



## Casamento 1

### Cocktail

Peito de pintada em espeto de alecrim  
Camarão frito em alho e lima  
Sabores de cachaço  
Empadinhas de galinha  
Espetada de melão com presunto  
Shot de gaspacho  
Rissóis de marisco  
Croquetes de carne  
Charcutaria regional  
Tapinha de leitão

### Bebidas

Espumante  
Martini  
Gin tónico  
Vodka tónico  
Cerveja  
Soft drink's  
Moscatel  
Porto branco seco

### Sopa & entrada

Creme aveludado de ervilhas com um crocante de presunto ibérico em pão de alho  
Estaladiço de queijo de cabra com compota de tomate  
Gaspacho de tomate fresco e uma espuma de manjerição

### Peixe

Requinte de bacalhau gratinado com uma crosta de avelãs tostadas  
Robalo em texturas de pão e ervas aromáticas esferas de morcela

# Convento do Espinheiro

---

Tamboril braseado em azeite de alecrim com uns legumes de caldeirada

## Tira sabores

Sorbet granizado de poejo

Sorbet de lima e espumante

Sorbet de manjeriço

## Carne

Texturas de porco do montado alentejano com uma miga de tomate e aromas de cravinho

Vazia de vitelão num tempero de mostarda a antiga

Borrego em baixa temperatura rosti de batata creme de ervilhas perfumadas com hortelã

## Sobremesas

Tarteletes de requeijão e maçã com gelado de manjeriço

Parfait de dois chocolates

Barriga de freira com sorbet de lima

## Bebidas

Ervideira sol vinhos branco e tinto

Cerveja

Soft drinks

Café

Chá

Mignardises

## Mesa de doces

Sericá com ameixas de elvas

Encharcada

Morgado

Tecolameco

Cheesecake de frutos do bosque

Tarte de amêndoa

Bavaroise de maracujá

Torta de laranja

Mousse de chocolate negro

# Convento do Espinheiro

---

Parfait de manga e fruta da época

## Mesa de queijos e enchidos

Tábua de enchidos

Azeitão

Arraiolos

Évora

Ilha

Nisa

Serpa

Bolachinhas

Doces e marmelada caseira

## Frios

Leitão assado numa referência da bairrada

Variedade de tartes salgadas

Folhados de queijo

Folhados de salsicha fresca

Folhados linguça

Cesto de gambas frescas

## Quentes

Caldo verde

Ligeiro de espargos

Pequenos pregos de um bifinho à portuguesa