

Menu Grupos





Menu



Inclui: Bolo do caco com manteiga de alho,
Carne vinha alhos, pastéis de bacalhau, bolinhas de alheiras+ prato+ 1 bebida+ sobremesa +café

Válido apenas para almoço – Valid only lunch menu – 20€ por pessoa

Massas e Risottos – Pasta and Risotto

Massa recheada com queijo e espinafres

Pasta filled with cheese and spinach

Taglietelle de camarão e tomate

Taglietelle with shrimp and tomatoe

Risotto de camarão e mexilhão

Rissoto with shrimp and clam

Risotto de espargos e cogumelos

Mushroom and asparagus rissoto

Peixe – Fish

Filete de Espada com banana, batata e legumes

Scabbard Fish Filet with banana, potatoe and vegetables

Filete de Peixe Dourada com molho maracujá, batata e legumes

Seam Bream Fish Filet with passion fruit sauce, potatoe and vegetables

Tranche de salmão com manteiga de alho com batata e legumes

Salmon with garlic butter, potatoe & vegetables



Menu



Carne – Meat

Bochechas de Porco preto com batata e legumes

Black Pork cheeks with potatoe and vegetables

Coq au Vin (frango) com batata e legumes

Coq au Vin (chicken) with potatoe and vegetables

Bife de vaca com batata e legumes

Beefsteak with potatoe and vegetables

Sobremesa – Dessert

Panacota de morango

Strawberry Panacota

Carpaccio de ananás com gelado

Pineapple carpaccio with ice cream

Creme Burlée

Cream Burlee

Triologia de gelados (Baunilha, Morango e Chocolate)

Triology of ice cream (Vanilla, Strawberry and Chocolat)



Menu



2 Inclui: Bolo do caco com manteiga de alho, carne vinha alhos, pastéis de bacalhau, bolinhas de alheiras+entrada+ prato+ 1 bebida+ sobremesa +café 5€ GRUPOS
25€ por pessoa

30€ por pessoa inclui 1 aperitivo por pessoa
(Gin, Martini, Whisky) e vinhos à descrição durante o jantar
Válido para almoço ou jantar – Valid for lunch or dinner –

Entradas – Starters

Melão com Presunto

Melon with ham

Carpaccio de Novilho

Beef carpaccio

Risotto de gambas

Shrimp risotto

Peixe – Fish

Filete de Dourada com batata e legumes

Sea bream filet with potatoe and vegetables

Filete de espada com batata e legumes

Scabbard fish filet with potatoe and vegetables

Salmão com batata e legumes

Salmon with potatoe & vegetables



Menu



Carne – Meat

Bochechas de Porco preto com batata e legumes

Black Pork cheeks with potatoe and vegetables

Peito de frango com batata e legumes

Chicken breast with potatoe and vegetables

Bife de pimenta com batata e legumes

Pepper steak with potatoe and vegetables

Sobremesa – Dessert

Panacota de morango

Strawberry Panacota

Souffle de maracujá

Passion fruit souffle

Creme Burlée

Cream Burlee

BEBIDAS - DRINKS

PONCHA	4,00€
GIN GORDONS	4.80€
VODKA SMIRNOFF	4.20€
CAMPARI	4.20€
PERNOD	4.20€

VERMUTES

MARTINI ROSSO	4.20€
MARTINI BIANCO	4.20€
MARTINI DRY	4.20€

WHISKIES / WHISKYS

RED LABEL	5.20€
BLACK LABEL	6.80€

AGUARDENTES / BRANDY

RESERVA FUNDADORES	4.80€
CRF	5.80€
ANTÍQUA V.S.O.P	6.80€
REMY MARTIN V.S.O.P (COGNAC)	8.20€
RUM 970	5.80€
AGUARDENTE BRANCA	4.20€
BACARDI	4.80€

LICORES /LIQUERS

BEIRÃO	4.80€
AMÊNDOA AMARGA	4.80€
DRAMBUIE	6.20€
COINTREAU	5.80€
DISARONNO	5.80€
TIA MARIA	4.80€
MALIBU	4.80€
FERNET BRANCA	4.80€

VINHO MADEIRA E PORTO / MADEIRA & PORTO WINE

5 ANOS / 5 YEARS	5.20€
10 ANOS / 10 YEARS	9.20€
15 ANOS / 15 YEARS	12.20€

BEBIDAS E EXTRAS DO MENU/ EXTRA DRINKS OR DESERTS SET MENU

COPO /GLASS VINHO BRANCO/ ROSÉ	3.50€
COPO / VINHO VINHO TINTO	4.00€
ÁGUA / WATER (GRANDE/BIG)	3,50€
ÁGUA / WATER (PEQUENA/SMALL)	1,80€
CAPUCCINO	3,00€
BALÃO (MÉDIUM BEER)	2,70€
CANECA (LARGE BEER)	4,00€
SOBREMESA / DESSERT	4,50€