



MENU I

ENTRADAS & PETISCOS

COUVERT, SELEÇÃO DE PADARIA ARTESANAL, MANTEIGA AROMATIZADA, TAPENADE DE AZEITONAS

TORRICADO DE POLVO ASSADO, TOMATE, AZEITONAS, PICLES DE CENOURA CASEIROS

CROQUETES DE VITELA, MOSTARDA

SOPA DE LEGUMES DO DIA

PRATOS

BACALHAU À BRÁS DA CHEF, SALADA VERDE

LOMBINHO DE PORCO NO FORNO, MIGAS DE BATATA, COUVE SALTEADA

BERINGELA GRATINADA, QUEIJO DE CABRA, LEGUMES

SOBREMESAS

MOUSSE DE CHOCOLATE (70% CACAU), FLOR DE SAL, LARANJA DESIDRATADA

LEITE CREME QUEIMADO

FRUTA DO DIA

PREÇOS

30€ COUVERT, 1 ENTRADA E 1 PRATO

30€ COUVERT, 1 PRATO E 1 SOBREMESA

35€ COUVERT, 1 ENTRADA, 1 PRATO E 1 SOBREMESA

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

À DESCRIÇÃO, DURANTE A REFEIÇÃO

17€ ÁGUAS, REFRIGERANTES, VINHO E TINTO (SUGESTÃO DO DIA) E CAFÉ

A INCLUSÃO DE APERITIVO TEM UM CUSTO ADICIONAL DE 6€

OS PREÇOS SÃO POR PESSOA, INCLUINDO AS DIFERENTES ESCOLHAS DE PRATOS NO MENU.
O RESTAURANTE DEVE SER INFORMADO COM 48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA DA ESCOLHA DE PRATOS E DO RESPETIVO MENU.
O NÚMERO DE PESSOAS DEVE SER CONFIRMADO ATÉ 48 HORAS E SERVE DE FATURAÇÃO MÍNIMA DO EVENTO.



MENU II

ENTRADAS & PETISCOS

COUVERT, SELEÇÃO DE PADARIA ARTESANAL, MANTEIGA AROMATIZADA, TAPENADE DE AZEITONAS
SALADA DE REQUEIJÃO, COMPOTA DE ABÓBORA, NOZES CARAMELIZADAS, MAÇÃ
ROLINHOS PRIMAVERA EM MASSA FILO, MOLHO SWEET CHILI
CREME DE TOMATE ASSADO, OVO A BAIXA TEMPERATURA

PRATOS

FILETE DE ROBALINHO NA GRELHA, LEGUMES SALTEADOS, MOLHO DE MANTEIGA E ERVAS
PEITO DE PINTADA NO FORNO, ARROZ CREMOSO DE ESPINAFRES E LIMA
BRÁS DE LEGUMES ASSADOS, AZEITONAS, SALADA VERDE

SOBREMESAS

BOLO DE CHOCOLATE (70% CACAU) SEM FARINHA
GELADO DE BAUNILHA, LEITE CREME, CRUMBLE DE AVELÃ
FRUTA DO DIA

PREÇOS

40€ COUVERT, 1 ENTRADA E 1 PRATO
40€ COUVERT, 1 PRATO E 1 SOBREMESA
45€ COUVERT, 1 ENTRADA, 1 PRATO E 1 SOBREMESA

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

À DESCRIÇÃO, DURANTE A REFEIÇÃO
17€ ÁGUAS, REFRIGERANTES, VINHO E TINTO (SUGESTÃO DO DIA) E CAFÉ
A INCLUSÃO DE APERITIVO TEM UM CUSTO ADICIONAL DE 6€

OS PREÇOS SÃO POR PESSOA, INCLUINDO AS DIFERENTES ESCOLHAS DE PRATOS NO MENU.
O RESTAURANTE DEVE SER INFORMADO COM 48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA DA ESCOLHA DE PRATOS E DO RESPETIVO MENU.
O NÚMERO DE PESSOAS DEVE SER CONFIRMADO ATÉ 48 HORAS E SERVE DE FATURAÇÃO MÍNIMA DO EVENTO.



MENU III

PARA PARTILHAR

COUVERT, SELEÇÃO DE PADARIA ARTESANAL, MANTEIGA AROMATIZADA, TAPENADE DE AZEITONAS
TÁBUA DE QUEIJOS E PRESUNTO
OVOS MEXIDOS COM ALHEIRA
SALADA DE REQUEIJÃO, COMPOTA DE ABÓBORA, NOZES CARAMELIZADAS, MAÇÃ
ROLINHOS PRIMAVERA EM MASSA FILO, MOLHO SWEET CHILI
PICA-PAU DO LOMBO, PICLES
CHOCO FRITO, MAIONESE DE LIMA
CROQUETES DE VITELA, MOSTARDA

SOBREMESAS

MOUSSE DE CHOCOLATE (70% CACAU), FLOR DE SAL, LARANJA DESIDRATADA
BOLO DE CHOCOLATE (70% CACAU) SEM FARINHA
GELADO DE BAUNILHA, LEITE DE CREME, CRUMBLE DE AVELÃ
FRUTA DO DIA

PREÇO

50€ ENTRADAS PARA PARTILHAR E 1 SOBREMESA

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

À DESCRIÇÃO, DURANTE A REFEIÇÃO

17€ ÁGUAS, REFRIGERANTES, VINHO E TINTO (SUGESTÃO DO DIA) E CAFÉ
A INCLUSÃO DE APERITIVO TEM UM CUSTO ADICIONAL DE 6€

OS PREÇOS SÃO POR PESSOA, INCLUINDO AS DIFERENTES ESCOLHAS DE PRATOS NO MENU.
O RESTAURANTE DEVE SER INFORMADO COM 48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA DA ESCOLHA DE PRATOS E DO RESPECTIVO MENU.
O NÚMERO DE PESSOAS DEVE SER CONFIRMADO ATÉ 48 HORAS E SERVE DE FATURAÇÃO MÍNIMA DO EVENTO.