



Menu Superior 2026 - 2 Pratos

Preço: 105,00€

Buffet de Entradas

Morcela, Chouriça, Farinheira, Alheira, Pastéis de Bacalhau, Rissóis de camarão de carne e peixe, Folhadinhos mistos, Empadas de galinha. Croquetes, Cogumelos c/ bacon, Pataniscas de Bacalhau, Moelas, choco frito c/ maionese de alho, Salada de Frango com caril e fruta, Salada de Abacaxi com gambas, Tábua de queijos, Compotas, Presunto fatiado, Broa de milho e centeio, Espargos c/ Presunto, Queijo Brie c/ Mel e Nozes, tâmaras c/ bacon, Gambas ao Natural e salteadas, Sapateira recheada

Menu Servido

Sopa (1 à escolha) Prato de peixe (1 à escolha) Prato de carne (1 à escolha)

Buffet de Sobremesa

Doces regionais

Buffet de fruta laminada

Manga, Papaia, Abacaxi, Laranja, Kiwi, Melancia, Morangos, Meloa, Melão

Bolo festivo e espumante – à parte Bebidas

Aperitivos – (Martini ou Favaio - **escolha de 1**), Porto Tónico, Vinho Tinto e Branco – Região do Dão, (**escolha de 1 Vinho Branco e 1 tinto**), Sumos e Coca-cola, Águas minerais e naturais, Cerveja e Café

PRATOS DE OPÇÃO

Sopa

Crema de Cenoura com Amêndoa

Crema Dubarry

Crema de Espargos

Consomê de Aves

Caldo Verde

Sopa de Legumes Sopa do Mar Sopa à Lavrador

Prato de Peixe

Hotel Urgeiriça

Lombos de Pescada c/ molho de camarão

Salmão à moda do Chef (aromatizado com lima e sementes)

Bacalhau Gratinado à Urgeiriça

Bacalhau à Lagareiro

Arroz de Tamboril

Polvo à Lagareiro

Filetes de Robalo Braseado

Prato de Carne

Vitela à moda de Lafões

Naco de Vitela à serrana

Cabrito Assado

Picanha à brasileira

Barriga de porco crocante com molho de Leitão

Rojões da Beira alta com arroz de morcela

Lombinhos à Marinheiro

Pratos Vegetarianos

Folhado de Legumes

Risotto de Cogumelos Tagliatelli de Legumes Salteados

Lasanha de Bróculos e Pinhões

Digestivos – Whisky novo (**1 à escolha**), licores (**1 à escolha**), Aguardente (**1 à escolha**)