

EN - PT

Where Business Meets Brilliance

THE LINC ECORKHOTEL ÉVORA

PT

Integrado na paisagem alentejana e construído com base em fortes preocupações ambientais, o EcorkHotel tem como maiores apostas a sustentabilidade e eficiência energética.

De design moderno, ambiente contemporâneo e relaxante, o EcorkHotel destaca-se como um dos locais de eleição em Évora para a organização do seu evento, seja pessoal ou profissional.

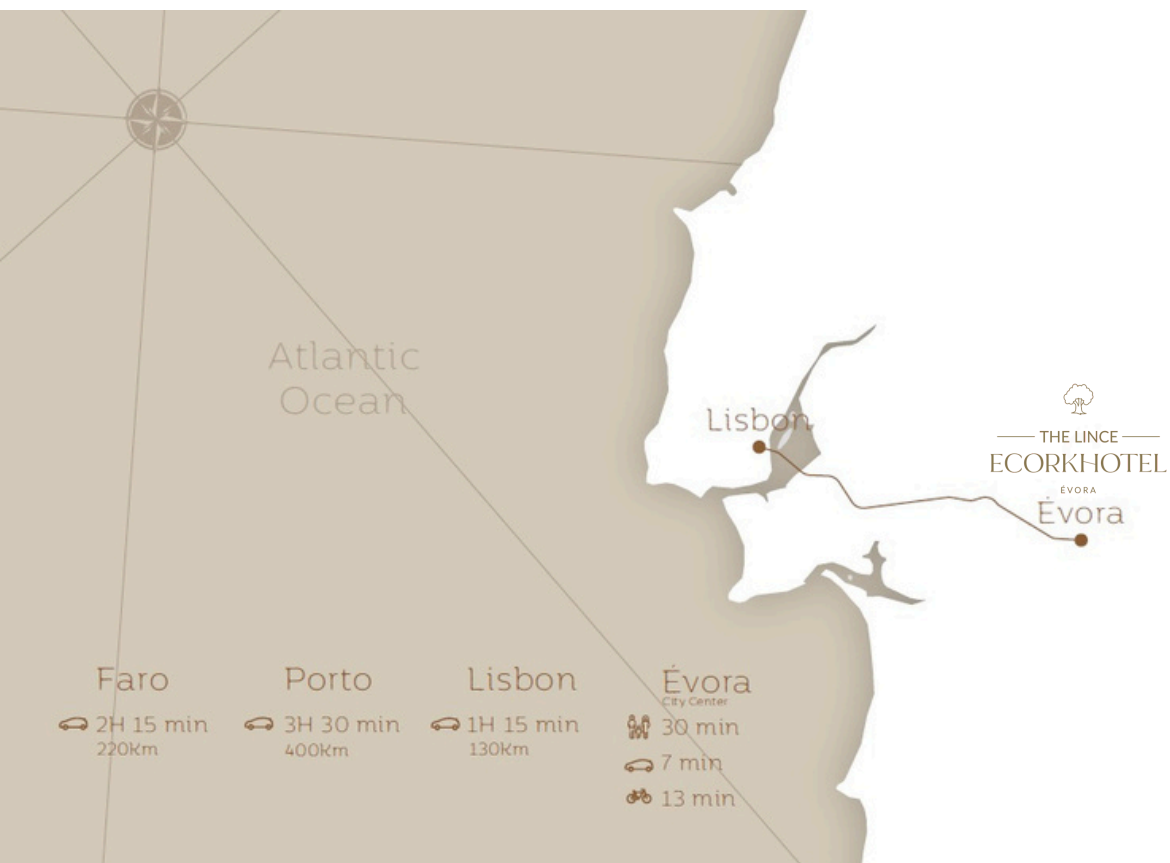
Deixe-se envolver pelos sabores mediterrânicos e pela rica gastronomia tradicional alentejana e portuguesa, que lhe vai proporcionar e aos seus convidados uma experiência enogastronómica verdadeiramente única.

EN

Located in the Alentejo landscape and designed with a strong focus on sustainability and energy efficiency, the Ecork Hotel offers a perfect blend of modern design and a serene atmosphere. It's an ideal venue in Évora for both personal and professional events. Treat your guests to the rich flavours of traditional Alentejo and Portuguese cuisine, ensuring a truly memorable dining experience.



THE LINCE ECORKHOTEL ÉVORA | 7000-804 Évora
T. +351 266 738 500 | E. mariana.silveiro@thelincehotels.com
www.thelincehotels.ecork | [@thelinceecork](https://www.instagram.com/thelinceecork)



LOCALIZAÇÃO, ACESSOS E PONTOS DE INTERESSE

ACCESS, LOCATIONS & POINTS OF INTEREST

Aeroporto Internacional de Lisboa
International Airport (Lisbon) 142 km

Centro Histórico
City Center 5 km

Templo Romano de Évora
Roman Temple of Évora 5 km



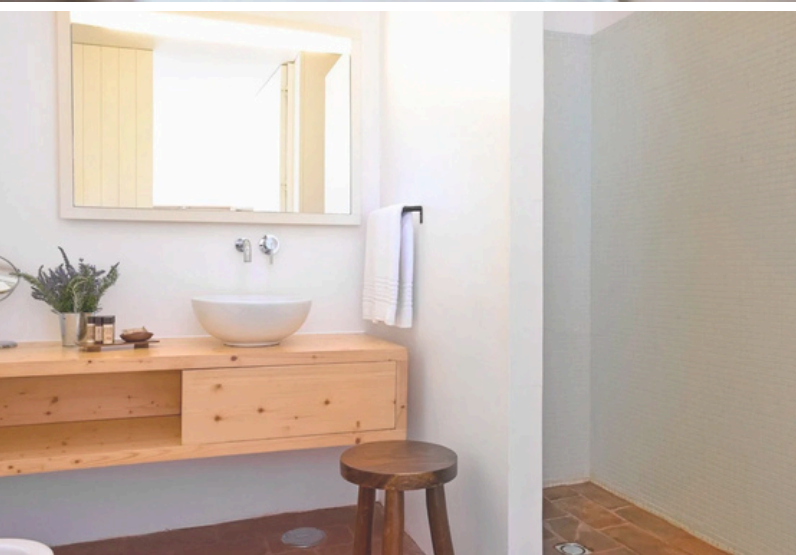


OS NOSSOS QUARTOS

OUR ROOMS

PT

O Ecork Hotel oferece 56 suites no rés-do-chão, cada uma com cerca de 70m² e um terraço privado. Estas suites espaçosas têm um estilo moderno, misturando tons naturais com a paisagem envolvente para criar um ambiente relaxante, ideal para uma estadia relaxante.



EN

The Ecork Hotel offers 56 ground-floor suites, each around 70m² with a private terrace. These spacious suites are furnished in a modern style, blending natural tones with the surrounding landscape to create a tranquil and relaxing atmosphere, perfect for a restful stay.





AS NOSSAS SALAS DE REUNIÃO

OUR MEETING ROOMS

Capacidade Capacity							
Room	M ²	U	Banquet	Cocktail	Cabaret	Escola School	Teatro Theatre
Cortiça I	50	20	30	60	20	20	60
Cortiça II	50	20	30	60	20	20	60
Cortiça I & II	102	30	80	120	36	40	120
Cortiça III	17	-	-	-	-	-	20

Valores Values				
Room	Meio dia Half Day	1 Dia 1 Day	2 Dias 2 Days	1 Semana 1 Week
Cortiça I Cortiça II	200 €	300 €	350 €	750 €
Cortiça I & II	300 €	400 €	450 €	850 €
Cortiça III	75 €	100 €	-	-



MENU COFFEE BREAKS

COFFEE BREAKS

Welcome Coffee €7,50

Café, variedade de chás e leite | *Coffee, variety of teas and milk*

Água mineral, aromatizada e água com gás | *Mineral water, flavored water and sparkling water*

Bolos secos | *Traditional cakes*

Coffee Break I €12,00

Café, variedade de chás e leite | *Coffee, variety of teas and milk*

Água mineral, aromatizada e água com gás | *Mineral water, flavored water and sparkling water*

Bolo Caseiro | *Homemade Cake*

Bolos secos | *Traditional cakes*

Coffee Break II €16,00

Café, variedade de chás e leite | *Coffee, variety of teas and milk*

Água mineral, aromatizada e água com gás | *Mineral water, flavored water and sparkling water*

Mini croissants mistos | *Mini ham & cheese croissants*

Mini pastéis de nata

Coffee Break III €18,00

Café, variedade de chás e leite | *Coffee, variety of teas and milk*

Água mineral, aromatizada e água com gás | *Mineral water, flavored water and sparkling water*

Mini salada de fruta | *Mini fruit salad*

Mini variedade de sandes (queijo, fiambre e mista) | *Mini sandwiches (cheese, ham and cheese & ham)*

logurtes | *Yogurt*

Mini sandes pão escuro | *Mini malt bread sandwiches*

Ovos cozidos | *Boiled Eggs*

Palitos de vegetais e húmus | *Vegetable sticks and hummus dip*



MENU COCKTAILS

COCKTAILS

Cocktail I €20,00

Variedade de mini folhados salgados | Mini rissois de camarão | Bruschetta de tomate e presunto | Espetada de tomate e queijo fresco

Variety of mini savory puff pastries | Mini shrimp rissoles | Tomato and dry-cured ham bruschetta | Skewer of tomato and fresh cheese

Água com e sem gás | Sumo de laranja natural | Vinho tinto e branco | Sangria de espumante

Still and sparkling water | Orange juice | Red and white wine | Sangria de espumante | Sparkling wine
“Sangria”

Cocktail II €25,00

Variedade de mini folhados salgados | Mini quiches | Mini rissois de camarão | Camarão crocante | Mexilhão e Vinagrete de pimentos

Variety of mini savory puff pastries | Mini shrimp rissoles | Crispy shrimp | Mussels with peppers vinaigrette

Água com e sem gás | Sumo de laranja natural | Vinho tinto e branco | Sangria de espumante

Still and sparkling water | Orange juice | Red and white wine | Sangria de espumante | Sparkling wine
“Sangria”

Cocktail III €40,00

Variedade de mini folhados salgados | Mini quiches | Vol-au-vent de sapateira | Tosta de tataro de novilho | Tataro de atum e abacate | Blinis de salmão fumado e queijo creme

Variety of mini savory puff pastries | Crab vol-au-vent | Veal tartare toast | Tuna and avocado tartare | Smoked salmon and cream cheese blinis

Água com e sem gás | Sumo de laranja natural | Vinho tinto e branco | Sangria de espumante

Still and sparkling water | Orange juice | Red and white wine | Sangria de espumante | Sparkling wine
“Sangria”





cardo
RESTAURANT



— THE LINCE —
ECORKHOTEL
ÉVORA

Quinta da Deserta e Malina 7000-804 Évora, Portugal