

MENUS DE GRUPOS

Menu I

ENTRADAS

Creme de Couve-flor com Cebolinho

Aveludado de Alho-francês

Sopa de Lombardo

Salada de Bochechas de Porco preto com vinagrete de Nozes

Empada de Galinha do Campo com misto de Alfaces

Chouriço assado sobre Tosta de Pão Regional

PEIXES

Tranches de Pescada com manteiga de Alcaparras,

Batata salteada e juliana de Feijão-verde

Bacalhau com Broa, Batata assada e Grelos de Nabo

Arroz de Peixe da Nossa Costa com Coentros

CARNES

Lombo de Porco assado com molho de Farinheira,

Batata à Padeiro e Cenoura Baby estufada

Vitela estufada com molho de Tomate assado e Queijo Parmesão,

Com "Fusilli" salteado e Beringela assada com Oregãos

Coxas de Pintada confitadas com Mel da Arrábida, Arroz de Açafreão com Ervilhas

SOBREMESAS

Arroz Doce com Canela e Gengibre

Mousse de Chocolate Amargo e suas Pepitas crocantes

Panacota com Morangos

€ 30,00 por Pessoa

Entrada, 01 Prato Principal (Peixe ou Carne) e Sobremesa

€ 35,50 por Pessoa

Entrada, 02 Pratos Principais (Peixe e Carne) e Sobremesa

IVA incluído à taxa legal em vigor.

Preços por pessoa.

Bebidas não incluídas. Consulte os as opções de Suplementos de Bebidas ou a nossa Carta de Vinhos.

MENU DE GRUPOS

Menu II

ENTRADAS

Creme de Ervilhas com crocante de Bacon

Creme de Legumes com Espinafres

Creme de Curgete e Cenoura

“Oeuf Miroir”

Morceia com Maçã caramelizada

Tentáculos de Polvo em vinagrete

PEIXES

Arroz de Tamboril

Massa de Marisco e Peixe da lota

Mimos de Pescada à portuguesa com esmagada de Batata e Brócolos

CARNES

Carne de Porco Preto assada com migas de Coentros e legumes grelhados

Escalopes de Pintada com Cogumelos e Batata Doce assada

Estufada de Novilho com misto de legumes assados

SOBREMESAS

Crumble de Maça

Cheesecake de Frutos Vermelhos

Bolo de Bolacha com Natas azedas

€ 38,00 por Pessoa

Entrada, 01 Prato Principal (Peixe ou Carne) e Sobremesa

€ 44,50 por Pessoa

Entrada, 02 Pratos Principais (Peixe e Carne) e Sobremesa

IVA incluído à taxa legal em vigor.

Preços por pessoa.

Bebidas não incluídas. Consulte os as opções de Suplementos de Bebidas ou a nossa Carta de Vinhos.

MENU DE GRUPOS

Menu III

ENTRADAS

Creme de Cogumelos
Aveludado de Abóbora com Queijo de Ovelha DOP Azeitão
Sopa do Mar

Ceviche de Atum
Travesseiro de Queijo de Cabra e Nozes
Lascada de Bacalhau sobre Tosta de Pão frito com Azeite quente

PEIXES

Tiborna de Bacalhau, com Pão frito, Batata assada e Couve Lombarda

Tamboril com "Linguini Nero" e molho de Marisco

Polvo à Lagareiro com Batata a "murro" e Grelos de Nabo

CARNES

Perna de Borrego assada à Padeiro, com Batata e Esparregado de Espinafres Baby

Supremos de Galinha do Campo recheados com Linguiça, Arroz de Coentros e Brócolos

Lombo de Novilho braseado com molho de Marisco, Batata gratinada e legumes

SOBREMESAS

Mousse de Queijo amanteigado de Ovelha DOP Azeitão com Chocolate Negro

Pudim Quinta do Esteval com Amêndoa

Tarte de Pinhão da Serra da Arrábida

€ 46,00 por Pessoa

Entrada, 01 Prato Principal (Peixe ou Carne) e Sobremesa

€ 51,50 por Pessoa

Entrada, 02 Pratos Principais (Peixe e Carne) e Sobremesa

IVA incluído à taxa legal em vigor.

Preços por pessoa.

Bebidas não incluídas. Consulte os as opções de Suplementos de Bebidas ou a nossa Carta de Vinhos.