



## Reservas de Grupos Menu para Partilhar

€18 por pessoa

### 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

### 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

#### Azeitonas Marinadas

Azeite, ervas aromáticas frescas e especiarias



## Reservas de Grupos Menu para Partilhar

€28 por pessoa

### 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

#### 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 1

---

#### 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, manjeriço, alho, queijo pecorino

#### Tábua de Sobremesas

##### Crème Brûlée

Enriquecido com baunilha de Madagáscar

##### 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 2

---

#### 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 Brûlée

Enriquecido com baunilha de Madagáscar

##### 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 Brûlée

Enriquecido com baunilha de Madagáscar

Tarte de Chocolate



## Reservas de Grupos Menus de Bebidas à descrição

Mínimo 10 pessoas, até 2 horas

### Suplemento 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

Cerveja Local

Vinho Tinto da Casa

Vinho Branco da Casa

Espumante da casa

Chá e café

Refrigerantes

Sumos sazonais