

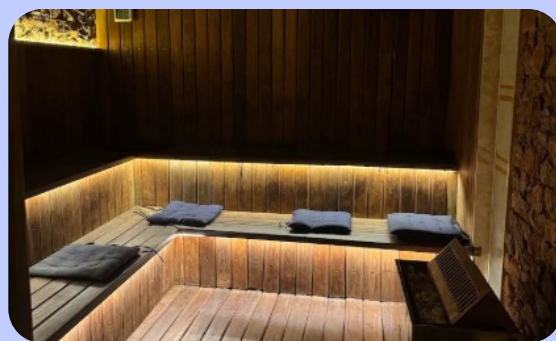
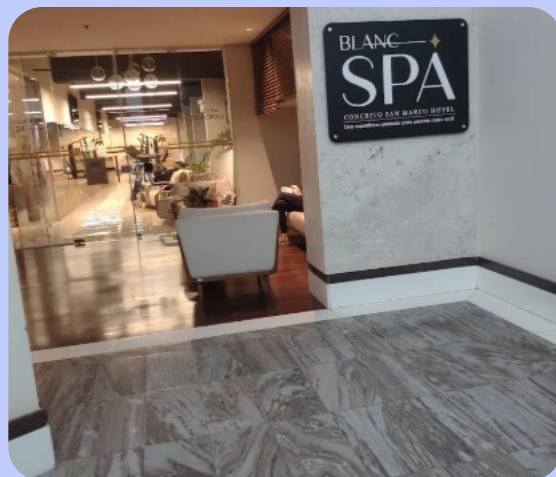
Respire, Relaxe e Renove

Uma experiência de bem estar para equilibrar o corpo e a mente

12/09/2026 (Sábado)

01

O Blanc SPA Conceito Hoteleiro, localizado no San Marco Hotel, oferece uma estrutura completa para relaxamento e bem-estar, com piscina aquecida coberta, saunas, duchas, salas de massagem, academia, piscina externa e ofurô no rooftop. Conta com equipe multidisciplinar e pacotes exclusivos de Day Spa para grupos, com serviços como massagens e escalda-pés, proporcionando equilíbrio, relaxamento e renovação. O The Plant é um restaurante de cozinha natural em Brasília que oferece pratos frescos, sazonais e sustentáveis, preparados sem alimentos industrializados, gordura trans ou realçadores de sabor. Sua proposta valoriza o conceito do campo à mesa, priorizando ingredientes orgânicos e produtores locais.



02

Serviços inclusos:

- Transporte terrestre;
- Taxa de Day Use no Blanc Spa San Marco;
- 01 massagem relaxante clássica (50 minutos) e 01 escalda pés
- Almoço no The Plant;
- Seguro de viagem;
- Acompanhamento de guia de turismo credenciado pelo Ministério do Turismo.

Local de embarque:

1) Sesc Taguatinga Norte - 07h50

2) Sesc Guarã - 08h10

3) Sesc 913 Sul - 08h20

Programação:

- Saída às 08h00 do Sesc Taguatinga Norte, às 08h20 do Sesc Guará e às 08h30 do Sesc 913 Sul, com destino à Planaltina.
- Chegada ao Spa e credenciamento na recepção. Início da vivência do Day Spa com direito a uma massagem relaxante (50 minutos) e a um escalda pés (serão agendados no SPA), sauna seca, sauna a vapor e piscina coberta climatizada, cantinho de leitura, espaço de descanso com os espaços exclusivos para o grupo do Sesc-DF, além do acesso a academia, piscina externa e ofurô no rooftop do hotel.
- Por volta das 13h00, saída do Spa com destino ao **Restaurante “The Plant”** famoso pela sua gastronomia saudável e afetiva onde iremos fazer o nosso **almoço (incluso)**.
- Encerramento das atividades e retorno para as unidades do SESC.
- OBS: Recomendamos a utilização de roupas confortáveis, levar um conjunto de roupa de banho (mulheres preferencialmente devem trazer biquíni ou top e short que possam molhar), sandálias de dedo / chinelos, produtos de higiene pessoal e uma garrafa de água, além de uma segunda muda de roupa para troca ao término da atividade.

04

INVESTIMENTO POR PESSOA

- R\$ 408,00– Trabalhador CBST / Dependentes
- R\$ 748,00– Conveniado / Dependentes
- R\$ 782,00– Gerontologia
- R\$ 816,00– Público em Geral

Consulte condições de parcelamento no Cartão de Crédito



- A apresentação para o embarque deverá ser feita, conforme o horário citado no roteiro acima.
- Por exigência da ANTT e DER, o embarque de passageiros somente será permitido mediante apresentação de documento de identificação original com foto. Certidão de Nascimento Original somente será aceita para crianças até 11 anos.
- Documentos de Identificação aceitos: certidão de nascimento, carteira de identidade, carteira de motorista e carteiras profissionais com foto.
- Preços e programação estão sujeitos a alterações sem aviso. O guia poderá alterar o roteiro sem prejuízo da programação.
- Passeios, ingressos, taxas e refeições não inclusas, serão pagas a parte pelo excursionista.

FALA AQUI
COM A GENTE!



TELEFONE: 3218-9100 - Ramais:
 Sesc Turismo 913 Sul: 9367
 Sesc Turismo 504 Sul: 9464
 Sesc Turismo Ceilândia: 9526
 Sesc Turismo Gama: 9610
 Sesc Turismo Guará: 9712
 Sesc Turismo Taguatinga Norte: 9805

Sesc Fecomércio
Senac

www.sescdf.com.br

sescdf



Cardápio

- **Ancho The Plant:** Bife ancho (180g), purê de mandioca, farofa de ovos e de banana da terra, molho chimichurri e pickles de cebola roxa.
- **Steak Trindade:** Baby beef (180g), arroz caldoso de molho de tomate defumado, vinagrete da casa e farofa crocante goiana na manteiga ghee.
- **Picadinho The Plant:** Filé mignon em cubos ao molho sugo, cenoura, arroz jasmine, farofa de ovos e banana da terra na manteiga ghee, couve salteada, banana da terra assada, ovo caipira estalado da Galinha Afetuosa.
- **Risoto Cabotiá:** Risoto de arroz arbóreo com purê de abóbora, carne de sol, queijo coalho em cubos e chips de banana desidratada.
- **Picadinho The Plant:** Filé mignon em cubos ao molho sugo, cenoura, arroz jasmine, farofa de ovos e banana da terra na manteiga ghee, couve salteada, banana da terra assada, ovo caipira estalado da Galinha Afetuosa.
- **Parmegiana Ao Forno:** Peito de frango caipira na farinha de rosca sem glúten da casa, molho sugo fresco e mix de queijos. Acompanha arroz jasmine e vegetais assados (batata baroa e doce, tomate assado, cenoura, brócolis e pickles de abobrinha).
- **Salmão Perfeito:** Salmão grelhado ao molho de maracujá e manga, purê de abóbora japonesa, farofa crocante de tapioca e brócolis salteado.
- **Tilápia da Casa:** Salmão Perfeito: Filé de tilápia com mix de castanhas, arroz de couve-flor e brócolis, espaguete de abobrinha, tomate cereja assado e molho à campanha (mix de pimentões, tomate e cebola roxa).
- **Camarão ao Negro:** Risoto de arroz negro e quinoa, camarão ao suco de limão siciliano, tomate cereja assado, queijo minas meia cura, brócolis em lâminas e molho pesto com pistache.
- **Arroz Meloso:** Arroz arbóreo no molho romesco (pimentão vermelho e tomate), almôndegas de berinjela defumada, tomate seco e azeite de ervas.
- **Veggie Homus:** Homus de grão de bico com abóbora cabotiá, batata baroa, cenoura, tomate assado, brócolis, cogumelo paris e cebola roxa ao shoyu natural, pickles de abobrinha, castanha de caju caramelizada e raspas de limão.