



MENU 1 (35€/pax)

Couvert:

Entradas para partilhar do chef

Prato de Peixe:

Bacalhau com Broa

ou

Prato de Carne:

Vitela Assada com Batata Duchese

Bebidas:

Águas, Sumos, Cerveja, Vinho da Casa e Sangria Branca ou Tinta

(Somente durante a refeição)

Sobremesa & Café

Pijama de doces

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor;
Comunicação do n.º total de convidados até 72 horas antes do evento (serão sempre considerados números finais os comunicados neste período);
Comunicação do prato principal escolhido até 75 horas antes (quando aplicável);
Comunicação prévia de restrições ou alergias alimentares, vegetarianos e/ou vegan (temos uma seleção de pratos alternativos);
Condições de pagamento: 25% com a adjudicação para reserva + 75% no final do evento, com o apuramento de valores finais. De 15 de Novembro a 16 de Janeiro, só será garantida a reserva com o pagamento de 50% do valor previsto no ato da reserva (+ 50% do pagamento efetuado no final do evento).



MENU 2 (45€/pax)

Aperitivo:

Flute de Espumante

Couvert:

Entradas para partilhar do chef

Prato de Peixe:

Bacalhau à Chef

Prato de Carne:

Bochechas de Porco Preto Confitadas c/ Aligot

Bebidas:

Águas, Sumos, Cerveja, Vinho da Casa e Sangria Branca ou Tinta

(Somente durante a refeição)

Sobremesa & Café

Pijama de doces ou fruta

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor;
Comunicação do n.º total de convidados até 72 horas antes do evento (serão sempre considerados números finais os comunicados neste período);
Comunicação do prato principal escolhido até 75 horas antes (quando aplicável);
Comunicação prévia de restrições ou alergias alimentares, vegetarianos e/ou vegan (temos uma seleção de pratos alternativos);
Condições de pagamento: 25% com a adjudicação para reserva + 75% no final do evento, com o apuramento de valores finais. De 15 de Novembro a 16 de Janeiro, só será garantida a reserva com o pagamento de 50% do valor previsto no ato da reserva (+ 50% do pagamento efetuado no final do evento).



MENU 3 (55€/pax)

Aperitivo:

Flute de Espumante

Couvert:

Entradas para partilhar do chef

Entrada:

Gambas Fritas

Prato de Peixe:

Polvo à Lagareiro

Prato de Carne:

Arroz de Pato

Bebidas:

Águas, Sumos, Cerveja, Vinho da Casa e Sangria Branca ou Tinta

(Somente durante a refeição)

Sobremesa & Café

Pijama de doces ou fruta

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor;
Comunicação do n.º total de convidados até 72 horas antes do evento (serão sempre considerados números finais os comunicados neste período);
Comunicação do prato principal escolhido até 75 horas antes (quando aplicável);
Comunicação prévia de restrições ou alergias alimentares, vegetarianos e/ou vegan (temos uma seleção de pratos alternativos);
Condições de pagamento: 25% com a adjudicação para reserva + 75% no final do evento, com o apuramento de valores finais. De 15 de Novembro a 16 de Janeiro, só será garantida a reserva com o pagamento de 50% do valor previsto no ato da reserva (+ 50% do pagamento efetuado no final do evento).



MENU 4 (65€/pax)

Aperitivo:

Flute de Espumante

Couvert:

Entradas para partilhar do chef

Entrada:

Ameijoa à Bulhão Pato

Prato de Peixe:

Arroz de Peixe & Gambas

Prato de Carne:

Medalhões do lombo c/ cogumelos e Aligot

Bebidas:

Águas, Sumos, Cerveja, Vinho da Casa e Sangria Branca ou Tinta

(Somente durante a refeição)

Sobremesa & Café

Pijama de doces ou fruta

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor;
Comunicação do n.º total de convidados até 72 horas antes do evento (serão sempre considerados números finais os comunicados neste período);
Comunicação do prato principal escolhido até 75 horas antes (quando aplicável);
Comunicação prévia de restrições ou alergias alimentares, vegetarianos e/ou vegan (temos uma seleção de pratos alternativos);
Condições de pagamento: 25% com a adjudicação para reserva + 75% no final do evento, com o apuramento de valores finais. De 15 de Novembro a 16 de Janeiro, só será garantida a reserva com o pagamento de 50% do valor previsto no ato da reserva (+ 50% do pagamento efetuado no final do evento).