



SEA OF PEARLS

PASSAGEM DE ANO
NEW YEAR'S EVE

PROGRAMA
PROGRAMME

2027



Junte-se a nós para uma inesquecível celebração de Passagem de Ano no West Cliffs Ocean and Golf Resort e deixe-se envolver pelo mundo fascinante do tema «Sea of Pearls» - uma noite inspirada na beleza e no mistério do oceano, repleta de sabores requintados, música envolvente e momentos únicos,

Disponibilizamos transporte entre a Praia D'El Rey e o West Cliffs Club House.

- Cocktail de boas-vindas
19h30
- Jantar de gala com momentos de música ao vivo
20h30
- Espumante, passas e espetáculo com fogo de artifício
00h00
- Ceia
00h30
- Animação até às 03h00

Join us for an unforgettable New Year's Eve celebration at West Cliffs Ocean and Golf Resort and immerse yourself in the mesmerising world of Sea of Pearls - a night inspired by the beauty and mystery of the ocean, with exquisite flavours, captivating music and extraordinary moments,

Shuttle between Praia D'El Rey and West Cliffs Club House is provided.

- Welcome cocktail
7:30 pm
- Served gala dinner with live music
8:30 pm
- Raisins, sparkling wine and fireworks display at midnight
12:00 am
- Late supper
12:30 am
- DJ until 3:00 am



31 / 12 / 2026

COCKTAIL

19h30

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

- Lagosta, vol-au-vent e cebolinho
- Camarão crocante, algas e lima
- Canelé, chouriço e pimentos
- Cornetto, gorgonzola e pistácio
- Blini, salmão e Cointreau
- Tartelete vegan, espargos brancos e quinoa

SHOW COOKING

- Estação de ostras
 - Ostra e limão
- Estação de sushi
 - Gunkan de pepino doce e wakame
 - Maki de camarão, salmão e maçã verde
 - Maki de atum, sriracha e Togarashi

7:30 pm

WELCOME COCKTAIL

- *Lobster, vol-au-vent with chives*
- *Crispy prawns, seaweed and lime*
- *Canelé with chorizo and peppers*
- *Cornetto, gorgonzola and pistachio*
- *Blini, salmon and Cointreau*
- *Vegan tartlet, white asparagus and quinoa*

SHOW COOKING

- *Oyster station*
 - *Oyster and lemon*
- *Sushi station*
 - *Sweet cucumber gunkan with wakame*
 - *Shrimp, salmon and green apple maki*
 - *Tuna Maki with sriracha and Togarashi*



31 / 12 / 2026

MENU DE GALA

20h30

COUVERT

- Manteiga de manjerição e limão
- Manteiga Chèvre
- Manteiga de alho frito e tinta de choco
- Seleção de pães

AMUSE BOUCHE

- Foie gras, framboesa, aipo e cacau

ENTRADA

- Pato, castanha e cogumelos

PEIXE

- Corvina, espinafre e citronela

CORTA SABORES

- Maracujá e espumante

CARNE

- Lombo de vaca, eringi, mil folhas trufado e jus

SOBREMESA

- Chocolate, café, caramelo e citrinos

PETIT FOURS

GALA MENU

8:30 pm

COUVERT

- *Basil and lemon butter*
- *Chèvre butter*
- *Fried garlic and squid ink butter*
- *Bread selection*

AMUSE BOUCHE

- *Foie gras, raspberry, celery and cocoa*

STARTER

- *Duck, chestnut and mushrooms*

FISH

- *Meagre, spinach and lemongrass*

PALATE CLEANSER

- *Passion fruit and sparkling wine*

MEAT

- *Beef tenderloin, eryngii mushroom, truffled mille-feuille and jus*

DESSERT

- *Chocolate, coffee, caramel and citrus*

PETIT FOURS

01 / 01 / 2027

CEIA DE ANO NOVO

00h30

SALGADOS

- Caldo verde
- Preguinhos de novilho em bolo do caco
- Preguinhos de atum em bolo do caco
- Seleção de queijos nacionais e internacionais
- Seleção de charcutaria
- Seleção de pães

DOCES

- Bolo-rei
- Pastéis de nata
- Brownie de chocolate
- Seleção de fruta laminada

NEW YEAR'S LATE SUPPER

12:30 am

SAVORY

- *Caldo verde (Portuguese traditional cabbage soup)*
- *Mini-steak sandwiches in bolo do caco bread*
- *Mini-tuna sandwiches in bolo do caco bread*
- *National and international cheese board*
- *Cold cuts selection*
- *Bread selection*

DESSERTS

- *Traditional Portuguese Christmas cake "bolo-rei"*
- *Portuguese custard tarts*
- *Chocolate brownie*
- *Sliced fruit selection*

PROGRAMA SEM ALOJAMENTO PARA 1 PESSOA PROGRAMME WITHOUT ACCOMMODATION FOR 1 PERSON	<i>Residentes Residents</i> <i>West Cliffs and Praia D'El Rey</i>		<i>Cliente Regular Regular Client</i>	
	Inclui cocktail de boas-vindas, jantar de gala no clubhouse, festa de passagem de ano, espumante/passas e ceia. <i>Includes welcome cocktail, gala dinner at the clubhouse, new year's eve party, sparkling wine/raisins and late supper.</i>		Inclui cocktail de boas-vindas, jantar de gala no clubhouse, festa de passagem de ano, espumante/passas e ceia. <i>Includes welcome cocktail, gala dinner at the clubhouse, new year's eve party, sparkling wine/raisins and late supper.</i>	
	até / until 15 Nov.	a partir de / from 16 Nov.	até / until 15 Nov.	a partir de / from 16 Nov.
	200€	215€	250€	270€

As bebidas estão incluídas nas refeições.
Beverages are included in all packages.

As crianças dos 4 aos 11 anos pagam apenas 50% do valor do adulto.
Children from 4 to 11 years old - 50% discount of the adult price.

CONDIÇÕES DE RESERVA E PAGAMENTO

A reserva só será válida mediante o pagamento da totalidade do valor, aquando da reserva.
Pode acumular benefícios no cartão de residente.
Será providenciado transporte entre a Praia D'El Rey e o West Cliffs, incluído no valor do menu.
O West Cliffs reserva-se no direito de cancelar o evento caso não exista o número mínimo de clientes que justifique a sua realização.

RESERVATION AND BOOKING CONDITIONS

Reservations will only be considered with the payment of the total amount.
It's possible to accumulate benefits on your resident card.
A shuttle between Praia D'El Rey and West Cliffs will be provided and it's included in the menu price.
West Cliffs reserves the right to cancel the event in case of an insufficient number of participants that make the execution of the event unjustifiable.

RESERVAS E INFORMAÇÕES | BOOKINGS & INFORMATION:

NewYear@westcliffs.com | (+351) 262 905 143 | www.westcliffs.com

RESERVAS E INFORMAÇÕES
BOOKINGS & INFORMATION

NewYear@westcliffs.com
Tel. (+351) 262 905 143

WEST CLIFFS OCEAN AND GOLF RESORT
Estrada do Rio Cortiço, Nº 4 | 2510-665 Vau, Óbidos, Portugal
www.westcliffs.com

WEST  CLIFFS
OCEAN AND GOLF RESORT
★★★★★