

VIAGENS DO RUSTY PORTUGAL

05 A 18 DE ABRIL DE 2024
12 noites

m
rusty marcellini

Detalhes do programa:

Hospedagens:

Douro: Vila Galé Collection Douro (06 a 08 de abril)

Manteigas: Vila Galé Serra da Estrela (08 a 09 de abril)

Marvão: Pousada de Marvão (09 a 10 de abril)

Elvas: Vila Galé Collection Elvas (10 a 12 de abril)

Évora: Mar D'Ar - Aqueduto (12 a 14 de abril)

Lisboa: Altis Grand Hotel (14 a 18 de abril)

Atividades:

Visita à cidade histórica de Tomar

Passeio guiado na Vinícola Quinta do Crasto

Visita ao museu do Douro

Passeio por Peso da Régua

Visita com degustação à Vinícola Quinta da Pacheca

Visita e degustação na queijaria Estrela Artesanal

Visita à Torre da Serra da Estrela

Passeio guiado em Castelo de Vide

Passeio guiado em Marvão

Passeio guiado por Elvas

Visita guiada na Herdade do Esporão

Passeio guiado por Monsaraz

Visita à Barrancarnes (Casa do Porco Preto)

Visita à Herdade da Malhadinha

Visita guiada com degustação na Quinta velha Azeitão

Visita à Herdade da Bacalhoa com degustação

Visita aos azulejos São Simão

Passeio privativo pelo Electrico 18



Tour guiado pelas tradições lisboetas
Passeio pelo Parque das Nações (teleférico)
Tour por Lisboa (Mosteiro dos Jerônimos, Torre de Belém,
Padrão dos Descobrimentos)
Degustação de pastel de Belém
Visita ao Castelo de São Jorge
Passeio pela Alfama

Almoços inclusos:

Almoço em Tomar
Vinícola Quinta do Crasto
O Albertino, em Folgozinho
Taberna A Laranjinha (Bib Gourman Michelin), em Covilhã
Restaurante Solar do Forcado, (Bib Gourmand Michelin), em
Portalegre
Herdade do Esporão (1 estrela Michelin)
Almoço em Barrancos
Herdade da Malhadinha
Almoço na região de Setubal/Azeitão
Restaurante O Arrastão, em Alcochete
Restaurante Solar dos Nunes (Bib Gourmand Michelin), em
Lisboa

Jantares inclusos:

Típico Quarta-Feira, em Évora
Fifty Seconds (01 estrela Michelin), em Lisboa
Jantar de despedida em rooftop, em Lisboa



ROTEIRO DIA A DIA



DIA 01 (Sexta-feira, 05 de abril de 2024) (Embarque)

Deslocamento aéreo: Brasil – Lisboa

DIA 02 (Sábado, 06 de abril de 2024)

Chegada a Lisboa

Deslocamento para a região do Douro

Visita à cidade histórica de Tomar com almoço

Tomar, cidade templária

Antiga sede da Ordem dos Templários, Tomar é uma cidade de grande encanto, pela sua riqueza artística e cultural. O expoente máximo está no Convento de Cristo, um das mais importantes obras do Renascimento em Portugal.



Check in no Vila Galé Collection Douro
Noite livre

DIA 03 (Domingo, 07 de abril de 2024)

Almoço e passeio guiado na Vinícola Quinta do Crasto

Situada na margem direita do rio Douro, entre as vilas da Régua e Pinhão, a Quinta do Crasto é uma propriedade de 130 hectares, 70 dos quais plantados com vinha. Situada numa localização privilegiada da Região Demarcada do Douro, a Quinta do Crasto pertence à família de Leonor e Jorge Roquette há mais de um século e como todas as grandes propriedades do Douro remonta à antiguidade - o nome “Crasto” é derivado da palavra latina “castrum”, que significa “forte romano”. Os grandes investimentos realizados nos últimos anos permitiram avanços consideráveis na reorganização dos vinhedos e na implantação de modernos equipamentos na vinícola. Apesar da utilização de tecnologia de vinificação de última geração, a Quinta do Crasto mantém o seu tradicional método de pisa a pé, efetuado em grandes tanques de granito denominados “Lagares”.



Visita ao museu do Douro
Passeio por Peso da Régua

Visita com degustação à Vinícola Quinta da Pacheca

Com quase três séculos de existência, a Quinta da Pacheca, localizada em Cambres - Lamego, é uma das mais conhecidas propriedades do Douro e onde são produzidos vinhos mundialmente premiados. Situada no Alto Douro Vinhateiro, a mais antiga região demarcada de vinhos do mundo e Patrimônio Mundial da Humanidade para a UNESCO, foi das primeiras a engarrafar com marca própria e valorizou desde sempre o peso das tradições, tendo em exposição um marco pombalino usado no séc. XVIII para demarcar a região do Vinho do Porto, que é dos poucos a terem chegado aos nossos dias.



Noite livre

DIA 04 (Segunda-feira, 08 de abril de 2024)

Check out do hotel

Deslocamento até a queijaria Estrela Artesanal com visita e degustação

Há produtos que definem a cultura de um país, maravilhas do mundo gastronômico que se tornam sinônimos de um país. Em Portugal há um nome que é imediatamente reconhecido, um produto com Designação de Origem Controlada (DOC), que poderá encontrar nas mesas de todas as famílias portuguesas, o queijo da Serra da Estrela. Produzido a partir do leite de uma raça de ovelha autóctone, nativa das terras altas da Serra da Estrela, esta delícia de queijo irá, certamente, surpreendê-lo.



Almoço no restaurante O Albertino, em Folgozinho
Check in no Vila Galé Serra da Estrela
Noite livre

DIA 05 (Terça-feira, 09 de abril de 2024)

Check out do hotel

Visita à Torre da Serra da Estrela

Almoço no restaurante Taberna A Laranjinha, em Covilhã (Bib Gourman Michelin)

Restaurante agraciado com a distinção Bib Gourmand, com localização central que serve pratos que refletem os sabores da região. Uma taberna que exala autenticidade por onde quer que olhe. Por trás da despretensiosa fachada de pedra encontra-se um interior simples, de estilo rústico, de taberna, com uma decoração que combina ardósia, madeira, barricas de vinho, típicas toalhas de mesa xadrez e outros objetos antigos que decoram as paredes. Neste ambiente acolhedor e simpático, a cozinha de inspiração regional centra-se nos petiscos e nas saborosas especialidades locais. Um lugar perfeito para tapas.



Deslocamento para Castelo de Vide
Passeio guiado em Castelo de Vide

Deslocamento para Marvão
Check in na Pousada de Marvão
Noite livre

DIA 06 (Quarta-feira, 10 de abril de 2024)

Check out do hotel
Passeio guiado em Marvão

A vila de Marvão tem uma localização fabulosa que lhe deu o nome de “ninho das águias”. No topo de rochas defensivas, esta vila foi um importante ponto estratégico contra as invasões espanholas, na defesa da integridade Nacional. As suas muralhas localizadas a quase 1.000 metros de altitude ainda rodeiam o antigo casario de casas caiadas de branco com vistas sobre as colinas do Alentejo e onde sentirá que atingiu o coração do Portugal genuíno.



Almoço no Restaurante Solar do Forcado, em Portalegre (Bib Gourmand Michelin)

Situado numa rua estreita e empedrada da zona antiga da vila, razoavelmente perto do castelo. A fachada modesta dá acesso a uma pequena mas acolhedora sala de jantar com um toque rústico e uma decoração que

gira em torno do mundo tauromáquico. Aqui, a cozinha tradicional centra-se na carne, com um prato ocasional dedicado aos touros na praça, em homenagem à equipe de forcados, uma vertente típica das touradas portuguesas em que outrora estiveram envolvidos o proprietário e o pai. Não deixe de provar as deliciosas espetadas de carne de boi. O restaurante foi agraciado com a distinção Bib Gourmand.



Deslocamento até Elvas
Passeio guiado por Elvas

Situada num ponto estratégico, Elvas tem a sua história marcada pela guerra e pelos assédios castelhanos. Foi essa história militar que tornou possível hoje observar todo o património militar da cidade: o Forte de Santa Luzia, o Forte da Graça, os Fortins de São Mamede, São Domingo e São Pedro, os quatro panos de muralha e ainda todos os estabelecimentos militares, monumentos que juntos tornam Elvas como uma das maiores cidades quartel de guerra em todo o mundo e a maior fortaleza abaluartada terrestre de todo o mundo. Pelas suas características históricas e patrimoniais, com as suas fortificações dos séculos XVII e XVIII, Elvas foi classificada como Património Mundial pela UNESCO.



Check in no Vila Galé Collection Elvas
Noite livre

DIA 07 (Quinta-feira, 11 de abril de 2024)

Deslocamento até Herdade do Esporão com visita guiada
Almoço no restaurante Herdade do Esporão (1 estrela Michelin)

Situada em plena Região do Alentejo, a Herdade do Esporão é uma referência na vinificação em Portugal. Uma das mais antigas regiões vitivinícolas de Portugal recebeu um novo projecto em 1987 pelos novos proprietários que agora se orgulham de produzir alguns dos melhores vinhos tintos e brancos de Portugal. Assim que cruzar o portão da propriedade, avistará vinhedos a perder de vista, apenas limitados pela barragem de 4 milhões de m² que irriga a propriedade. Ao longe, bem no meio da propriedade, encontram-se as adegas. Durante este passeio, não só apreenderá os detalhes do processo de vinificação, mas também passará por baixo dos túneis onde é armazenado para obter todos os seus aromas e sabores especiais.

O restaurante, agraciado com uma estrela Michelin, está situado numa grande quinta-adega rodeada de vinhas, oliveiras e até uma represa, apresenta uma estética moderna e mostra-se com um espaço autossuficiente, pois aqui têm a sua própria criação de gado e uma horta que lhes fornece a maioria dos legumes que utilizam, muitos orgânicos. Produtos locais de qualidade, texturas bem definidas, sabores harmonizados.



Deslocamento até Monsaraz
Passeio guiado por Monsaraz

Monsaraz é uma vila medieval cercada por uma muralha, guardada por um imponente castelo, localizado em seu ponto mais alto. É uma das mais antigas povoações de Portugal, uma parada obrigatória em um roteiro pelo Alentejo. A vila de Monsaraz é uma freguesia portuguesa do concelho de Reguengos de Monsaraz, da região do Alentejo, em Portugal. O vilarejo possui cerca de 800 habitantes e parece um lugar que parou no tempo, sem mudar seu estilo há séculos. Em 2017 a aldeia de Monsaraz foi listada nas 7 Maravilhas de Portugal, na categoria “Aldeias Monumento”. Oficialmente fundada em 1276, a vila de casas caiadas brancas foi construída com cal e xisto, material utilizado na época.



Deslocamento para Elvas
Noite livre

DIA 08 (Sexta-feira, 12 de abril de 2024)

Check out do hotel
Deslocamento até Barrancos

Visita à Barrancarnes (Casa do Porco Preto)

A Casa do Porco Preto oferece-lhe a possibilidade de realizar uma visita cheia de sabor onde poderá conhecer todos os segredos que fazem da nossa produção tradicional de presuntos, paletas, lombos e enchidos de porco preto, um tesouro reconhecido por toda a gastronomia mundial. Num ambiente naturalmente inigualável, poderá conhecer desde as características únicas do Porco Preto de Raça Alentejana até ao sabor único de produtos especiais. O Porco Preto de Raça, devido à sua genética e inexistência de cruzamentos com outras raças, regista maior capacidade de infiltração de gordura intramuscular. Na época da montanha (Novembro a Março) alimenta-se sobretudo de bolota (7 a 10 Kg por dia) representando um aumento de peso diário de 1 Kg (até alcançar em média os 160 Kg). Rica em ácido oleico, a bolota é responsável pela gordura que se desfaz na boca e pelos inconfundíveis aromas e sabores, chave da sua excelência e qualidades organoléticas.



Almoço incluso a definir
Deslocamento até Évora
Check in no Mar D'Ar - Aqueduto

Jantar no Típica Quarta-Feira, em Évora

DIA 09 (Sábado, 13 de abril de 2024)

Deslocamento para Herdade da Malhadinha

Visita à Herdade da Malhadinha

Almoço no Herdade da Malhadinha

A Malhadinha Nova é uma típica herdade familiar situada em Albernôa no coração do Baixo Alentejo. A propriedade foi adquirida em 1998 pela família Soares em um projeto com intenção de mostrar ao mundo o autêntico terroir alentejano, não só quando se fala de vinhos, mas também de outras tradições da região como a criação de porco preto e cavalos pura raça alentejana. A Malhadinha Nova produz vinhos de forma orgânica, com menor intervenção possível na vinha e também na sua moderna adega. Toda a colheita é manual e feita pela manhã, em caixas de 12 kgs, a fim de conservar a fruta intacta. Alguns vinhos como o Malhadinha tinto ainda são feitos à moda antiga, com pisa a pé em lageres.



Deslocamento para Évora

Tarde livre

Noite livre

DIA 10 (Domingo, 14 de abril de 2024)

Check out do hotel

Deslocamento para Azeitão

Visita guiada com degustação na Quinta Velha Azeitão

Na queijeira antiga da Quinta Velha é feita uma viagem ao mundo do Queijo de Azeitão, contada através de textos, fotografias e por todos os objectos necessários ao fabrico e à cura do Queijo de Azeitão. Uma viagem que pode demorar 10 a 15 minutos. Este atelier fala de uma história coletiva, e tenta recuperar a cadeia de transmissão de saber antes ocupada pelos mais velhos. Combina o lado lúdico de “pôr as mãos na massa” com o entendimento da relação natural e da interdependência entre o homem e o ambiente, passadas através de uma história de séculos e de gestos repetidos ao longo de gerações, no fabrico do queijo de Azeitão.



Visita à Herdade da Bacalhoa com degustação

A Bacalhôa é uma das maiores e mais inovadoras empresas vinícolas em Portugal. Com uma capacidade total de 20 milhões de litros, 15.000 barricas de carvalho e uma área de vinhas em produção de cerca de 1.200

hectares. A Quinta e o Palácio da Bacalhôa encontram-se inseridos numa paisagem singular com um enquadramento histórico que data do início do século XIV. A arquitetura e a decoração dos jardins do Palácio mostram influências dos descobrimentos portugueses, memórias dos seus primeiros proprietários inspirados nas viagens através da Europa, da África e do Oriente, contribuindo assim para a transformação deste espaço numa jóia única. Ao longo dos tempos a Quinta foi sendo embelezada com azulejos portugueses do século XV e XVI evocando desenhos mouriscos, e com uma casa de fresco com vista para a Quinta.



Almoço na região de Setúbal/Azeitão em local a definir
Visita aos azulejos São Simão

Uma pequena e encantadora fábrica de azulejos, que aqui ainda são produzidos tal como eram no século XVII. Você não encontrará provavelmente outro local em Portugal onde todo o processo seja feito de forma tradicional, desde o início. Esse espaço foi aberto em 1982, inicialmente com 3 sócios, dos quais apenas resta um. Ele tem uma pequena equipe de 4 artesãos (apenas 1 permanente) que mantêm a alma desse espaço fascinante. Os azulejos são uma arte portuguesa que iniciou seu desenvolvimento no século XVI. As raízes são muçulmanas. Se tornou particularmente popular durante o século 18, já que associamos os azulejos azuis e brancos a esse período. A abundância de matéria-prima, a facilidade de limpeza, o bom isolamento e as faculdades decorativas, contribuíram para que se tornasse um produto de Portugal.



Deslocamento para Lisboa
Check in no Altis Grand Hotel
Noite livre

DIA 11 (Segunda-feira, 15 de abril de 2024)

Passeio privativo pelo Electrico 18

Os elétricos são o transporte ideal para conhecer alguns dos locais mais interessantes do patrimônio histórico e arquitetônico de Lisboa ou simplesmente para passear pela cidade. No Cais do Sodré, o elétrico 18 faz o percurso até à Ajuda, o bairro que fica acima de Belém. É uma possibilidade para chegar ao Palácio Nacional da Ajuda, a última residência oficial da família real portuguesa, atualmente transformada em museu.



Tour guiado pelas tradições lisboetas:

Praça do Rossio; Praça da Figueira; Café Nicola; Ginginha do Rossio; Manteigaria Silva; Confeitaria Nacional; Conserveira de Lisboa; Cervejaria Beira-Gare; Funicular da Glória; Miradouro S. Pedro de Alcântara;

A Brasileira; Casa Havanesa; Livraria Bertrand; Luvaria Ulisses

Almoço no restaurante O Arrastão, em Alcochete

Passeio pelo Parque das Nações (teleférico)

Retorno ao hotel

Jantar no Fifty Seconds (01 estrela Michelin)

Se nunca almoçou ou jantou a 120m de altura, talvez queira aproveitar a experiência neste restaurante situado na famosa torre Vasco da Gama que domina o horizonte de Lisboa, com as suas impressionantes vistas sobre a cidade, o Tejo e até o península mágica de Tróia. Aqui, descubra a cozinha mediterrânea inovadora e moderna com identidade própria, sob a batuta do premiado chef espanhol Martín Berasategui. Os pratos são todos preparados com a maior delicadeza e técnicas contemporâneas. O elegante espaço de jantar circular é totalmente envidraçado e acessível através de um elevador panorâmico que demora exactamente 50 segundos, daí o nome do restaurante, premiado com uma estela Michelin.



DIA 12 (Terça-feira, 16 de abril de 2024)

Tour por Lisboa (Mosteiro dos Jerônimos, Torre de Belém, Padrão dos Descobrimentos)

Degustação de pastel de Belém

O famoso pastel de Belém, também conhecido como pastel de nata, é um dos cartões de visita de Portugal. Uma vez em terras portuguesas, você será irremediavelmente exposto a este maravilhoso doce, uma panelinha de massa folhada recheada com um delicado creme feito à base de leite, ovos, canela e raspinha de limão. O pastel de Belém ou os pastéis de nata são um dos grandes atrativos gastronômicos de Lisboa. Somente pode ser chamado de Pastel de Belém o pastel de nata feito na Casa do Pastel de Belém, no bairro Belém, porque este seria o único lugar que manteria a receita original dos pastéis, aquela inventada pelos monges do Mosteiro dos Jerônimos no início do século XIX – e mantida a sete chaves até hoje



Almoço no restaurante Solar dos Nunes (Bib Gourmand Michelin)

Um daqueles restaurantes familiares imperdíveis e com muitas características. Aberto em 1988, continua a oferecer o mesmo serviço simpático e profissional, deliciando o paladar com os melhores pratos alentejanos e sabores como o escabeche de perdiz à alentejana e a sopa de cação da avó. É gerido de forma impressionante

peelo proprietário, que oferece uma extensa e tradicional à la carte com muitas especialidades diárias e, surpreendentemente, uma boa seleção de presuntos espanhóis, incluindo Jamón Ibérico Joselito Gran Reserva. Um pequeno terraço na entrada completa o quadro do restaurante, agraciado com a distinção Bib Gourmand do guia Michelin.



Visita ao Castelo de São Jorge
Passeio pela Alfama
Noite livre

DIA 13 (Quarta-feira, 17 de abril de 2024)

Dia livre em Lisboa
Jantar de despedida em rooftop, incluso

DIA 14 (Quinta-feira, 18 de abril de 2024)

Check out do hotel
Deslocamento para aeroporto e retorno ao Brasil

VALORES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO PIX OU TRANSFERÊNCIA

Valores: (por pessoa, passagens aéreas não inclusas):

Em acomodação dupla:
(06 parcelas x 700 EUR)
Valor total: 4.200 EUR

Em acomodação individual:
(06 parcelas x 830 EUR)
Valor total: 4.980 EUR

Condições de pagamento:

- 6 parcelas iguais a serem pagas no ato da inscrição e nos dias 05 de dezembro de 2023, 05 de janeiro, 05 de fevereiro, 05 de março, 05 de abril de 2024.

Pagamento em reais, na conversão do EURO TURISMO, na cotação do dia do pagamento.

DADOS BANCÁRIOS: Banco Itaú | Agência: 0925 | Conta Corrente: 51632-0 |
Titular: Marcellini Produções Cult. e Art. | CNPJ: 09.635.204/0001-73 (PIX)

Enviar comprovante no WhatsApp: 31 3567-9108 ou contato@rustymarcellini.com.br

INFORMAÇÕES GERAIS

Observações:

- Para a realização da viagem é necessário o mínimo de 10 pessoas. Caso este número não seja alcançado, os valores pagos pelos participantes inscritos serão devolvidos;
- No roteiro, a ordem da programação poderá ser alterada, assim como as visitas, passeios, restaurantes e hotéis, por algum motivo operacional ou de força maior, estando sujeitos a alteração, mas sempre oferecendo a garantia de categorias e serviços similares sem nunca perder a qualidade e quantidade publicada no roteiro, com condições no mínimo iguais ou superiores;
- As vagas são limitadas a 14 pessoas. Somente após o pagamento da inscrição, o participante terá sua vaga garantida;
- As vagas serão preenchidas conforme a ordem de pagamentos dos inscritos;
- Os valores não são reembolsáveis em caso de cancelamento da viagem por parte do viajante. Salvo se houver outro cliente, em lista de espera, para preencher a vaga.
- Não nos responsabilizamos por transporte extra ou reembolso de valores caso o viajante perca o voo, por quaisquer motivos. Sinalizamos os horários de início e término do roteiro, bem como as opções de voo com horários pertinentes, que permitem folga em caso de atrasos do grupo durante a viagem.
- Em caso de viajantes que se portarem de forma inconveniente no grupo, atrapalhando o andamento da viagem com comportamentos inadequados, estes serão convidados a se retirarem da viagem.
- Caso algum viajante adoença ou se sinta mal durante a viagem, as atividades programadas não serão interrompidas. O roteiro e a programação serão cumpridos e caberá ao viajante acionar seu seguro de viagem, plano de saúde ou assistência médica.





OPÇÕES DE VOOS

Cada viajante emite a própria passagem aérea. A emissão será autorizada após a confirmação do grupo, via contato da Marcellini Produções. O grupo deverá se encontrar no aeroporto de Lisboa, às 06h30, horário local, do dia 06 de abril, sábado. Caso o viajante opte por chegar no dia anterior, deverá se deslocar ao aeroporto no horário proposto para dar início à viagem roteirizada por Rusty Marcellini.

OPÇÃO MAIS RÁPIDA, EM VOOS DIRETOS:

SEXTA-FEIRA, 05 DE ABRIL DE 2024

TAP PORTUGAL
CONFINS - LISBOA | 17H05 - 06H20 (+1)

QUINTA-FEIRA, 18 DE ABRIL DE 2024

TAP PORTUGAL
LISBOA - CONFINS | 10H05 - 15H35

*Consulte o seu agente de viagens

**Cada viajante é responsável por emitir o próprio seguro viagem.

SOBRE OS HOTÉIS

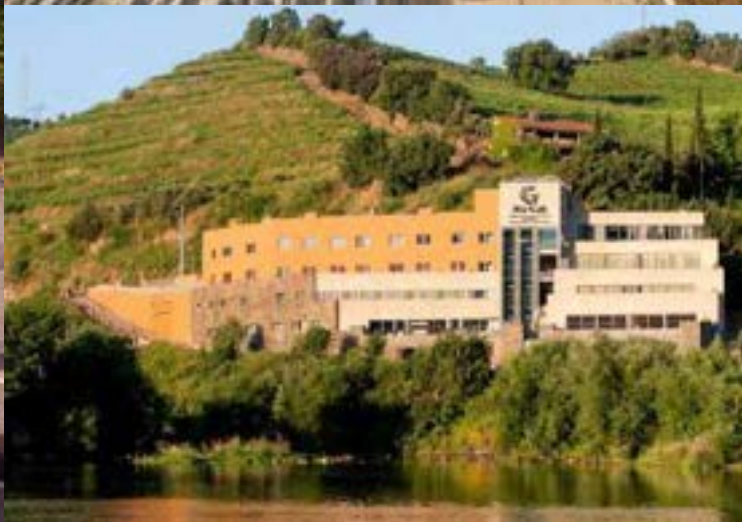


Vila Galé Collection Douro

Douro

06 a 08 de abril de 2024

Com uma vista de cortar o fôlego para o Rio Douro e para o Rio Tedo, é no coração do Douro Vinhateiro que surge o Vila Galé Douro. Com uma forte componente de agro e enoturismo, esta unidade estende-se pela centenária Quinta do Val Moreira, que já surgia no afamado mapa do Barão de Forrester, traçado no século XIX, que lhe valeu a reputação de cartógrafo.



Vila Galé Serra da Estrela

Manteigas

08 a 09 de abril de 2024

Em pleno vale glacial do Zêzere, em Manteigas, o Vila Galé Serra da Estrela é um hotel de montanha. O hotel conta com duas piscinas exteriores – uma para adultos e outra para crianças – e ainda uma piscina de hidromassagem exterior na qual pode relaxar enquanto aprecia a paisagem verdejante e respira ar-puro. O restaurante tem varanda panorâmica e vistas espetaculares para a Serra da Estrela.



Pousada de Marvão

Marvão

09 a 10 de abril de 2024

Localizada na vila de Marvão na região do Alentejo, situa-se em quatro pequenas casas tradicionais, ficando a cidade mais próxima, Portalegre, a apenas 21 km. A Vila fica a 860m de altitude o que permite ter fantásticas vistas para Espanha e pela planície Alentejana. Os quartos oferecem uma magnífica vista para a paisagem montanhosa ou para o interior da vila.



Vila Galé Collection Elvas

Elvas

10 a 12 de abril de 2024

Em pleno centro histórico desta cidade alentejana, classificada pela UNESCO como patrimônio mundial, esta unidade hoteleira é resultante da reabilitação do antigo Convento de São Paulo. Aproveitando a configuração original do edifício, o hotel conta com bar, piscina exterior, spa com salas de massagens, piscina de hidromassagem, banho turco, sauna e piscina interior.



Mar D'Ar - Aqueduto

Évora
12 a 14 de abril de 2024

Situado em um palácio do século XVI, este hotel boutique 5 estrelas dispõe de uma bela capela e teto abobadado. Com vista dos aquedutos de Évora, a propriedade tem um amplo spa com uma piscina ao ar livre. Além disso, você poderá relaxar na sauna seca ou a vapor. O M'AR De AR Aqueduto está localizado a 600 metros do Templo de Diana, da Sé Catedral de Évora e da Praça do Giraldo. A Capela dos Ossos fica a 800 metros.



Altis Grand Hotel

Lisboa

14 a 18 de abril de 2024

Com uma localização privilegiada, o Altis Grand Hotel é um autêntico centro de negócios no coração da cidade. O design moderno e sofisticado, aliado à excelência de um serviço 5 estrelas, são a combinação para uma estadia inesquecível em Lisboa. Trata-se de um edifício centenário ligado à história contemporânea do país.





UM PESQUISADOR QUE BUSCA REGISTRAR E DIVULGAR O QUE EXISTE DE MAIS INTERESSANTE NO MUNDO DA GASTRONOMIA

Rusty Marcellini é comentarista de gastronomia da rádio CBN.

Em seu trabalho de pesquisa gastronômica, já visitou todos os estados brasileiros.

É autor de livros de gastronomia, realizador de documentários, foi comentarista do programa Encontro com Fátima Bernardes, da TV Globo, um dos jurados do reality Cozinheiros em Ação do canal GNT e apresentador do programa Trilhas do Sabor, na Rede Minas.

Desde 2010 dá aulas de culinária e realiza excursões gastronômicas pelo Brasil e pelo mundo.



INFORMAÇÕES E VENDAS:

adriana@rustymarcellini.com.br
contato@rustymarcellini.com.br
WhatsApp: (31) 3567-9108

m
rusty marcellini

   rusty marcellini
www.rustymarcellini.com.br

