

**HOTEL DAS
CATARATAS**

A BELMOND HOTEL
IGUASSU FALLS

Especial
**INVERNO NAS
CATARATAS**

INTRODUÇÃO

As Cataratas são um espetáculo incrível o ano inteiro, mas com a chegada do inverno, a estação mais charmosa do ano, a beleza das quedas d'água fica ainda mais evidente. Convidamos você para celebrar o inverno com uma calorosa programação.

Sabores de inverno

Wine Dinner com o chef Ricardo Ehni

Música em uma noite na fronteira

Experiência com vinhos Terrazas

Jantar harmonizado no Itaipu

Fogo de chão com o chef Marcelo Schambeck

Chocolate quente na lareira

Fondue na Magic Tree

Vinoteca na Argentina

Natureza no inverno

Experiência da lua cheia

Sinta a energia

Vinoterapia no spa

Pacote inverno nas Cataratas

Inverno nas Cataratas



Gastronomia e drinks com sabores da fronteira

Wine Dinner

JANTAR EXCLUSIVO



No Restaurante Itaipu, com vista para as Cataratas do Iguaçu, a experiência culinária transcende os limites do paladar. Cada prato é uma verdadeira obra-prima, cuidadosamente elaborada pelo chef Ricardo Ehni, que combina ingredientes peruanos e técnicas inovadoras para despertar emoções e encantar os sentidos.

Nossa proposta para esta ocasião especial é o exclusivo menu degustação de cinco passos. Cada prato é uma sinfonia de sabores, harmonizando a culinária peruana com influências internacionais. Surpreenda-se com a explosão de texturas, o casamento perfeito de ingredientes e as combinações inusitadas, tudo isso acompanhado por uma seleção cuidadosa de vinhos.

O sommelier estará à disposição para guiar essa jornada gastronômica inesquecível, compartilhando conhecimentos, revelando segredos e aprimorando ainda mais essa experiência sensorial.

No Restaurante Itaipu, transcenda as expectativas e mergulhe em um mundo de prazeres culinários. Deleite-se com a excelência, saboreie e desperte seus sentidos, entregue-se a uma experiência gastronômica como nenhuma outra.

24 de junho - Sábado
A partir das 19h30

**Consulte valores*

Música em uma noite na fronteira

UMA NOITE NA FRONTEIRA



Embarque em uma experiência transcendental na tríplice fronteira, onde música, comida e vinhos se entrelaçam em uma sinfonia de prazeres sensoriais. Deixe-se envolver pelos sons da música ao vivo, que ecoa pelo jardim enquanto você se entrega a uma jornada gastronômica inesquecível.

Delicie-se com petiscos autênticos e surpreendentes, preparados com maestria pelo talentoso chef que se inspirou nas tradições locais. Criados com ingredientes frescos e técnicas refinadas para gerar uma explosão de sabores em seu paladar.

E para completar essa experiência inebriante, entregue-se à paixão dos vinhos. Conheça

a riqueza dos sabores dos vinhos Terrazas e mergulhe em uma seleção cuidadosamente elaborada de rótulos finos. Aprecie a sutileza dos aromas, a complexidade dos sabores e a elegância que cada taça traz consigo. Nessa experiência excepcional, você encontrará um momento de conexão profunda com a tradição, a cultura e os prazeres da tríplice fronteira.

Aos sábados - a partir de 17 de junho
A partir das 20h

**Consulte valores*

Vinhos em um cenário cinematográfico

EXPERIÊNCIA COM VINHOS TERRAZAS



Com a chegada da estação mais charmosa do ano, escolha sua garrafa de vinho Terrazas preferida e viva uma experiência aconchegante em nosso jardim. Uma deliciosa tábua de frios e empanadas, mantinhas quentinhas acompanham uma agradável lareira ecológica ao ar livre proporcionando o cenário cinematográfico perfeito para compartilhar momentos intimistas no fim do dia.

Disponível apenas nos meses de junho,
julho e agosto
Das 16h às 19h

Experiência Terrazas - escolha entre uma garrafa de vinho Terrazas Chardonnay Reserva ou Terrazas Malbec Reserva.
R\$ 560 para duas pessoas

Experiência Grand - escolha entre uma garrafa de vinho Terrazas Chardonnay Grand Reserva ou Terrazas Malbec Grand Reserva.
R\$ 860 para duas pessoas

*Experiência disponível para maiores de 18 anos.
Sujeito a condições climáticas*

Jantar harmonizado no Itaipu

JANTAR E VINHOS



Um jantar, no restaurante Itaipu, que combina a degustação de vinhos com um menu cuidadosamente planejado pelo Chef Luiz Guilherme Corsi Ribeiro Cyrino, criando uma experiência culinária única e inspiradora. É uma ocasião em que os amantes do vinho têm a oportunidade de explorar e apreciar uma variedade de rótulos selecionados, enquanto desfrutam de pratos deliciosos e harmonizados. Imagine-se em um ambiente elegante e com uma mesa lindamente decorada. A atmosfera é envolvente, repleta de expectativa e prazer. Cada prato cuidadosamente preparado é apresentado como uma obra de arte culinária, feito com ingredientes frescos e de alta qualidade.

Os sabores e texturas se complementam, trazendo uma explosão de aromas e paladares a cada garfada. O sommelier experiente Mateus Godoy guiará os convidados através das nuances e histórias por trás de cada vinho, elevando a experiência e despertando uma apreciação ainda maior.

12 de agosto - Sábado

Das 19h às 22h30

Bebidas incluídas: Terrazas Reserva Chardonnay, Terrazas Reserva Malbec, caipirinha, refrigerante e água

*Consulte valores**

Fogo de chão com o chef Marcelo Schambeck

DIA DOS PAIS E CHURRASCO



Nesta experiência, no jardim do Hotel, prepare-se para saborear um churrasco refinado e autêntico, com a assinatura do famoso Chef Marcelo Schambeck. Os ingredientes locais são honrados e elevados a outro patamar de sabor e autenticidade. Sua expertise em seleção de cortes de carne, temperos e técnicas de cocção garante que cada peça seja uma verdadeira experiência gastronômica. Além de dominar a arte do churrasco, o Chef Marcelo também é um verdadeiro mestre na harmonização de cortes de carne com acompanhamentos e molhos que realçam e complementam os sabores. Sua criatividade culinária traz novas combinações e sabores inesperados, transformando o churrasco em uma experiência gastronômica sofisticada e memorável.

E para tornar essa experiência ainda mais memorável, selecionamos rótulos únicos e inesquecíveis, que harmonizam perfeitamente com essa viagem sensorial. Entregue-se a essa experiência gastronômica inspiradora onde a tradição se encontra com a inovação, resultando em um banquete de sabores que deixará uma marca duradoura em seu paladar.

13 de agosto - Domingo

Das 13h às 16h

Bebidas incluídas: Terrazas Reserva Chardonnay, Terrazas Reserva Malbec, caipirinha, refrigerante e água

*Consulte valores**

Crianças até 6 anos: cortesia, de 7 a 12 anos 50% de desconto

Chocolate quente na lareira

A MAGIA DO CHOCOLATE



Em nosso refúgio acolhedor, junto à lareira, convidamos você a embarcar em uma jornada sensorial única, experimentando as quatro variações exclusivas de chocolate quente que nosso talentoso chef criou.

Cada caneca é um convite para deleitar-se com a magia do chocolate, envolvendo o paladar com notas intensas de cacau e cremosidade irresistível. São combinações refinadas que despertam uma explosão de sabores. Na lareira, o crepitar da madeira queimada se torna uma sinfonia encantadora, acompanhando esse momento de prazer e contemplação.

Neste refúgio aconchegante, deixe que o calor e o sabor do cacau aqueçam e tragam uma sensação de acolhimento e bem-estar. Embarque nessa experiência inesquecível, onde o prazer do paladar se funde com o calor da lareira, criando memórias doces.

Segundas e terças-feiras
a partir de 17 de junho
Das 16h às 18h

**Mediante agendamento - quantidade limitada por dia*

Uma autêntica experiência de inverno

FONDUE NA MAGIC TREE



Imagine-se em um mundo de encantamento e sofisticação, enquanto se entrega a uma experiência única e memorável na mesa suspensa. Nesse ambiente exclusivo, cercado pela natureza e uma atmosfera de pura elegância, você está prestes a desfrutar de uma combinação perfeita: vinhos refinados Terrazas, uma mesa maravilhosa e o irresistível fondue.

Enquanto você se entrega ao conforto e à elegância do ambiente cuidadosamente preparado, um conhecedor de vinhos surge para apresentar uma seleção refinada que irá realçar cada sabor do fondue.

O queijo, cremoso e aromático, se mistura perfeitamente com pedaços de pão fresco,

enquanto o chocolate derretido envolve frutas frescas e marshmallows macios. A cada mergulho, a combinação de sabores explode em seu paladar, proporcionando uma experiência sensorial inigualável.

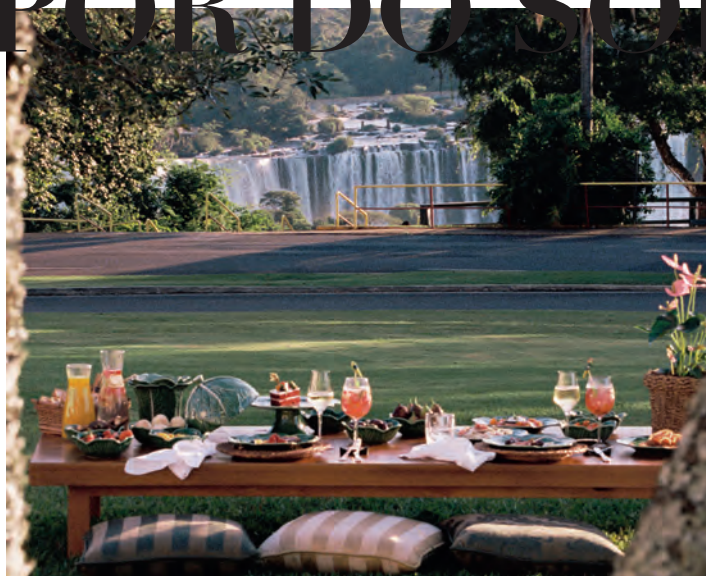
Enquanto desfruta dessa indulgência gastronômica, você é embalado pelos movimentos suaves da mesa suspensa, criando uma sensação de leveza e desconexão com o mundo exterior. É um momento único, em que o tempo parece suspenso e a harmonia entre a gastronomia e a atmosfera é perfeita.

Nessa experiência na mesa suspensa, vinhos e fondue se unem em um ritual de prazer e celebração.

**Consulte valores*

Piquenique com vista para as Cataratas

PIQUENIQUE NO PÔR DO SOL



No que diz respeito a apreciar as melhores “horas douradas”, provavelmente a melhor época do ano seja durante o inverno, imagine adicionando a vista para as Cataratas e o som da natureza ao fundo. É o cenário dos sonhos! Esse piquenique traz um cardápio mais seletivo com salmão defumado com sour cream, frutas, mix de azeitonas, seleção de charcuterie com figo, seleção de queijos, mel trufado, bolo, cesta de pães rústicos, suco de laranja, clericot, espumante** ou champagne Moët & Chandon brut**.

Traga sua melhor companhia, para apreciar de uma maneira única uma deliciosa comida e uma vista suntuosa para uma das sete maravilhas da natureza.

Horário de serviço: 17h às 18h, podendo ser agendado a cada 30min.

Horário especial de inverno: 16h30 às 17h30

Piquenique ao pôr do sol com espumante
R\$ 520 por pessoa, mínimo 2 pessoas

Piquenique ao pôr do sol com champagne
Moët & Chandon brut R\$ 970 por pessoa,
mínimo 2 pessoas

***1 garrafa de espumante Hotel das Cataratas Brut ou champagne a cada 2 pessoas pagantes.*

**Consulte-nos para restrições alimentares sem glúten e/ou lactose e vegana*

Sujeito a condições climáticas.

Chá da tarde

MEMÓRIAS AFETIVAS



Nada mais aconchegante do que um chá da tarde para esquentar o inverno. Inspirados pela história e elegância do Hotel das Cataratas, oferecemos a oportunidade perfeita para transformar sua tarde em uma verdadeira memória afetiva. Entre o interior do emblemático Salão Dom Pedro I e o terraço, escolha a sua mesa preferida, saboreie sanduíches, pães, bolos e doces produzidos artesanalmente pelo chef, acompanhados de uma seleta variedade de chás e cafés orgânicos além de um drink especial de boas-vindas.

Das 14h às 17h

R\$ 265 por pessoa, mínimo 2 pessoas

R\$ 95 por criança de 7 a 12 anos - crianças até 6 anos cortesia

Autêntica bebida brasileira para aquecer

CACHAÇA EXPERIENCE



Vamos esquentar o clima com essa bebida brasileira, mundialmente conhecida e de grande importância cultural, social e econômica. Faça uma viagem sensorial e cultural, escolha dentre nossas três experiências harmonizadas conduzidas pelo especialista Nacir Zandoná e experimente diversos rótulos de diferentes estilos de produção, envelhecimento e origem.

Das 16h às 18h

Madeiras do Brasil - Desafie seus sentidos e conheça os distintos sabores proporcionados pelos diferentes tipos de madeiras. Inicie a jornada pela suave Jequitibá Rosa e descubra a aveludada Bálsamo.

R\$ 175 por pessoa

Revolução da cachaça - Conheça uma seleção de cachaças de ótima qualidade, todas elas envelhecidas em barris de carvalho. Seus aromas e variações de tonalidade mudam de acordo com a sua origem. Percorra esta viagem pelo Brasil saindo do Rio de Janeiro, com uma passagem pelo estado do Paraná e finalizando a viagem no Rio Grande do Sul.

R\$ 295 por pessoa

Riqueza do engenho - Aproveite esta oportunidade para conhecer as cachaças mais exclusivas do Brasil. Esta degustação é composta por cachaças extra premium de edições limitadas.

R\$ 590 por pessoa

Experiência disponível para maiores de 18 anos.

Degustação de vinhos do Paraná

OS SABORES DOS VINHOS DA REGIÃO



A combinação perfeita: Inverno e vinho! A expertise e conhecimento local da nossa equipe nos permitiu criar uma experiência imersiva para os apreciadores de vinhos. A singular degustação dos vinhos do Paraná, que inclui 4 vinhos de 3 diferentes vinícolas do estado, é uma verdadeira descoberta de sabores e tipos de uvas que se adaptaram muito bem às terras paranaenses. Compartilhamos informações e curiosidades dessa região brasileira que poucos conhecem tão bem quanto nós.

Das 16h às 18h

R\$ 275 por pessoa, mínimo 2 pessoas.

Experiência disponível para maiores de 18 anos.

Bar Tarobá

DRINKS ESPECIAIS



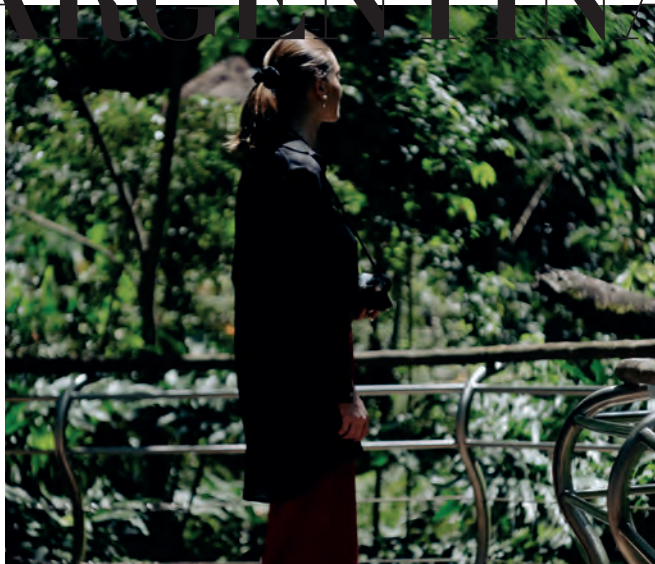
Para tornar o Inverno nas Cataratas verdadeiramente extraordinário, convidamos você a embarcar em uma experiência única: desfrutar do nosso drink Hot Cachaça*. Este coquetel excepcional é servido no aconchego do Bar Tarobá, em uma caneca de vidro que une passado e presente, despertando memórias afetivas através do

aroma reconfortante do café e envolvendo-o com o calor inebriante da cachaça, proporcionado pelo nosso rótulo exclusivo M'boi, envelhecido com maestria em barris de cerejeira.

**Consulte valor disponível no menu do Bar Tarobá*

Conheça os sabores dos vinhos argentinos

VINOTECA NA ARGENTINA



Sinta-se um morador de Foz do Iguaçu e visite uma vinoteca na Argentina. Viajar para Foz do Iguaçu, tríplice fronteira, também significa visitar os países vizinhos, como a Argentina. E por conta dessa facilidade em cruzar a fronteira, fazer compras em Puerto Iguazú, tornou-se um atrativo. A Argentina possui uma emblemática produção de tintos Malbec e brancos Torrontés. Levamos você em uma tradicional vinoteca com atendimento personalizado, uma vasta seleção de rótulos e safras dos famosos vinhos argentinos, tudo isso em um espaço refinado e aconchegante. É válido lembrar que quando você for realizar compras em Puerto Iguazú, há um limite de

12 litros de vinho que é permitido trazer para o Brasil. Por isso, fique atento à quantidade disponível na garrafa. Além disso, as cotas impedem que você transporte mais do que U\$ 500 (quinhentos dólares) de compras internacionais. Para cruzar a fronteira da Argentina é obrigatório o porte de documento de identificação (RG), carteira de habilitação (CNH) ou passaporte. Menores, de 0 - 17 anos, deverão estar acompanhados pelos pais, ou obter autorização judicial para sair do país.

Solicite seu transporte com antecedência através do nosso concierge.

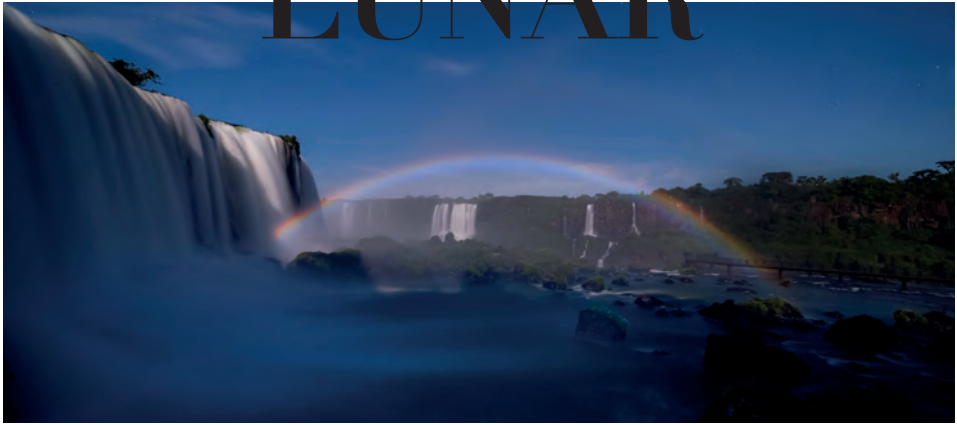
Natureza no inverno



Cercado de natureza no Parque Nacional do Iguaçu

Experiência da Lua Cheia

O MAGNÍFICO ARCO-ÍRIS LUNAR



O inverno possui uma menor incidência de chuva e permite céu mais claro, praticamente sem nuvens, um verdadeiro espetáculo! Termine o dia com uma caminhada noturna e viva um dos momentos mais marcantes de contato com a natureza. Em noites de lua cheia, coloque o seu casaco quentinho, caminhe nas passarelas sobre as Cataratas e assista a um dos mais belos e raros fenômenos naturais existentes: o arco-íris lunar. Formado pela luz da lua no spray de água, é um espetáculo memorável, também exclusivo para hóspedes do Hotel das Cataratas e quando o parque já está fechado para demais visitantes.

Duração: aproximadamente 1 hora
Valor por pessoa: R\$140

As vagas são limitadas, portanto recomendamos efetuar reserva com antecedência. Por questões de segurança, o passeio não é permitido para menores de 12 anos e pessoas com dificuldade de locomoção.

Junho de 02 a 06

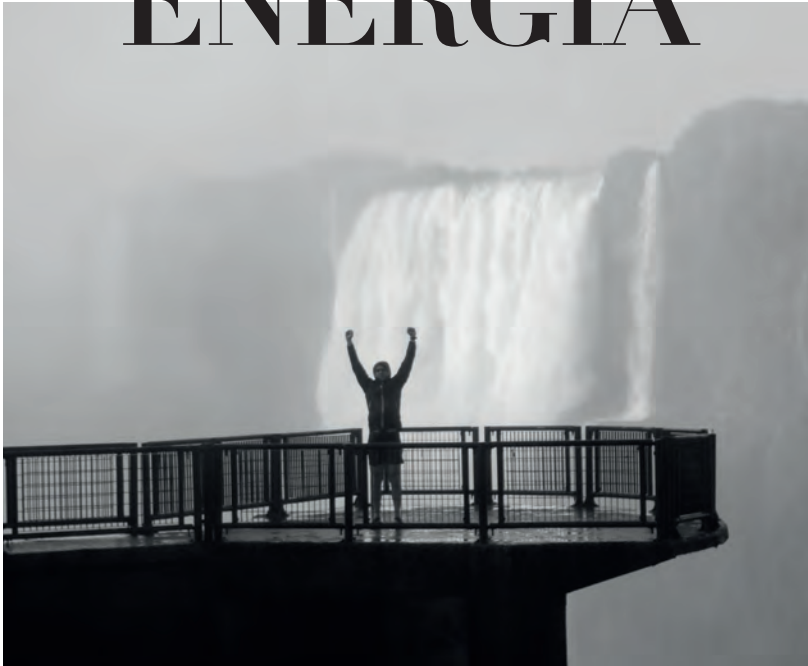
Julho de 01 a 05 e 30 e 31

Agosto de 01 a 03 e de 28 a 31

Descubra [aqui](#) todas as noites de lua cheia em 2023 e confirme com o concierge se o passeio irá acontecer durante a sua estada. Esta é uma experiência sazonal e acontece em dias e horários diferentes para coincidir com as condições ideais.

O bem estar da energia da floresta

SINTA A ENERGIA



A energia das Cataratas do Iguaçu é verdadeira, tem explicação científica e pode ser mensurável! Saiba o que causa a sensação agradável que desperta no seu corpo e seu espírito quando você entra em contato com a natureza. Acompanhado de um monitor de bem estar, aprenda a fazer exercícios respiratórios e bioenergéticos para se conectar de uma maneira mais intensa com os íons que estão sendo produzidos pelas Cataratas e por toda a floresta.

Valor por pessoa:

R\$ 460 (1 pessoa)

R\$ 320 (2 pessoas)

R\$ 250 (3 pessoas)

R\$ 190 (4 pessoas)

R\$ 160 (5 a 10 pessoas)

Experiência não recomendada para crianças menores de 8 anos. Necessário reservar com antecedência.

Sugestão de horário:

7h - saída do lobby do hotel

Vinhoterapia no spa

UMA MASSAGEM COM OS SABORES DO INVERNO



Disponível somente na estação mais charmosa do ano, indicada para todos os tipos de pele, a proposta dessa terapia é renovar, nutrir, clarear, tonificar, e rejuvenescer a pele graças aos polifenóis, substância encontrada na casca e na semente da uva.

Inicie a terapia com uma esfoliação corporal com açúcar e óleo de copaíba que ativam a produção de colágeno e possuem juntos o objetivo de melhorar a circulação. Em seguida, a argiloterapia em conjunto com o uso do vinho tinto possuem ação antioxidante, auxiliando na

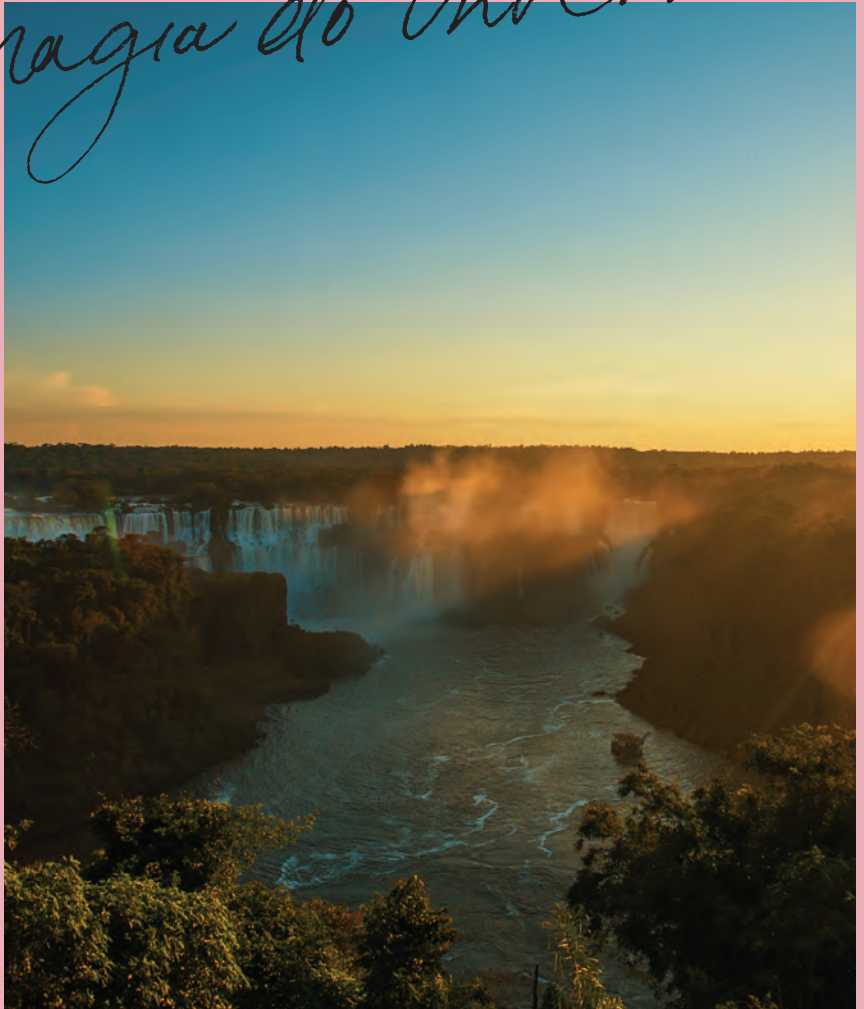
remoção de impurezas da pele e preparando a pele para uma melhor absorção do óleo de semente de uva que será aplicado em uma massagem relaxante.

Além desses benefícios, a vinhoterapia realizada com frequência ajuda na redução de medidas, por conta da termogênese, tem o grande poder de diminuir as celulites e estrias.

Duração: 130 minutos

Valor: R\$ 890 +10% + 5% por pessoa

A magia do inverno



Pacote Inverno nas Cataratas

A magia do inverno no Parque Nacional do Iguaçu

PACOTE INVERNO NAS CATARATAS



Desperte sua alma para a magia do inverno com nosso pacote de inverno irresistível. Delicie-se com experiências únicas, envolva-se no aconchego das acomodações luxuosas e desfrute de momentos inesquecíveis junto à deslumbrante paisagem das Cataratas do Iguaçu.

Diárias a partir de R\$ 2.871 + taxas,
por casal

INCLUI:
Acomodação em apartamento Superior
Café da manhã diário servido no restaurante
Presente especial Terrazas
Experiência Terrazas no jardim com vinho,
tábua de queijos, empanadas e lareira ecológica
no jardim.

Informações e Reservas
reservations.brazil@belmond.com
+55 21 2545 8878

HOTEL DAS CATARATAS

A BELMOND HOTEL
IGUASSU FALLS