

sugestões para EVENTOS

CREMES

Creme de verduras, salteado de abóbora e chouriço;
Creme de ervilhas e estaladiço de bacon;
Creme de espargos, pontas verdes e nata azeda;
Caldo verde e broa de milho à minhota;

ENTRADAS

Tornedó de alheira, maçã caramelizada e sua vinagreta
Mil folhas de bacalhau, salada de ervas frescas
Folhado de camarão com azeite de manjeriço
Risoto de mexilhão, espargos verdes e queijo parmesão

PEIXE

Lombo de bacalhau à moda de braga;
Bacalhau no forno com crosta de broa de milho;
Pescada da costa, molho do mar, puré de salsa e azeite virgem;
Filete de robalo, risoto de verduras, molho de cebolinho e moscatel;

CARNE

Tornedó de lombinho, recheio de farinheira e molho de maçã;
Bochechas de vitelão, texturas de queijo da serra e cremoso de cenoura assada;
Chambão de vitela de leite no forno, pérolas assadas e sabor de alecrim;
Alcatra de vitela, cremoso de batata assada e molho de porto tawny;

SOBREMESA

Triologia de doces e frutas laminadas
Torta de laranja, pera rocha e vinho do porto
Bolo de chocolate, cobertura de mousse e gelado de nata

BEBIDAS

Vinhos da nossa seleção
Refrigerantes, cerveja nacional, água mineral e café

- 44€/pessoa (1 sopa, 1 prato principal, sobremesa, bebidas mencionadas);
- 60€/pessoa (1 sopa, 2 pratos principais, sobremesa, bebidas mencionadas);
- Substituição de Sopa por Entrada: 14€/pessoa;
- Cocktail Aperitivo a servir no Bar (Seleção de sólidos e bebidas): 24€/pessoa;
- Suplemento para Couvert a colocar na mesa (Seleção de 5 Fritos Regionais): 10€/pessoa;
- Suplemento para Espumante Natural a servir com o Bolo Comemorativo: 3,00€/pessoa

