

# OCTANT

*Santiago*

*Experiências*





## A RECEITA para o *Alentejo genuíno*

Aqui o tempo é tudo o que quiser dele.

Então, porque não aproveitá-lo para abraçar experiências e atividades que nunca antes viveu?

Quebre a rotina, crie memórias. A dois ou em família, todos temos algo a descobrir por aqui.

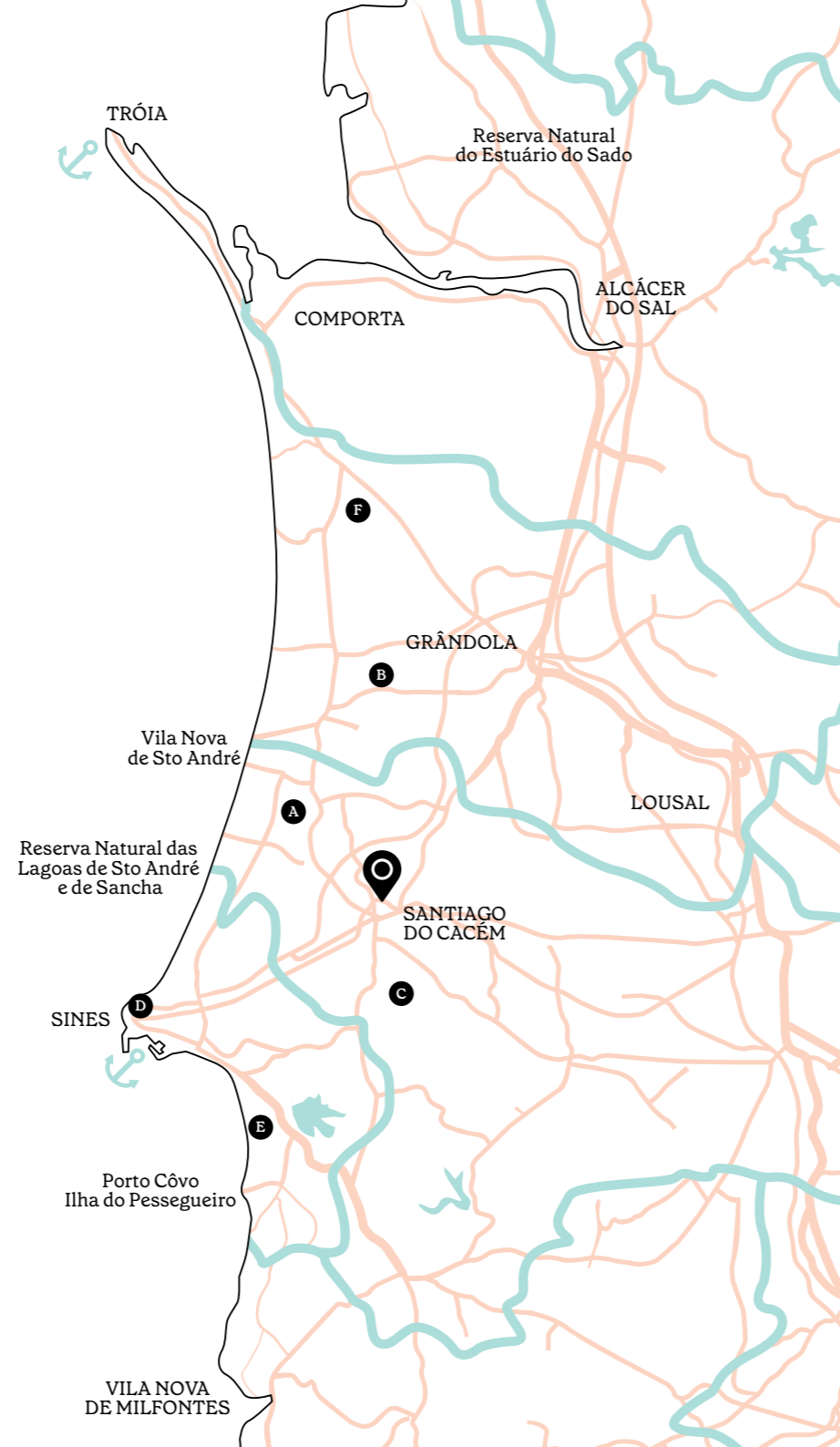
# OCTANT

Hotels · Santiago

- Ⓐ Quinta do Horácio
- Ⓑ Passeios a Cavalos Melides
- Ⓒ Herdade do Cebolal
- Ⓓ Sines
- Ⓔ Praia São Torpes & Surf School
- Ⓕ Quinta Brejinho da Costa

GPS: N 38°01'02.6" | W 8°41'23.8"  
Rua Cidade de Beja, 7540-122  
Santiago do Cacém | Portugal  
+351 269 249 900

[www.santiago.octanthotels.com](http://www.santiago.octanthotels.com)



## Index

GASTRONOMIA	07
O LOCAL	13
CONDIÇÕES	53

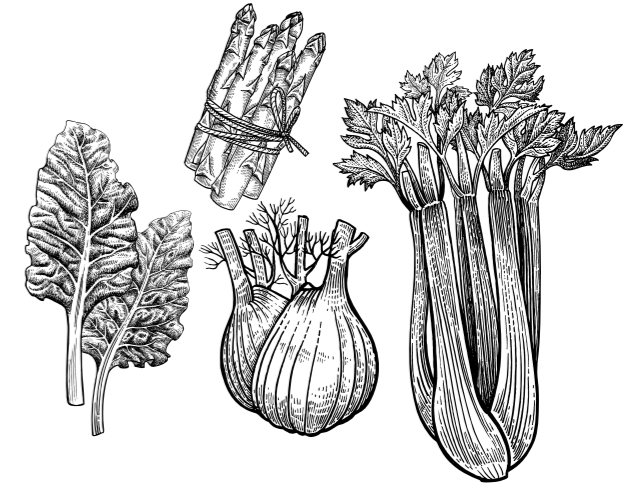




## Calendário das COLHEITAS

Entender o ecossistema alentejano é também entender aquilo de que somos feitos, as tradições culinárias da região e o que pretendemos partilhar com quem nos visita.

É essencialmente entender que cada estação do ano nos dá coisas diferentes, num equilíbrio perfeito.



---

### JANEIRO

- Espinafres, Couve, Bolota

---

### FEVEREIRO

- Espinafres, Couve

---

### MARÇO

- Espinafres

---

### ABRIL

- Favas

---

### MAIO

- Favas

---

### JUNHO

- Batata, Acelgas, Beldroegas, Tomate, Couve, Alho

---

### JULHO

- Acelgas, Beldroegas, Espargos, Tomate, Couve, Alho, Figos

---

### AGOSTO

- Acelgas, Beldroegas, Espargos, Tomate, Figos
- i Época das vindimas (final do mês)

---

### SETEMBRO

- Beldroegas, Espargos, Abóbora
- i Época das vindimas

---

### OUTUBRO

- Beldroegas, Espargos, Abóbora, Medronho

---

### NOVEMBRO

- Beldroegas, Espargos, Abóbora, Medronho, Azeitona

---

### DEZEMBRO

- Abóbora, Medronho, Bolota, Azeitona



GASTRONOMIA



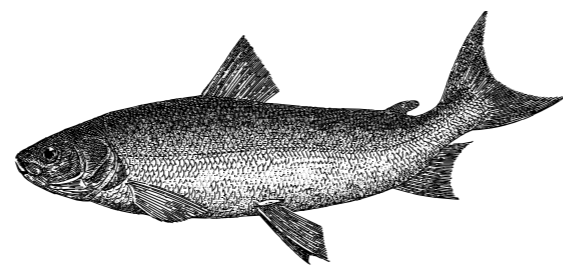


## A Mesa da Hortense

Os nossos jantares têm um sabor diferente! Sente-se à mesa e deixe-se levar pelas iguarias da nossa Hortense.

Degustação dos pratos alentejanos, com ingredientes diretamente dos nossos parceiros e da época, respeitando e promovendo a tradição e o que a natureza nos oferece.

- 👤 Mínimo de 2 pessoas. Máximo de 12 pessoas.
  - 📄 Menu igual para todos na mesa, composto por couvert, entrada, peixe, carne e sobremesa. Marcação com 24H de antecedência. Menu / 55€ por pessoa
  - 🍷 Harmonização com 4 vinhos de produtores locais / 25€ por pessoa
- Disponível às sextas e sábados ao jantar.



## Cocaria

Recriação de uma refeição tradicional dos trabalhadores rurais, no fogo e com produtos locais. Aprenda como fazer esta refeição tradicional de acordo com a gastronomia local e usando produtos sazonais.

- 👤 Mínimo de 2 pessoas.
- 🕒 A confeção demora 3 a 4 horas. 35€ por pessoa

## Ensopado de Borrego

Com as nossas cozinheiras aprenda a confeccionar um clássico da gastronomia alentejana.

- 👤 Mínimo de 2 pessoas. Máximo de 4 pessoas.
- 📄 Marcação com 24H de antecedência.
- 🕒 Das 15H00 às 18H00. 45€ por pessoa

## Caldeirada de Peixe

Vamos ao mercado escolher o peixe deste prato e todos os ingredientes que fazem parte da caldeirada. Regressamos ao hotel e confeccionamos a caldeirada de peixe fresco para o almoço.

- 👤 Mínimo de 2 pessoas. Máximo de 6 pessoas.
- 📄 Marcação com 24H de antecedência. Não se realiza aos domingos e às segundas-feiras.
- 🕒 Ida ao mercado às 10H00 e confeção entre as 12H00 e as 13H00, seguido de almoço. 75€ por pessoa (inclui bebidas, couvert e sobremesa)



---

## Arroz Doce da Hortense

Sabe onde é o melhor arroz-doce do Alentejo? É aqui no Octant Santiago e é a D. Hortense quem o faz. Aprenda como fazer e faça um brilharrete quando regressar a casa.

- † Mínimo de 2 pessoas. Máximo de 8 pessoas.
- i Marcação com 24H de antecedência.  
Experiência realizada entre as 15H00 e as 18H00.  
25€ por pessoa

---

## As diferentes Açordas

A açorda é uma sopa que é apenas escaldada. Um caldo quente e transparente, aromatizado com coentros ou poejos, ou os dois, alhos pisados com sal grosso e condimentado com azeite. Dão-lhe consistência fatias ou bocados de pão de trigo, de preferência caseiro e duro. Confeccione duas açordas e aprenda as diferenças entre ambas: Açorda Alentejana e Açorda mexida de Camarão ou Bacalhau com Tomate.

- † Mínimo de 2 pessoas. Máximo de 6 pessoas.
- i Marcação com 24H de antecedência.  
Experiência realizada entre as 15H00 e as 18H00.  
45€ por pessoa

---

## PIZZA

Alguma vez confeccionou pizza num forno a lenha? Aqui no Octant Santiago aprenda a fazer uma verdadeira pizza desde raiz.

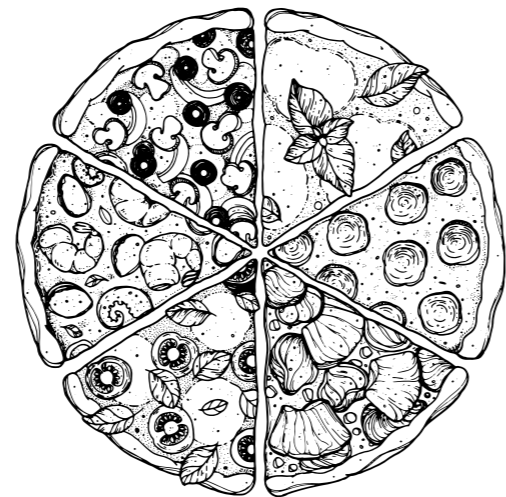
- † Mínimo de 2 pessoas. Máximo de 6 pessoas.
- i Marcação com 24H de antecedência.  
Experiência realizada entre as 15H00 e as 19H00.  
35€ por pessoa

---

## Degustação de vinhos

Deguste os diferentes vinhos da nossa garrafeira.

- † Mínimo de 2 pessoas.
- i 30 min. / 13€ por pessoa  
60 min. / 21€ por pessoa  
120 min. / 38€ por pessoa







O LOCAL



---

## Passeios a Cavalo

Passeio a cavalo na praia de Melides.

- 👤 Máximo de **16** pessoas.
- 📅 Marcação com **24H** de antecedência.
- 🕒 Duração **90** minutos
- 🏊 Dificuldade baixa / **55€** por pessoa  
Dificuldade média / **60€** por pessoa  
Dificuldade alta / **65€** por pessoa

---

## Aulas de Surf em S. Torpes

Aulas de iniciação ao surf na praia de S. Torpes. Inclui equipamento e acompanhamento de monitor especializado.

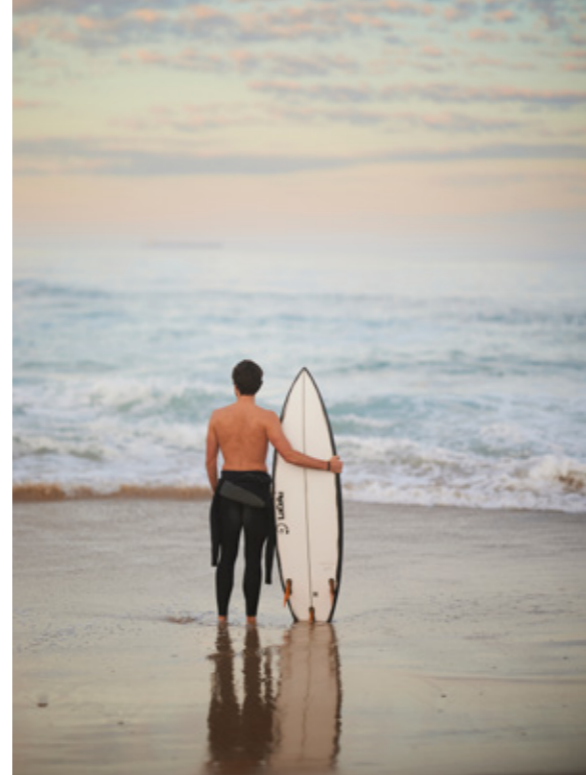
- 👤 Mínimo de **2** pessoas. Máximo de **10** pessoas.
- 📅 Marcação com **24H** de antecedência.
- 🕒 Duração **90** minutos  
**30€** por pessoa

---

## Massagens

Aproveite este momento só seu e relaxe com uma das nossas 6 massagens e rituais. Contacte-nos para mais detalhes.

- 👤 Máximo de **2** pessoas.
- 📅 Marcação com **24H** de antecedência.
- 🕒 **30** min. / **50€** por pessoa  
**60** min. / **80€** por pessoa  
**90** min. / **110€** por pessoa



---

## Mergulho

Mergulhe com botija na Ilha do Pessegueiro, recolha uma garrafa de vinho que está a envelhecer no fundo do mar.

A seguir sugerimos um almoço com os sabores mais locais e ao final do dia, ao jantar, realize a degustação do vinho recolhido acompanhado pelo enólogo da Breginho da Costa.

- 👤 Máximo **6** pessoas.
- 🕒 Duração do mergulho: **2H - 3H**
- 🍽 Jantar com degustação no Octant Santiago (o almoço é facultativo e cobrado à parte)  
**500€** por pessoa

---

## Aluguer de bicicletas

Aluguer ao dia de variados tipos de bicicletas.

- 🕒 Mínimo **24** horas
- 💰 Valores de **18€** a **75€**. Extras e transporte à parte.





---

### Visita à Quinta do Horácio

O Horácio é um vizinho do Santiago Hotel que tem uma quinta de produção agrícola. Ali encontramos os vegetais e legumes da terra, plantados sazonalmente. Como toda a tradição agrícola e gastronómica do Alentejo, aqui nada se desperdiça e, por isso, para além da atividade agrícola o Horácio é mestre na produção de licores e doces, usando os vegetais e fruta que ele próprio planta.

- † Mínimo 2 pessoas.
  - i Visita a quinta com colheita de fruta da época, degustação de licores.  
**12,50€** por pessoa
- 



---

### Visita à Herdade do Cebolal

A Isabel e o Luís são mãe e filho e também os responsáveis por este projeto cuja filosofia é a de preservação ambiental, a utilização sustentável dos recursos disponíveis, o respeito pelos ciclos de vida dos ecossistemas e a valorização das tradições culturais, gastronómicas e agrícolas.

Na Herdade do Cebolal é possível encontrar agrofloresta, uma unidade de apicultura, gado a pastar livremente e vinha, num total de **85** hectares.

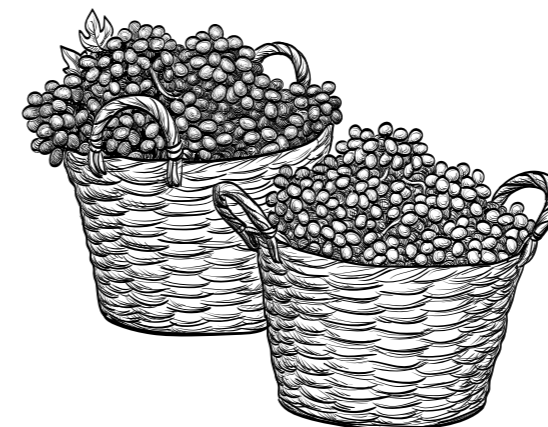
O terreno está na família desde o século XIX, bem como o conhecimento e tradição de produção de vinhos. Com uma história familiar tão intrincada na arte da viticultura, a Isabel e o Luís assumem-se como artesãos de vinho numa quinta de produção ecológica, onde se tenta minimizar o impacto que a monocultura tem para os solos. Para isso recorre-se ao adubo natural proveniente dos animais e a conceitos de preservação como a agricultura sintrópica, plantando vegetação endógena nas falhas que as vinhas começam a apresentar.

Mas, estes artesãos de vinhos, como gostam de se apelidar, possuem também uma paixão imensa por mostrar aos outros todos os elementos que compõem este projeto: as vinhas e a forma como se cuida delas, todo o processo de produção do vinho ou ainda as tradições gastronómicas da região e que se cruzam constantemente com a produção de vinho.

É nestes encontros que percebemos o quanto eles gostam do que fazem, mas também a dimensão do respeito pela cultura alentejana e por esta terra, tão rica e variada.

Por tudo isto é impossível não nos apaixonarmos pela Herdade do Cebolal.

- † Mínimo 2 pessoas.
  - i Visita à herdade e adega e prova de vinhos com tapas.  
**35,67€** por pessoa
- 





---

## Brejinho da Costa

A Brejinho da Costa é uma empresa familiar no ramo da viticultura, que foi aumentando a área plantada de vinha à medida que o negócio se expandia e dava frutos. Com uma produção biológica, na Brejinho da Costa a grande preocupação, para além de produzir vinhos de grande qualidade, é a forma sustentada como a atividade decorre, protegendo a paisagem e o ambiente.

Aqui os solos são pobres e bastante arenosos, devido à posição costeira, pelo que é preciso encontrar soluções para que estes se mantenham produtivos. Esse tem sido um dos desafios que se têm encontrado nesta Herdade, escapando à tentação da agricultura intensiva.

O Luís, enólogo da quinta, é o responsável pela qualidade dos vinhos – estes são de facto singulares e prová-los é uma viagem pela costa atlântica – e é ele que nos conta a história deste sítio, de como evoluiu à medida que foi crescendo, de como são selecionadas as castas, da forma como determinados vinhos combinam com determinadas comidas.

Na Brejinho da Costa é possível fazer uma viagem pela produção de vinhos da zona mas, também, descobrir um pouco mais sobre as tradições alentejanas.

### Degustação de vinhos

- ⌚ 30 min – 10€ a 20€ por pessoa
  - 📍 Extra de comidas 5€ por pessoa
- 







## CÔNDIÇÕES

Todas as experiências estão sujeitas a reserva antecipada, confirmação de disponibilidade e experiências no exterior sujeitas às condições climatéricas.

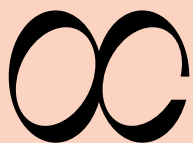
A reserva é efetuada junto da equipa da receção.

Em caso de cancelamento de qualquer uma das atividades com menos de **48** horas de antecedência, o Hotel reserva-se no direito de cobrar o valor total da experiência. Cancelamentos gratuitos feitos até **72** horas. Cancelamentos até **48** horas, será cobrado **50%** do valor da experiência.

As informações podem ser atualizadas e alteradas sem aviso prévio.

Todos os valores apresentados incluem IVA à taxa legal.





Siga-nos para mais experiências

*facebook / instagram*  
*@octant.santiago*



Rua Cidade de Beja, **7540-122**  
Santiago do Cacém | Portugal  
**+351 269 249 900**

*reservations-santiago@octanthotels.com*  
*www.santiago.octanthotels.com*