



COMPORTA

Indipendente

Hello 2026
Goodbye 2025



Hello Stranger, Goodbye Friend!

É assim que o Independente Comporta recebe quem nos visita. Celebre connosco a chegada de 2026 numa noite cuidadosamente pensada: gastronomia, fogo, música e Champagne, num ambiente onde a mesa ganha alma e a noite acolhe o novo ano.



PROGRAMA DE PASSAGEM ANO

Precisamos de capítulos. De momentos que fecham ciclos, para nos despedirmos do que já foi e abrirmos espaço para o que vem

Um novo ano merece ser recebido em pleno, com o coração e o espírito alinhados com o corpo. Respirar a paz do pinhal e a energia do mar, sentir a areia nos pés e o calor de estarmos juntos

No Independente Comporta abrimos as portas a 2026 com um menu delicioso, com alternativa vegetariana e adaptável a crianças, com música e com animação para todas as idades. Com o calor do fogo a brilhar nos olhos e a música a inundar o corpo, entre as estrelas e a areia. E no fim da festa, o melhor dos confortos no alojamento, sempre.

Junte-se a nós para um começo de ano verdadeiramente memorável. A natureza espera.

MENU

WELCOME DRINK

Spritz de Romã

AMOUSE BOUCHE

Ostra composta

ENTRADAS

Focaccia nera com tártaro de robalo e salada wakame.

Caveira Arinto 2022 – Setúbal

Barriga de porco com cogumelos grelhados e azeitona crocante.

Vinha do Mouro 2020 – Alentejo

PRINCIPAL

Arroz XO com camarão tigre grelhado e toque de baunilha.

Pom-Pom 2023 – Alentejo

Perna de cordeiro, feijão verde e emulsão de alho e mostarda.

Cortes de cima, Chaminé 2020 – Alentejo

SOBREMESA

Tarte de groselha e chocolate branco com merengue de cacau.

Moscatel Roxo Bacalhôa Superior 10 yrs 2007 – Setúbal

CAFÉ

Café expresso acompanhado de mini areia artesanal.



MENU VEGETARIANO

WELCOME DRINK

Spritz de Romã

AMOUSE BOUCHE

Ostra composta

ENTRADAS

Salada de cogumelos grelhados e azeitona crocante.

Caveira Arinto 2022 – Setúbal

Polenta de coentros frita com emulsão de alho negro e pickle de mostarda.

Vinha do Mouro 2020 – Alentejo

PRINCIPAL

Migas de tomate fumado com cebola confitada e coentros

Pom-Pom 2023 – Alentejo

Couve grelhada com ajo blanco e panko tostado.

Cortes de cima, Chaminé 2020 – Alentejo

SOBREMESA

Tarte de groselha e chocolate branco com merengue de cacau.

Moscatel Roxo Bacalhôa Superior 10 yrs 2007 – Setúbal

CAFÉ

Café expresso acompanhado de mini areia artesanal.



MENU KIDS

ENTRADA

Sopa leve de legumes frescos.

PRINCIPAL | OPÇÕES

Panados de peixe servidos com batata frita, arroz e salada.

Panados de frango acompanhados de batata frita, arroz e salada.

Tagliatelle com molho de tomate.

SOBREMESA

Mousse de chocolate.



RITUAL DA MEIA-NOITE

23H45

Caminhe até aos firepits. Aqueça corpo e alma perto das chamas enquanto nos preparamos para o grande momento.

00H00

Champagne Jacques Lassaigne, Les Vignes de Montgeux, Passas, uvas e fogos de artifício. Brindamos ao Ano Novo com Champagne na mão e o olhar voltado ao céu.

00H00 - 02H00

DJ ao ar livre e bar aberto. A celebração continua com música e bebidas até as primeiras horas de 2026.

Spirits:

- Gin Bulldog
- Gin Tanqueray
- Vodka Stolichnaya
- Whiskey Black Bush
- Rum El Dorado 3Y
- Tequila El Espolón Blanco

Cocktails:

- Moscow Mule
- Aperol Spritz

00H15

Após o brinde e dança, uma ceia quente aguarda:

- Prego do Lombo em pão artesanal com molho especial do Chef;
- Caldo Verde: tradicional, preparado com couve galega e batata, servido com chouriço artesanal;
- Estação de Queijos e Enchidos: seleção de queijos e enchidos regionais, acompanhada de pão artesanal e frutos secos;
- Seleção de Pães Artesanais: focaccia, broa e mini baguetes;
- Pastéis de Nata: frescos e crocantes, finalizados com canela;
- Tábua de Fruta Fresca e Frutos Secos: uvas, figos, romã e frutos secos;
- Doces: mini brownies, mini tartelettes ou trufas da casa;
- Salgados: mini quiches de legumes ou cogumelos, croquetes de carne ou de bacalhau.



PREÇO | JANTAR

Adultos: 225€ por pessoa. Uma experiência completa e inesquecível, cuidadosamente elaborada.

Crianças (3 a 12 anos): 70€. Os pequenos também são bem-vindos, com um menu personalizado e muita diversão.

PREÇO | PACOTE DE PASSAGEM DE ANO COM ALOJAMENTO

A partir de 405€ por pessoa em quarto duplo, incluindo jantar e programação de Réveillon.

Tarifas podem variar dependendo da disponibilidade e da data.

CONDIÇÕES DE RESERVA

Oferta sujeita a disponibilidade.

Válido para estadias de 31 de dezembro de 2025 a 1 de janeiro de 2026.

Não acumulável com outras promoções ou condições especiais.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Para disponibilidade, entre em contato com nossa equipa de reservas:

frontoffice_ico@independente.eu ou +351 269 247 026 (Chamada para telefone fixo).

ESTA OFERTA INCLUI:

Pequeno Almoço, jantar de Passagem de Ano e ceia

Wi-Fi grátis

Condições especiais para crianças

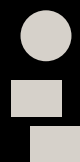
Acesso a todos os serviços e instalações do hotel

É necessário um depósito de 50% para confirmar a reserva.

Este depósito é reembolsável para cancelamentos feitos até 21 dias antes da chegada.

Cancelamentos ou alterações feitas com menos de 21 dias de antecedência da chegada estão sujeitos a uma multa de 100%.

Saídas antecipadas ou não comparecimento também podem incorrer a uma penalidade de 100%.



www.independente.eu
@hello.independente

N-261-1, Estrada das Bicas, Marco da Saibreira,
Bicas, 7570-337 Grândola

Para informações e reservas contacte:
frontoffice_ico@independente.eu
+351 269 247 026 | +914 765 066