleties of Love

96.000,00 AKZ | 287 USD

Por casal / Per couple