



Páscoa à mesa: Pestana Hotel Group sugere duas formas de celebrar com tempo, sabor e em boa companhia

Do brunch 'À La Mer' no Pestana Palace Lisboa com caça aos ovos nos jardins, à tradição reinventada à mesa da Taberna da Praça, o Pestana Hotel Group sugere dois programas de última hora para uma Páscoa memorável.

Lisboa, 01 de abril de 2026 – A Páscoa pede tempo... à mesa, em família, entre conversas demoradas e sabores memoráveis. Para quem ainda procura planos para o próximo fim de semana, o Pestana Hotel Group apresenta duas propostas distintas, em Lisboa e Cascais, que convidam a celebrar sem pressas. Entre um brunch com história perfeito para toda a família e menus especiais na Taberna da Praça que reinterpretem a tradição portuguesa, há sugestões de última hora verdadeiramente apelativas.

No Pestana Palace Lisboa, o domingo de Páscoa vive-se com outra elegância. No restaurante Valle-Flôr, entre salões históricos e luz natural, o habitual brunch 'À La Mer' (disponível entre as 13h e as 16h), junta os clássicos da época, como o cabrito assado, com uma seleção de doces tradicionais que convidam a apreciar a celebração. O momento mais esperado pelos mais novos tem lugar nos jardins do Palácio, com a tradicional caça aos ovos. Um momento pensado para desfrutar o espírito familiar da Páscoa. Com um preço de 75€ por pessoa, o brunch é gratuito para crianças até aos 4 anos e oferece 50% de desconto entre os 4 e os 12 anos, tornando-se na escolha ideal para famílias que pretendem um programa especial, sem depender de planeamento antecipado.

Já na Taberna da Praça, na Cidadela de Cascais, a Páscoa celebra-se ao longo de três dias, com propostas que percorrem a tradição portuguesa com um toque contemporâneo.

Na Sexta-Feira Santa, o menu destaca os sabores do mar, com propostas como arroz de polvo malandrinho ou bacalhau espiritual, acompanhados por clássicos como pastéis de bacalhau e camarão ao alho.

No sábado a proposta assume uma lógica de partilha, com pratos como choco frito ou rissóis de camarão, seguidos de opções reconfortantes como arroz de peixe ou bochechas de porco estufadas.

Nestes dois dias, cada menu tem um preço de 29€ por pessoa.

O ponto alto chega no domingo de Páscoa com um menu que celebra a tradição à mesa. Para começar, chegam à mesa bola de carnes, ovos mexidos com farinheira e salada de polvo, culminando em pratos como o borrego assado no forno com batata ou bacalhau assado, que evocam a memória coletiva da Páscoa portuguesa. Este menu está disponível pelo valor de 32€ por pessoa.

Com duas propostas distintas, o Pestana Hotel Group convida a viver a Páscoa à mesa, entre a elegância de um palácio em Lisboa e o ambiente descontraído da Cidadela de Cascais, num convite à vivência e partilha da tradição.



Mais informações:

Pestana Palace Lisboa - Brunch de Páscoa

Data: Domingo de Páscoa

Horário: 13h00 - 16h00

Preço: 75€ por pessoa

Crianças: 0-4 anos gratuito | 4-12 anos: 50% desconto

Reservas: [The Fork](#) | 213 615 600 | restaurante.valle-flor@pestana.com

Taberna da Praça - Menus de Páscoa

Datas: Sexta-feira, sábado e domingo de Páscoa

Preço: 29€ (sexta e sábado) | 32€ (domingo)

Reservas: [The Fork](#) | 214 814 300

Sobre o Pestana Hotel Group

Com um percurso de mais de cinco décadas de sucesso, o Grupo gere mais de 100 hotéis em Portugal e no estrangeiro, onde se dedica a proporcionar a 3,5 milhões de hóspedes por ano 'The Time of Your Life'.

Na hotelaria, o seu principal negócio, opera com quatro marcas: Pestana Hotels & Resorts, Pestana Collection Hotels, Pestana Pousadas de Portugal e Pestana CR7 Lifestyle Hotels. Presente em 16 países, tem mais de 12.000 quartos disponíveis na Europa, África e América, sendo o maior grupo hoteleiro multinacional de origem portuguesa. Com o objetivo de oferecer produtos completos e mais atrativos, o Grupo opera ainda em outras áreas de negócio: hotelaria, imobiliário turístico, 'time sharing', golfe, casinos e indústria.

Para mais informações, por favor, contacte:

Lift Consulting

Patrícia Afonso | patricia.afonso@lift.com.pt | 913 385 935

Raquel Rogeiro | raquel.rogeiro@lift.com.pt | 910 767 719