



Tivoliweddings

**TIVOLI**  
CARVOEIRO  
ALGARVE RESORT

# 1 — A Localização

## **Casamentos no Tivoli Carvoeiro Algarve Resort**

O Carvoeiro tem os braços abertos para o Oceano Atlântico e praias douradas, rodeadas pelas mais belas falésias do Algarve. Esta localização idílica criada pela colorida envolvência natural apela ao verdadeiro romance. A partir do momento em que entra na vila, esta recebe-o e convida-o a descobrir os seus segredos e tesouros.

O Carvoeiro é onde a terra reencontra o céu numa história de amor. É por isso o local perfeito para começar a sua.





OCEAN GARDEN



BELVEDERE



SKY BAR CARVOEIRO

# 2 – A Sua Experiência de Casamento

## **Deslumbre-se com um dia inesquecível no Tivoli Carvoeiro com:**

Cocktail de Boas-Vindas  
Receção de Casamento  
Espumante servido durante o corte do bolo  
Prova de Menu para os noivos\*  
Plano de Mesas Standard na entrada da receção de casamento

Quarto Deluxe Vista Mar de cortesia com tratamento VIP na Noite de Núpcias para os noivos\*\*

Voucher de celebração do primeiro aniversário de casamento incluindo estadia de uma noite para duas pessoas com pequeno-almoço (válido durante um ano para casamentos com mais de 50 convidados, sujeito a disponibilidade e excluindo os meses de julho, agosto e datas festivas).

\* A Prova de Menu é oferecida pelo hotel apenas com a escolha de um Menu Servido, confirmado até um mês antes do casamento e sujeito a confirmação do hotel.

\*\* Tipologia de quarto sujeita a disponibilidade.

Nota: Todas as inclusões indicadas estão consideradas para casamento com mínimo de 30 convidados.





## Espaços para Casamento

### CERIMÓNIA

Belvedere ou Ocean Garden  
Aluguer de Espaço: 2500€  
O set up para cerimónia inclui cadeiras de acrílico transparente para máximo de 140 convidados, Pérgula do hotel, mesa de cerimónia e estação com água aromatizada.

### RECEÇÃO

Consumos Mínimos  
Azur Terrace: €10,000  
Ocean Garden: €15,000  
Sky Bar Carvoeiro: €15,000  
The One Restaurant\*: €15,000

\*Apenas música clássica permitida no The One Restaurant.

### Preços & Informações:

As taxas apresentadas são em Euros (€), por pessoa, incluem taxas de serviço e IVA à taxa legal em vigor. Todas as tarifas apresentadas podem ser alteradas sem qualquer aviso prévio e estão sujeitos a confirmação pelo Hotel. Decorações e Sistema de som não estão incluídos.

Exclusividade do Casamento: Máximo de um casamento por dia no Tivoli Carvoeiro.

Deverá ser solicitada disponibilidade e restrições de espaço de acordo com época do ano.

\*O Mare Bistro está disponível para eventos privados a partir das 19:30.

### FESTA

Consumo mínimo para a Sala Carvoeiro (por hora): 500€

### AL-GHARB LOUNGE

Incluído no Pacote de Casamento

### MARE BISTRO

Incluído no Pacote de Casamento\*

# Pacotes de Casamento

3

## Experiência Tivoli

Cocktail de Boas-Vindas  
(serviço de 60 min')

Água com e sem gás  
Refrigerantes  
Sumo de laranja  
Vinho tinto, branco e rosé  
Espumante  
Cerveja  
Sangria branca e tinta  
Gin Tónico  
Caipirinha  
Mojito

Seleção de 8 Canapés  
1 Canapé (por pessoa)

Receção de Casamento  
com Menu de 4 pratos e Prelúdio

Seleção de bebidas "Era uma vez"  
durante a refeição

Tratamento Tivoli Spa de cortesia  
para o casal, sujeito a disponibilidade

Pequeno-almoço no quarto na manhã  
após o casamento

Preço por pessoa: 210€



# 3 Pacotes de Casamento

## Experiência Platina

Cocktail de Boas-Vindas  
(serviço de 60 min')

Água com e sem gás  
Refrigerantes  
Sumo de laranja  
Vinho tinto, branco e rosé  
Espumante  
Cerveja  
Sangria branca e tinta  
Gin Tónico

Seleção de 6 Canapés  
1 Canapé (por pessoa)

Receção de Casamento  
com Menu de 4 pratos

Seleção de bebidas "Lifestyle"  
durante a refeição

Preço por pessoa: 175€



# Pacotes de Casamento

3

## Experiência Buffet

Cocktail de Boas-Vindas (serviço de 60 min')

Água com e sem gás  
Refrigerantes  
Sumo de laranja  
Vinho tinto, branco e rosé  
Espumante  
Cerveja

Seleção de 4 Canapés

1 Canapé (por pessoa)

Receção Buffet

Seleção entre BBQ | 7 Mares | Lusitano

Seleção de bebidas "Tivoli"  
durante a refeição

Preço por pessoa: 170€

Opção de Buffet para jantar de casamento  
disponível para um mínimo de 50 convidados.  
Reposição realizada em 2 horas.



# 3 Pacotes de Casamento

## **Experiência Gala**

Cocktail de Boas-Vindas (serviço de 60 min')

Água com e sem gás  
Refrigerantes  
Sumo de laranja  
Vinho tinto, branco e rosé  
Espumante  
Cerveja

Seleção de 4 Canapés  
1 Canapé (por pessoa)

Receção de Casamento  
com Menu de 3 pratos

Seleção de bebidas "Tivoli"  
durante a refeição

Preço por pessoa: 155€



## Seleção de Canapés Quentes, Frios e Doces

### FRIOS

- |   |  |
|---|--|
| Salmão fumado, pepino e caviar              | Crostini de presunto Pata negra              |
| Tataki de atum e maracujá                   | Foie gras, Riesling e lichias                |
| Rosbife e espargos verdes                   | Espadarte fumado e espuma de iogurte         |
| ✓ Lolipop de tomate seco e rúcula           | Corneto de tártaro de novilho                |
| ✓ Pérolas de mozzarella e manjeriçã         | ✓ Tarte de requeijão e escabeche de pimentos |
| ✓ Hummus de beterraba e chips de tubérculos | Espetada de queijo de ovelha e uvas          |



Serviço de canapés - 1 variedade por pessoa de acordo com o pacote selecionado



## Seleção de Canapés Quentes, Frios e Doces

### QUENTES

- Vieira, quinoa e limão
- Mini pastel de massa tenra de vitela
- Ovos verdes de codorniz
- Pastel de bacalhau
- ☞ Espuma de batata e trufas
- ☞ Arancini de arroz, pinhões e sultanas douradas
- Pica-pau de novilho e pickle de cereja
- Mini rissol de ameijoas á Bulhão Pato
- Croquete de presunto
- Praliné de camarão e chili
- ☞ Quiche de alho francês e cogumelos

### DOCES

- Mini pastel de nata
- Financier de chocolate e flôr de sal
- Goma de framboesa e tabasco
- Trufa de chocolate e ginja
- Chip de sésamo e papoila
- Gelatina de chocolate branco
- Tartelete de limão e merengue
- Mini corneto de morango
- Mini Pavlova
- Marsmalhow de menta
- Creme de Champanhe
- Madalena de mel

Serviço de canapés - 1 variedade por pessoa de acordo com o pacote selecionado

# 5 — Complemente o seu Cocktail

## **Live Station O Fumeiro**

Salsichas Portuguesas  
Presunto fumado  
Salsichas e Citrinos  
Chouriço de Monchique e o seu brandy  
Morcela e compotas caseiras  
Pão Alentejano

36€ por pessoa / por hora  
24€ 30 min extra (por pessoa)

## **Upgrade de Canapés**

Selecione um canapé extra  
por 4€ por pessoa / por hora

Selecione dois canapés extra  
por 6€ por pessoa / por hora

Selecione três canapés extra  
por 8€ por pessoa / por hora

## **Sushi Spot**

Seleção de Sushi e Sashimi

43€ por pessoa / por hora  
29€ min extra (por pessoa)

## **Live Station Raw Bar**

Ostras da Ria Formosa  
Tártaro de Atum com abacate  
Cocktail de camarão  
Ceviche de Vegetais

40€ por pessoa / por hora  
27€ 30 min extra (por pessoa)

## **Complemente a sua Live Station**

Leitão assado com batatas fritas  
e molho de pimenta (22€ por pessoa)  
Cataplana de peixe e camarão (17€ por pessoa)  
Cataplana de Carne e Amêijoas (15€ por pessoa)  
Robalo em crosta de sal (22€ por pessoa)  
Salmão Wellington (16€ por pessoa)  
Fonte de Chocolate e Espetadinhas de Frutas  
(14€ por pessoa)

# 5 — Complemente o seu Cocktail

## Bar Gin

Gordon's  
Bulldog  
G'Vine  
Tann's  
Tanqueray  
Premium Tonic

18€ por pessoa / por hora  
10€ 30 min extra (por pessoa)

## Bar Caipirinha

Lima  
Maracujá  
Manga  
Morango

18€ por pessoa / por hora  
10€ 30 min extra (por pessoa)

## Bar de Cocktails

Seleção de Caipirinhas  
Seleção de Mojitos  
Daiquiri  
Aperol Spritz  
Bellini  
Kir Royal  
Pina Colada

17€ por pessoa / por hora  
11€ 30 min extra (por pessoa)

## Espumante

Espumante Bruto  
Seleção de Purés  
Variações de Xaropes Caseiros  
Seleção de Frutas Exóticas

10€ por pessoa / por hora  
7€ 30 min extra (por pessoa)



# 6 — Menu Servido

## Entrada

Canelone de salmão marinado com recheio de rábano e Lúcia lima

- ✓ Aveludado de abóbora e cominhos com estaladiço de cogumelos

Carpaccio de polvo com salada de algas e molho romesco

Lascas de bacalhau fumado, bolinho de grão-de-bico e gema de ovo trufada

- ✓ Queijo chevre, beterraba, maçã Smith e avelãs

Camarão marinado, salada de manga verde e caju com molho ponzu

Creme de milho e especiarias com croquetes de camarão

- ✓ Sopa de ervilhas e hortelã com tofu de amendoim

Frango fumado, alperces, rúcula e nozes caramelizadas

- ✓ Tomate, abacate e framboesas

## Prelúdio

Sorvete de tangerina

Sorvete de chocolate

Sorvete de limão e vodka

Granizado de gin tónico

Granizado de toranja e campari

Sorvete de maracujá

Granizado de lima e menta

Granizado de sisho



## Peixe e Carne

Garoupa assada com molho de caril e bolinho de arroz

Entrecôte de vitela grelhado, batatas bravas e molho de cogumelos

Robalo assado, quinoa e molho de açafrão

Lombo de novilho com crosta de pinhões, puré de cenoura, espargos grelhados e molho Madeira

✂ Bolo de legumes e frutos secos, arroz de abóbora e cominhos

✂ Estufado de lentilhas, couves pak choi e sumagre

✂ Ravioli de cogumelos com creme de castanhas e óleo de trufas

Garoupa assada com crosta de açafrão e molho cataplana

Lombo de vitela assado, rolo de polenta estaladiço, espargos e molho de vinho do porto

Lombo de Borrego assado, bulgur de ervas e manteiga de tomate fumada

Robalo corado, texturas de brócolos, lulinhas e amêndoas

Pregado grelhado, cremoso de espinafres, burunia de legumes e molho de vinho tinto

Dueto de porco preto, bochecha estufada e lombinho, batata gratinada e rosa de legumes grelhados

✂ Risoto de cevada e aveia com courgette grelhada e pinhões

## Sobremesa

Toucinho-do-céu com crumble de leite e frutos vermelhos

Morangos macerados, croustille e parfait de manjeriço

Carpaccio de ananás, gengibre e sorvete de framboesas

Citrinos, “pain d’épices”, gel de manga e natas azedas

Creme de arroz doce, caramelo salgado, gelado de abóbora e biscoito speculoos

Gelatina de chocolate branco, bolo de pistácio e creme de lima

Tarte de chocolate e caramelo com gelado de baunilha

Torta de laranja, bolo de alfarroba e parfait de amêndoa

Bolo de iogurte, mousse de limão e merengue de framboesas

Creme de arroz e citrinos com espuma de canela

Mousse de chocolate 70%, azeite e flôr de sal



# 6 — Menu Servido

## Menu de Criança

### ENTRADA

Sopa de legumes | Creme de ervilhas

Sopa de abóbora | Canja de galinha

### PRATO PRINCIPAL

Tiras de frango panadas com corn flakes e arroz branco

Robalo a vapor, puré de batata e brócolos

Bife de vitela grelhado com batata frita e ovo estrelado

Esparguete à bolonhesa

Massa penne gratinada com queijo e fiambre

### SOBREMESAS

Pudim de Nutella | Gelatina de frutas

Salada de frutas | Brownie de chocolate com gelado de baunilha

Entrada, Prato Principal e Sobremesa:

63€ por criança (Crianças entre os 3 e os 12 anos)

## Outras Tarifas

Staff Meals: 42€ por pessoa



# Buffets e Complementos



## Buffet BBQ

### CESTO DO PADEIRO

Pão de azeitona preta, pão de cebola, pão rústico português e pão sem glúten  
Margarina e Manteiga

### ENTRADAS

Chamuças de frango e caril  
Rolo de camarão e legumes em folha de arroz  
Shot de laranja e melância

### SALADAS

Salada Cole Slaw com manteiga de amendoim  
Salada de endívias, maçã verde e nozes  
Salada Niçoise de salmão fumado  
Salada de massa colorida, cogumelos e fiambre  
Salada de legumes grelhados com queijo feta  
Salada de Couscous e frutos secos  
Saladas simples de alface tomate, pepino, cenoura, beterraba e milho

### MOLHOS E CONDIMENTOS

Molho Cocktail | Molho de anchovas  
Cornichons | Vinagrete balsâmico  
Vinagrete de mel e limão | Azeitonas marinadas | Queijo Philadelphia com ervas e limão | Tiras de milho | Croutons de pão

## QUENTES

Sopa de legumes e crepe de ervas  
Entrecosto de porco assado com molho barbecue  
Batata assada com creme de natas azedas  
Salmão assado com crosta de pão e mostarda doce  
Dourada grelhada com marinada de lima e alcaparras  
Salsicha toscana e aros de cebola frita  
Dueto de tomate assado e maçaroca de milho doce  
Arroz Pilaf  
Lasanha de legumes  
Bifes de novilho, coxas de frango e entrecôte de vitela  
Molho chimichurri, molho siracha e molho bbq de laranja

## SOBREMESAS

Brownie de chocolate e nozes  
Savarin embebido em rum  
Bolachas de manteiga de amendoim  
Ópera de framboesa e limão  
Tarte de banana com creme chocolate  
Espetadas de fruta fresca

# 7 Buffets e Complementos

## Buffet 7 Mares

### CESTO DO PADEIRO

Pão de azeitona preta, pão de cebola, pão rústico português e pão sem glúten  
Margarina e Manteiga

### ENTRADAS

Plateau de marisco (camarão, ostras, mexilhões e sapateira) | Maionese de caranguejo | Escabeche de peixes

### SALADAS

Salada de Polvo e pimentos  
Salada de ovas de bacalhau  
Rilette de salmão, batata, cebolinho e queijo creme  
Salada Waldorf  
Salada de arroz e frutos do mar  
Salada de atum, feijão-verde, batatas e pimentos  
Saladas simples de alface, tomate, pepino, cenoura, beterraba e milho

## MOLHOS E CONDIMENTOS

Molho de alho, Vinagrete de citrinos  
Molho romesco, tostas de trigo | Azeitonas Marinadas, espargos marinados e Gomos de limão

## QUENTES

Sopa de peixe com massinhas e coentros  
Garoupa corada com puré de ervilhas e tomate assado  
Arroz de açafrão | Lombinho de porco assado com amêijoas | Batata risollée  
Praça de Legumes salteados  
Massas penne com molho de marisco e mexilhões  
Robalo assado com estufado de funcho  
Açorda de camarão

## SOBREMESAS

Tarte Banoffee  
Creme de arroz doce e citrinos  
Mousse de framboesas e sablé Earl Grey  
Papos de anjo de calda de maracujá  
Bolo de chocolate e nozes  
Panacota de chocolate branco e gel de limão  
Salada de frutas e fruta laminada

# 7 Buffets e Complementos

## Buffet Lusitano

### CESTO DO PADEIRO

Pão de azeitona preta, pão de cebola, pão rústico português e pão sem glúten  
Margarina e Manteiga

### ENTRADAS

Escabeche de espargos  
Ovos recheados com mousse de atum  
Pickle de mexilhões  
Queijo de cabra fresco com mel e pinhões  
Camarão cozido com flôr de sal  
Sardinhas de conserva com molho de tomate picante  
Queijo da Ilha, azeitão e Niza  
Presunto de Monchique

### SALADAS

Salada de choco grelhado com pimentos  
Salada de orelha de porco  
Salada Montanheira  
Salada de cogumelos e chouriço assado  
Saladas simples de alface, milho, cenoura, pimentos, beterraba, tomate e pepino  
Salada de massa penne, fiambre e cogumelos  
Salada de feijão-frade, atum e cebola roxa  
Salada de bacalhau assado com grão-de-bico

### MOLHOS E CONDIMENTOS

Vinagrete de vinho do Porto  
Azeitonas marinadas, biqueirões alimados  
Vinagrete de tomate e orégãos  
Cenoura algarvia | Molho vilão  
Patê de atum e patê de sardinha

### QUENTES

Caldo Verde Minhoto  
Perna de borrego assada no forno à padeira  
Arroz branco | Batatinhas novas a “Murro”  
Bacalhau assado com broa e grelos salteados  
Lombinho de Porco Alentejano em “Vinha de Alhos” com migas de tomate  
Feijoada de marisco  
Praça de Legumes salteados  
Massada de tamboril

### SOBREMESAS

Tarte de natas | Arroz doce | Torta de amêndoa  
Pudim de café | Bolo de bolacha  
Pastéis de nata | Frutas laminadas  
Torta de laranja com redução de Moscatel  
Salada de frutas com Vinho do porto

## Bebidas

Seleção Tivoli: Seleção de vinhos Tivoli, água com e sem gás, refrigerantes e cerveja

Seleção Lifestyle: Seleção de vinhos regionais Algarvios, água com e sem gás, refrigerantes e cerveja

Seleção “Era uma vez”:  
Wine Pairing, água com e sem gás,  
refrigerantes e cerveja

## Para Terminar...

CEIA A 20€ por pessoa

### Frio

Mini sandes de leitão com molho aioli de laranja  
Quiche de cogumelos e alho francês

### Quente

Canja de galinha e hortelã  
Pão com chouriço saloio

### Doce

Mini Bolas de Berlim  
Minestrone de fruta fresca



## Para Terminar...

CEIA B 22€ por pessoa

### Frio

Espetadas de melão com presunto  
Quiche lorraine

### Quente

Caldo verde  
Mini prego do lombo no pão

### Doce

Mini pastel de nata  
Mini donuts  
Fruta fresca

CEIA C 18€ por pessoa

### Quentes

Mini Cachorros Quentes  
Mini hamburguers  
Sopa de tomate

### Doce

Mini donuts

CEIA D 25€ por pessoa

### Frio

Wrap de salmão fumado, pepino e philadelphia  
Mini Club Sandwich  
Nachos e Guacamole

### Quente

Asas de frango de churrasco  
Rolinhos primavera com molho agridoce

### Doce

Mini Bolas de Berlim  
Churros com molho de chocolate  
Taça de Gelatina e Fruta Fresca



# 9 — Bebidas após a Refeição

## **Bar Aberto 1**

Martini Rosso e Bianco / Vinho do Porto / Gin / Vodka / Rum / Whisky / Cerveja / Vinho Branco, Tinto e Rosé / Brandy Português / Refrigerantes / Água / Snacks Secos

Preço por pessoa: 1 Hora: 22€ | 2 Horas: 37€ | 3 Horas: 44€

## **Bar Aberto 2**

Martini Rosso e Bianco / Vinho do Porto / Gin / Vodka / Rum / Whisky / Vinho Branco, Tinto e Rosé / Cerveja / Brandy Português / Refrigerantes / Licor Beirão / Água / Snacks Secos

Preço por pessoa: 1 hora: 28€ | 2 horas: 46€ | 3 horas: 61€

## **Bar Aberto 3**

Martini Rosso e Bianco / Vinho do Porto / Gin / Vodka / Rum / Whisky / Vinho Branco, Tinto e Rosé / Cerveja / Brandy Português / Refrigerantes / Licor Beirão / Água / Snacks Secos

Preço por pessoa: 1 Hora: 42€ | 2 Horas: 68€ | 3 Horas: 83€

## **Kit de Casamentos**

A nossa missão é tornar o seu evento verdadeiramente memorável.

Para a marcação do evento, um contrato deverá ser assinado entre ambas as partes incluindo todos os serviços necessários.

Menus, a configuração da sala e outros detalhes relacionados com o seu evento devem ser definidos e confirmados com 4 semanas de antecedência com o nosso coordenador de casamentos. Menu servido: A escolha dos pratos deve ser a mesma para todos os convidados, com exceção dos convidados com restrições alimentares. O Hotel deve ser informado, por escrito, de qualquer restrição relativa a alimentos ou bebidas até 30 dias antes do evento. Atendendo a regras de saúde e segurança, o hotel não autoriza que qualquer item alimentar seja trazido para o espaço do casamento, com a exceção do bolo de casamento. Para a confirmação de qualquer produto externo, o hotel requer a assinatura de um “Termo de Responsabilidade”. A música ambiente é permitida nos espaços exteriores e interiores designados até às 23:00. A Música é permitida em espaços interiores designados até às 02:00. Música organizada diretamente pelo cliente ou agência precisa da aprovação do hotel. Bateria e guitarra elétrica não são permitidas no hotel.

O Hotel reserva-se o direito de ser compensado por quaisquer danos ou perdas que sejam causadas pelos convidados ou ações dos hóspedes que coloquem os seus ativos/património em risco. O Hotel não é responsável por quaisquer perdas, danos ou extravio de quaisquer itens deixados para trás pelos convidados durante ou após o evento.

Os preços mencionados estão sujeitos a alteração sem aviso prévio e devem ser confirmados pelo hotel.

Os preços apresentados são válidos para casamentos realizados em 2021.

Por favor informe-nos no caso de restrição alimentar, alergias ou preferência por comida étnica. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.



## **Reserva do Evento**

A reserva do evento apenas é válida após a confirmação do serviço e pagamento de depósito.

1. A última alteração no número de convidados deve ser informada até um mês (30 dias) antes da data do evento;
2. Um mês (30 dias) antes do dia do evento, o valor correspondente a 100% do custo total estimado deve ser pago, considerando o número de convidados e menu confirmados.

## **Depósitos**

Um depósito de € 2.000 é necessário para o evento/ data reservada;

Um depósito de 50% é exigido até 9 meses antes a data do evento;

Um depósito de 70% é necessário até 4 meses antes a data do evento;

O pagamento total do evento é exigido até 1 mês antes da data do evento;

Um cartão de crédito deve ser fornecido para garantir os extras do evento.

A fatura final é emitida um dia após o evento.



## **Mergulhe num mundo de pura tranquilidade**

### PARA A NOIVA

Massagem Profunda 60'

SPA Manicure

SPA Pedicure

Tratamento Facial Biológico

Tratamento aos olhos com algas marinhas

Duração: 4 horas e 30 minutos

312€

### PARA O NOIVO

Massagem Tivoli Spa 90'

Spa Manicure

Tratamento Facial Biológico

Duração: 3 horas e 30 minutos

240€

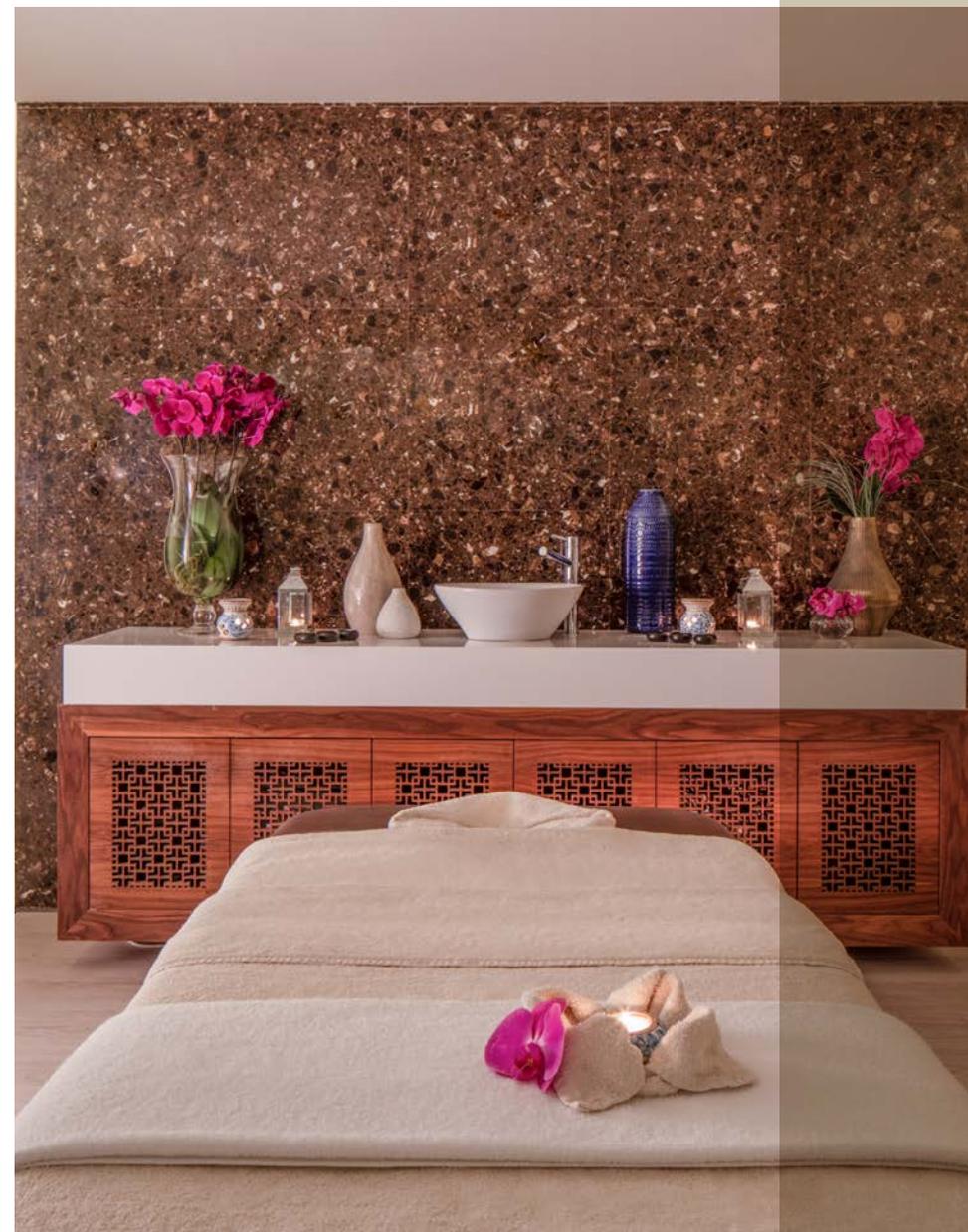
### PARA O CASAL

Cerimónia Real de Assinatura  
(inclui exfoliação corporal e massagem à  
escolha)

Suite Spa VIP

Duração: 2 horas

240€





## **Especial Convidados**

**PARA A NOIVA & NOIVO**  
Massagem Tivoli Spa 60'

**PARA OS CONVIDADOS, ESCOLHA DE:**  
Manicure 30'  
Pedicure 30'  
Facial Express 30'  
Massagem às Costas 30'

**PARA O GRUPO**  
Suite Spa VIP 60' com espumante, pastelaria e fruta

**PARA OS NOIVOS & VIP SUITE**  
Duração de 2 horas: €312

**PREÇO POR PARTICIPANTE:**  
(Duração: 1 hora e 30 minutos) €36

**PARA OS CONVIDADOS**  
Para todos os convidados do casamento, o Tivoli Spa oferece um voucher de €10, para usar em qualquer tratamento do nosso Menu, com a duração igual ou superior a 60 minutos, para usufruir durante a sua estadia no Tivoli Carvoeiro.

—

Para mais informações ou reservas, por favor contacte a receção do Spa no 4º andar ou ligue +351 282 351 111

