



Reservas de Grupos Menu para Partilhar

18€ por pessoa, mínimo de 10 pessoas
Até 2 horas

Menu de Petiscos 1

Tábua G

Tábua de 3 queijos e 3 enchidos
Queijos: Seia, Serpa, Don Preto St Georges
Charcutaria: Salsicha de Porco Ibérico, Presunto Bísaro 24 meses, Paio de Lombo de Porco Preto

Rillettes de Porco

Patê de porco confitado cozido lentamente

Batata-doce Frita com Trufa

Servido com azeite trufado e queijo parmesão

Pimentos Padrón

Pimentos padrón grelhados, servidos com flor de sal

Croquetes de Alheira

Azeitonas Marinadas

Azeite, ervas aromáticas frescas e especiarias



Reservas de Grupos Menu para Partilhar

25€ por pessoa, mínimo de 10 pessoas
Até 2 horas

Menu de Petiscos 2

Tábua G

Tábua de 3 queijos e 3 enchidos
Queijos: Seia, Serpa, Don Preto St Georges
Charcutaria: Salsicha de Porco Ibérico, Presunto Bísaro 24 meses, Paio de Lombo de Porco Preto

Rillettes de Porco

Patê de porco confitado cozido lentamente

Batata-doce Frita com Trufa

Servido com azeite trufado e queijo parmesão

Pimentos Padrón

Pimentos padrón grelhados, servidos com flor de sal

Croquetes de Alheira

Húmus com Tinta de Choco

Acompanhado com tostas de milho

Bolinhos de Bacalhau

Bacalhau, puré de batata (5)

Azeitonas Marinadas

Azeite, ervas aromáticas frescas e especiarias



Reservas de Grupos Menu para Partilhar

28€ por pessoa, mínimo 10 pessoas
Até 2 horas

Menu de Petiscos 3

Tábua G

Tábua de 3 queijos e 3 enchidos
Queijos: Seia, Serpa, Don Preto St Georges
Charcutaria: Salsicha de Porco Ibérico, Presunto Bísaro 24 meses, Paio de Lombo de Porco Preto

Rillettes de Porco

Patê de porco confitado cozido lentamente

Batata-doce Frita com Trufa

Servido com azeite trufado e queijo parmesão

Pimentos Padrón

Pimentos padrón grelhados, servidos com flor de sal

Croquetes de Alheira

Húmus com Tinta de Choco

Acompanhado com tostas de milho

Bolinhos de Bacalhau

Bacalhau, puré de batata (5)

Tártaro de carne de vaca

Lombo de vaca cru cortado à mão, servido com tostas

Azeitonas Marinadas

Azeite, ervas aromáticas frescas e especiarias



Reservas de Grupos Menu para Partilhar

39€ por pessoa, mínimo 10 pessoas

Menu

Primeiras Impressões

Tábua G

Tábua de 3 queijos e 3 enchidos

Queijos: Seia, Serpa, Don Preto St Georges

Charcutaria: Salsicha de Porco Ibérico, Presunto Bísaro 24 meses, Paio de Lombo de Porco Preto

Salada Sazonal

Seleção do mercado

Pimentos Padrón

Pimentos padrón grelhados, servidos com flor de sal

Sopa de Tomate

Tomates frescos, chalotas

Azeitonas Marinadas

Azeite, ervas aromáticas frescas e especiarias

Pratos Principais

Frango Assado Inteiro

Servido com batata rústica e legumes grelhados

Polvo da Costa Grelhado

Servido com risoto de tinta preta

Salmão Selvagem Grelhado

Servido com legumes grelhados e molho de manteiga

Massa Pesto Vegetariana

Massa Fettuccini, tomates, manjerição, alho, queijo pecorino

Tábua de Sobremesas

Crème Brulée Francês

Mousse de Chocolate

Cacau Valrhona 70%

Morango & Mascarpone

Morangos frescos em coulis de açúcar servidos com creme de baunilha



Reservas de Grupos Menu para Partilhar

48€ por pessoa, mínimo 10 pessoas

Menu

Primeiras Impressões

Tábua G

Tábua de 3 queijos e 3 enchidos
Queijos: Seia, Serpa, Don Preto St Georges
Charcutaria: Salsicha de Porco Ibérico, Presunto Bísaro 24 meses, Paio de Lombo de Porco Preto

Pimentos Padrón

Pimentos padrón grelhados, servidos com flor de sal

Salmão Fumado

Servido com condimentos & Crème Fraiche

Camarões ao Alho

Camarões grelhados servidos com molho de alho

Azeitonas Marinadas

Azeite, ervas aromáticas frescas e especiarias

Pratos Principais

Black Angus Tomahawk - 1k (Português)

Servido com batata rústica, legumes grelhados e molho de vinho tinto

Filete de Robalo Grelhado

Servido com legumes grelhados e molho de ervas

Risoto de Trufas e Legumes

Risoto cremoso, servido com azeite trufado & legumes grelhados

Massa com Bisque de Lagosta

Massa Fettuccini, alho, molho bisque

Legumes Sazonais Grelhados

Servido com caviar de beringela

Tábua de Sobremesas

Crème Brulée Francês

Mousse de Chocolate

Cacau Valrhona 70%

Pudim Abade Priscos



Reservas de Grupos Menu Fixo

39€ por pessoa, mínimo 10 pessoas

Menu Fixo

Primeiras Impressões

(Escolha um)

Foie Gras Grelhado

Amoras, Rúcula e tosta de pão

Filete de Salmão Fumado

Condimentos, crème fraîche, salada verde

Burrata e Tomate

Tomate cherry confitado, pesto e rúcula

Pratos Principais

(Escolha um)

Supremo de Frango assado

Batata alourada, cogumelos, molho de vinho tinto

Polvo grelhado

Esmagada de batata, molho romesco, azeite de manjeriço

Risoto de Trufa

Cogumelos, pasta de trufa, creme de mascarpone

Sobremesas

(Escolha um)

Crème Brulée

Tarte de Chocolate



Reservas de Grupos Menus de Bebidas à descrição

Mínimo 10 pessoas, até 2 horas

Menus de Bebidas

Standard

€8 por pessoa

Chá e café
Refrigerantes
Sumos sazonais

Clássico

€16 por pessoa

Vinho Tinto da Casa
Vinho Branco da Casa
Espumante da casa
Chá e café
Refrigerantes
Sumos sazonais

Premium

€24 por pessoa

Cerveja Local
Vinho Tinto da Casa
Vinho Branco da Casa
Espumante da casa
Chá e café
Refrigerantes
Sumos sazonais

Deluxe

€32 por pessoa

Bebidas Espirituosas
Vinho Tinto da Casa
Vinho Branco da Casa
Espumante da casa
Chá e café
Refrigerantes
Sumos sazonais