



Menu 8

Preço: 66,50€

Aperitivos líquidos:

Porto seco
Martini
Sumo de laranja
Águas de mesa
Coca-cola
Vinho branco e tinto
Favaíes
Cerveja

Aperitivos sólidos:

Rissóis de camarão
Croquetes de vitela
Pastelinhos de bacalhau
Panadinhos de carne
Linguiça assada
Chouriça assada
Morcela assada
Entremeada
Pão de Mafra e broa de milho

Entrada:

Sopa de peixe

Peixe:

Arroz de tamboril

Carne:

Vitela recheada com legumes e arroz

Sobremesa:

Bavaroise de ananás e pêsego

Bebidas:

Vinho branco e tinto (herdade penedo gordo)

Cerveja de garrafa com e sem álcool

Sumo de laranja

Coca-cola

Águas de mesa com e sem gás

Espumante

Café / descafeinado

Digestivos:

Brandy

Licor beirão

Licor de amêndoa

Licor de whisky

Aguardente branca

Aguardente velha

Whisky novo

Mesa de frios:

Lombo de porco assado

Perú à francesa

Leitão de negrais

Perna de cordeiro assada

Lombo de novilho

Presunto de Lamego

Gambas

Sapateira

Franguinhos com piri-piri

Fiambre gratinado

Pato c/laranja

Pãezinhos de leite com queijo e fiambre

Mesa de queijos:

Queijos da serra

Queijos da ilha

Queijo brie

Queijinhos alentejanos

Queijos diversos

Mesa de doces:

Delícia de chocolate

Bolo brigadeiro

Delícia de amêndoa

Cheesecake de frutos do bosque

Semi-frio de ananás

Tarte de maçã

Pudim de ovos

Molotoff

Arroz doce

Mousse de chocolate

Gelatinas

Mesa de frutas:

Ananás

Laranja

Kiwi

Manga

Bar aberto