

well
events



WELL VALE DO LOBO

quem somos? | who we are?

Localizado na exclusiva Praça de Vale do Lobo, neste oásis contemporâneo poderá encontrar um restaurante e bar à beira-mar que serve cozinha mediterrânea e uma seleção de sushi sensacional. No andar de cima o novo Beach Club conta com piscinas de adulto e infantil, bar, jacuzzis, camas balinesas e área de refeição. Para um dia ou uma noite excepcionais, o WELL Vale do Lobo é o local ideal.

Perfeito para qualquer ocasião, desde eventos de networking, casamentos, aniversários, team building, lançamentos de produtos e outros, o Well Vale do Lobo é o espaço para o seu evento.

Located at the exclusive Vale do Lobo Praça, this lifestyle oasis offers a contemporary beach front restaurant and bar serving vibrant local cuisine and sensational sushi. Upstairs the new Beach Club features adult and children's pools, bar, jacuzzis, Balinese beds and food area. For the perfect day or night, WELL Vale do Lobo is the place to be.

Ideal for any occasion, from networking events, weddings, anniversaries, team building, birthdays, product launches and others, Well Vale do Lobo is the right venue for your event.

RESTAURANT

Capacidade de lugares sentados: 180

Capacidade de lugares em pé: 360

O restaurante poderá ser reservado em regime de aluguer privado ou apenas uma área. Para eventos e grupos até 150 pessoas as mesas são montadas do lado da piscina numa zona exclusiva, com fácil acesso à piscina, bar interior e casas de banho. Entre em contato connosco diretamente para disponibilidade e orçamento.

Seating capacity: 180

Standing capacity: 360

The restaurant can be booked as private hire or just an area. For events and groups up to 150 people we set up the tables next to the pool in an exclusive area with easy access to the pool, inside bar and toilets. Please reach out to us directly for availability and prices.



BEACH CLUB

Capacidade de lugares sentados: 300

Capacidade de lugares em pé: 800

Este local é ideal para eventos ao pôr do sol.

Durante os meses de verão está aberto ao público durante o dia e por isso apenas são realizados eventos privados depois do horário de funcionamento.

Nos meses fora de época, pode ser usado para eventos privados durante o dia.

Seating capacity: 300

Standing capacity: 800

This venue is ideal for a late afternoon, sunset or welcome drink events. During the summer months it is open to the public during the day and therefore it can only hold private events after that. In the off-season months this venue can be used for private events during the day.

WELCOME DRINK

WELCOME DRINK PACKAGE 1 - 30€ PP (por hora | per hour):

- Vinho da casa (tinto, branco, rosé) | *House wine (red, white, rosé)*
- Cerveja | *Beer*
- Sangria (branca, tinta, maracujá, frutos vermelhos) | *Sangria (white, red, passion fruit or red fruits)*
- Refrigerantes | *Soft drinks*

WELCOME DRINK PACKAGE 2 - 40€ PP (por hora | per hour):

- Sangria (branca, tinta, maracujá, frutos vermelhos) | *Sangria (white, red, passion fruit or red fruits)*
- Gin tónico | *Gin & tonic*
- Seleção de vinho (Félix Rocha Chardonnay e Sauvignon Blanc. QMF Blush, Quinta de São Cristóvão Red) | *Wine selection (Félix Rocha Chardonnay e Sauvignon Blanc, Quinta de São Cristóvão Red)*
- Cerveja | *Beer*
- Refrigerantes | *Soft drinks*

WELCOME DRINK PACKAGE 3 - 70€ PP (por hora | per hour):

- Moët & Chandon champagne
- 1 x Cocktail da carta | *1 x cocktail from the à la carte menu*
- Sangria (branca, tinta, maracujá, frutos vermelhos) | *Sangria (white, red, passion fruit or red fruits)*
- Gin tónico | *Gin & tonic*

Mini Moët & Chandon à entrada: 25€ por unidade
Mini Moët & Chandon on arrival: 25€ per unit



CANAPÉ SELECTION 25€ PP

SELECIONE 5 OPÇÕES DESTA LISTA | PICK 5 OPTIONS FROM THE LIST

SUSHI SELECTION

Pani puri com manga, peixe branco, ovas de yuzu, maionese de kimchi | *Pani puri with mango, white fish, yuzu roe and kimchi mayonnaise*
Guaca rice - folha de arroz com nori, abacate picado, cebola roxa, tomate, sumo de lima, pimenta, cebolinho, azeite de trufa | *Rice paper with nori, chopped avocado, red onion, tomato, lime juice, black pepper, chives, and truffle olive oil*
Pani puri vegan - massa crocante a base de trigo recheada com manga, tofu, molho ponzu e maionese japonesa picante | *Crispy wheat-based pastry filled with mango, tofu, ponzu sauce and spicy japanese mayonnaise*
Tiradinho de salmão c/ espuma de maracujá | *Salmon strip with passion fruit foam*
Tiradinho de lírio c/ kimchi, raspa de lima e ovas de yuzu | *White fish strip with kimchi, lime zest and yuzu roe*
Tuna crispy rice - Atum, abacate, tomate cherry, cebola roxa, folha de arroz | *Tuna, avocado, cherry tomatoes, red onion, rice paper*
Cestinhas de salmão - Salmão, molho de ostras, raspas de limão, cebolinho | *Salmon baskets - Salmon, oyster sauce, lemon zest, and chives*
Gyozas (frango, chicken)
Hot philadelphia
Tártaro de salmão | *Salmon tartare*
Tataki de salmão ou atum | *Salmon or tuna tataki*
Hossomaki de salmão ou atum | *Salmon or tuna hossomaki*
Ceviche do chef | *Chef's ceviche*
Crocante de barriga de atum | *Crispy tuna belly*
Nigiri de tomate | *Tomato nigiri*

MEDITERRANEAN SELECTION

Camarão tempura | *Prawn tempura*
Bruschetta com mozzarella e tomate cherry | *Bruschetta with mozzarella and cherry tomatoes*
Melão com presunto | *Melon and prosciutto*
Croquetes de couve-flor | *Cauliflower croquettes*
Mini salada César | *Mini caesar salad*
Tataki do lombo | *Loin tataki*
Brie panado com relish de beterraba | *Breaded brie with beetroot relish*



MENUS

Mediterranean Sea 100€ PP

Entrada | Starter

Croquetes de couve-flor | *Cauliflower croquettes*

ou or

Hot philadelphia

Momento de tira gosto | *Palate cleanser moment*

Prato Principal | Main Course

Dourada servida com batata a murro e salsa fresca | *Sea bream served with smashed potatoes and salsa*

ou or

Picanha servida com batata frita e salada montanheira | *Brazilian rump steak served with fries and salad*

Sobremesa | Dessert

Carpaccio de ananás com gelado | *Pineapple carpaccio served with ice cream*

Serviço de bebida durante 2 horas

Drink service for 2 hours

Bebidas incluídas nos menus:

Água, vinho da casa, sangria, cerveja
e cafés

Drinks included in the menus:

Water, house wine, sangria, beer
and coffee



fusion of tastes 125€ PP

Entrada de Peixe | Fish Starter

Tártaro de Salmão | *Salmon Tartare*

ou or

Ceviche do Chef | *Chef's Ceviche*

Momento de tira gosto | *Palate cleanser moment*

Entrada de Carne | Meat Starter

Croquetes de alheira | *Traditional Portuguese "alheira" sausage croquettes*

ou or

Gyosas de frango | *Chicken gyozas*

Momento de tira gosto | *Palate cleanser moment*

Prato Principal | Main Course

Polvo de Santa Luzia à Lagareiro | *Octopus with Portuguese "punched" potatoes*

ou or

Picanha servida com batata frita e salada montanheira | *Picanha served with fries and salad*

Upgrade - Sushi combo 16 peças | *pieces* - **20€**

Sobremesa | Dessert

Semifrio de Pistáchio | *Pistachio soft ice-cream*

Serviço de bebida durante 2.5 horas | *Drink service for 2.5 hours*





vale do lobo^{*} 160€ PP

até 100 pessoas
up to 100 people

Entrada de Peixe | Fish Starter

Tataki de atum | *Tuna tataki*

ou or

Tiradinho de salmão c/ espuma de maracujá | *Salmon strip with passion fruit foam*

Momento de tira gosto | *Palate cleanser moment*

Entrada de Carne | Meat Starter

Beef tartar

ou or

Burrata, presunto, cebola roxa, azeite trufado | *Burrata, prosciutto, red onion, truffled olive oil*

Momento de tira gosto | *Palate cleanser moment*

Prato Principal | Main Course

Entrecôte, manteiga café de paris, batata frita, salada | *Entrecôte, café de paris butter, fries, salad*

ou or

Bacalhau c/ chouriço e puré de abacate | *Cod with chorizo and avocado pureé*

Upgrade - sushi combo 16 peças / *pieces* - **20€**

Sobremesa | Dessert

Panacotta de ananás e manga | *Pineapple and mango panacotta*

Serviço de bebida durante 2.5 horas | *Drink service for 2.5 hours*

sand and sea 220€ PP

até 50 pessoas
up to 50 people

Amuse-bouche

Crocante de barriga de atum | *Crispy tuna belly*
ou or

Duo de ostras - ostra ao natural e ostra panada | *Oyster duo - natural oyster and breaded oyster*

Entrada de Peixe | Fish Starter

Ceviche de carabineiro | *Carabinero red prawn ceviche*
ou or

Tiradinho de lírio c/ kimchi, raspa de lima e ovas de yuzu | *White fish strip with kimchi, lime zest and yuzu roe*

Momento de tira gosto | *Palate cleanser moment*

Entrada de Carne | Meat Starter

Carpaccio do lombo | *Loin carpaccio*
ou or
Beef tataki

Momento de tira gosto | *Palate cleanser moment*

Prato Principal | Main Course

Lombo de novilho, carabineiro e puré | *Beef tenderloin, carabinero red prawn, and purée*
ou or

Camarão tigre c/ arroz de limão | *Tiger prawn served with lemon rice*

Upgrade - sushi combo 16 peças premium | *premium pieces* - **20€**

Sobremesa | Dessert

Crème brûlée, café e Baileys | *Crème brûlée with coffee and Baileys*

Serviço de bebida durante 3 horas | *Drink service for 3 hours*



kids 55€ PP

até aos 12 anos
up to 12 yrs old

Entrada | Starter

Asinhas de frango | *Chicken wings*

ou, or

Croquetes de alheira | *Traditional portuguese "alheira" sausage croquettes*

Momento de tira gosto | *Palate cleanser moment*

Prato Principal | Main Course

Salmão com batata cozida e brócolos | *Salmon served with potato and broccoli*

ou, or

Fish and chips caseiro | *Homemade fish and chips*

ou, or

Picanha servida com batatas fritas | *Rump steak served with chips*

ou, or

Hambúrguer de criança | *Children's burger*

ou, or

Combinado 12 peças (para criança) | *Children's sushi combo 12 pieces*

Sobremesa | Dessert

Brownie com gelado | *Brownie served with ice cream*

Bebidas incluídas no menu:

Água, soft drinks e mocktails

Drinks included in the menu:

Water, soft drinks and mocktails





veggie

Amuse-bouche

Handroll vegetariano | *Vegetable handroll*

Primeira Entrada | First Starter

Croquetes de couve-flor | *Cauliflower croquettes*

ou or

Espargos salteados com queijo creme, infusão de maçã e dukha | *Sautéed asparagus with cream cheese, apple infusion and dukkah*

Momento de tira gosto | *Palate cleanser moment*

Segunda Entrada | Second Starter

Beterraba fumada, ricota, nozes e estragão | *Smoked beetroot, ricotta, walnuts and tarragon*

ou or

Gunkan de shimeji - arroz envolto em folha de nori, shimeji salteado em manteiga com mirim, soja, cebola picada e cebote | *Shimeji gunkan – rice wrapped in nori, shimeji mushrooms sautéed in butter with mirin and soy sauce, with chopped onion and chives*

Momento de tira gosto | *Palate cleanser moment*

Prato Principal | Main Course

Risotto de cogumelos | *Mushroom risotto*

ou, or

Combinado vegan | *Vegan combo*

Sobremesa | Dessert

Carpaccio de ananás | *Pineapple carpaccio*

Escolha de 3, 4 ou 5 momentos
consoante o menu escolhido para os
restantes convidados | *Choice of 3, 4
or 5 courses, depending on the menu
selected for the remaining guests*

SHARING PLATES

FUSION

90€ PP sharing

Escolha 5 | *Pick 5:*

- *Beef tartar*
- *Tuna tartar*
- *Salmon tartar*
- *Gyosas (frango, chicken ou vegetais, vegetables)*
- *Hot philadelphia*
- *Black tiger crispy*
- *Ceviche do chef | Chef's ceviche*
- *Croquetes de alheira | "Alheira" sausage croquettes*
- *Croquetes de couve-flor | Cauliflower croquettes*
- *Burrata com prosciutto | Burrata and prosciutto*
- *Asinhas de frango | Chicken wings*
- *Salada de polvo | Octopus salad*
- *Carpaccio do lombo | Loin carpaccio*
- *Tiradinho de salmão | Salmon stripes*

EXTRAS

+10€ PP

Cada opção | *Each option*

- *Tagliata steak*
- *Entrecôte, manteiga café de paris, batata frita, salada | Entrecôte, café de paris butter, fries, salad*
- *Tataki de atum | Tuna tataki*
- *Tiradinho de lírio c/ kimchi, raspa de lima e ovas de yuzu | White fish strip with kimchi, lime zest and yuzu roe*

Bebidas incluídas no menu:

Água, vinho da casa, sangria, cerveja e cafés

Drinks included on the menu:

Water, house wine, sangria, beer and coffee

** Por favor informe a nossa equipa de quaisquer alergias ou restrições alimentares que convidados possam ter. Opções vegetariana e vegan disponíveis. É possível servir em formato sentado ou volante.

** Please inform the team of any allergies or dietary requirements the guests may have. Vegetarian and vegan options are available. It is possible to serve as a sit down meal or standing meal.



PACOTE BEBIDAS

pacotes de bar aberto | open bar packages

Pacote 1 - 15€pp/hora | Package 1 - 15€pp/hour

Vinho da casa, sangria, cerveja Carlsberg pressão, refrigerantes, água e café | *House wine, sangria, Carlsberg draught beer, soft drinks, water, and coffee.*

Pacote 2 - 25€pp/hora | Package 2 - 25€pp/hour

Vinho da casa, sangria, cerveja Carlsberg pressão, refrigerantes, água e café, long drinks (bebidas de roda) | *House wine, sangria, Carlsberg draught beer, soft drinks, water, coffee, and long drinks (mixed drinks).*

Pacote 3 - 30€pp/hora | Package 3 - 30€pp/hour

Vinho da casa, sangria, cerveja Carlsberg pressão, refrigerantes, água, café, long drinks (bebidas de roda) e seleção de 3 cocktails da carta | *House wine, sangria, Carlsberg draught beer, soft drinks, water, coffee, long drinks (mixed drinks), and a selection of 3 cocktails from the menu.*

CEIA *supper* 25€ PP

SERVIDO EM FORMATO BUFFET | ESCOLHA DE DUAS OPÇÕES
SERVED BUFFET-STYLE | CHOICE OF TWO OPTIONS

Tábua de queijos e enchidos selecionados | Selected cheese and charcuterie board

Seleção de presunto curado, chouriço tradicional e outros enchidos regionais, acompanhados por queijo São Jorge, queijo seco, queijo amanteigado, entre outros, e azeitonas marinadas. Servida com tostas crocantes para partilhar. | *A carefully curated selection of cured ham, traditional chorizo and regional cured meats, accompanied by São Jorge cheese, aged hard cheese, soft cheese, amongst others, and marinated olives. Served with crispy toasts, perfect for sharing.*

Seleção de salgados tradicionais | Traditional savoury selection

Cuidadosa seleção de salgados clássicos portugueses, com croquetes de carne, pão de queijo, rissóis de camarão, pastéis de bacalhau e empadas. | *Carefully selected assortment of classic portuguese savouries, including meat croquettes, pão de queijo, prawn rissoles, codfish fritters and empadas.*

Mini hambúrgueres e bolinhos de caranguejo | Mini burgers and crab cakes

Seleção de mini hambúrgueres e bolinhos de caranguejo, servidos com batatas fritas. | *A selection of mini burgers and golden crab cakes, served with crispy fries.*



TAKE YOUR EVENT TO THE NEXT LEVEL!

PHOTOBOOTH - Uma experiência de photobooth elegante e interativa que captura momentos inesquecíveis, perfeita para qualquer evento - 500€ (3 horas, 100€ por cada hora depois) | *A stylish and interactive photobooth experience that captures unforgettable moments, perfect for any event - 500€ (3 hours, 100€ each hour thereafter).*

FIREWORKS – Até 90 segundos de espetáculo incrível no céu - adicione fogo de artifício ao seu evento e surpreenda os seus convidados - 1000€ | *Up to 90 seconds of pure joy in the sky - adding fireworks to your event is sure to dazzle your guests - 1000€.*

CHAMPAGNE WALL – Esta é uma ótima solução para o welcome drink, quer escolha um copo de champanhe, vinho ou gin, este material está preparado para dispor a sua bebida de eleição | *This is a great solution for a welcome drink. The wall can fit champagne, wine and gin glasses, so whatever your preferred drink is we have got you covered.*

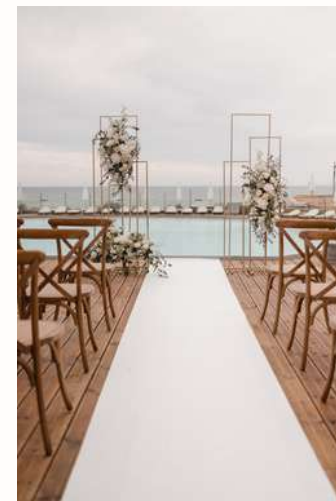
ENTERTAINMENT – DJ, dançarinos de fogo, percussionista, saxofonista, dançarinos, bandas entre outros - o WELL trabalha com uma grande rede de artistas que pode encaixar no seu evento, entre em contacto conosco para ver as opções para o seu grande dia (sujeito a disponibilidade) | *DJ, fire dancers, percussionist, saxophone player, dancers, bands and others – WELL works with a wide range of artists that can suit any event, speak with us for the options available for your big day (subject to availability).*

SHISHA BAR – Temos uma vasta lista de sabores à sua escolha (sujeito a disponibilidade) | *With an extensive list of flavours to pick from (subject to availability).*

COLD FIRE SPARKLERS – Com seis máquinas posicionadas estrategicamente no nosso restaurante, é garantido que este momento torne o seu dia ainda mais especial - a partir de 500€ | *With six machines placed in strategic points of our restaurant, this is guaranteed to make your day even more special - from 500€.*

Outros equipamentos como mesas altas, tapete vermelho entre outros materiais para eventos podem ser adicionados. | *Other equipment such as poseur tables, red carpet and other event materials can also be supplied upon request.*





marketing@wellvaledolobo.com
926 746 204

PRAÇA DE VALE DO LOBO - ALMANCIL