













COUVERT

Pão, manteiga e azeitonas

ENTRADAS

Croquete de bochecha de porco Camarão panado com amêndoas Pastéis de bacalhau Patê de alheira com tostas caseiras

PRATOS PRINCIPAIS

(ESCOLHA COMUM AO GRUPO)

Filete robalo com couscous de legumes grelhados e molho de ervas Bacalhau confitado, puré de grão, pak choi, cenoura baby e azeite de coentros Entrecote de novilho, batatas rústicas e legumes assados Ballotine de perú recheada com bacon e espinafres, arroz de cogumelos e castanhas

SOBREMESA (ESCOLHA COMUM AO GRUPO)

Pain perdú, calda de caramelo e gelado de baunilha Aletria cremosa com crocante de amêndoa Tarte de limão e laranja merengada Café e bolo rei

MENU VEGAN

COUVERT: Pão, azeite, balsâmico e azeitonas

ENTRADA: Peixinhos da horta, croquetes de feijão e tapenada de tomate seco com tostinhas caseiras

PRATOS PRINCIPAIS: Puré de grão, pak choi, legumes baby e azeite de coentros

Portobelo marinado em soja, grelhado, com arroz de castanhas e espargos SOBREMESA: Crumble de maçã com gelado de baunilha Café e bolo rei

MENU 1

27,00€ (valor por pessoa)

Inclui couvert, seleção de entradas, 1 prato principal e 1 sobremesa (comum ao grupo)

BEBIDAS INCLUÍDAS

Água mineral com e sem gás, refrigerantes e cerveja

Vinho branco ou tinto (1 garrafa para 2 pessoas) e café

MENU 2

36,00€ (valor por pessoa)

Inclui couvert, seleção de entradas, 2 pratos principais e 1 sobremesa (comum ao grupo)

EXTRAS | WELCOME DRINK

Escolha de um Welcome Drink comum ao Grupo - 9€/pessoa

A escolher entre:

Cocktail (*) + Copo Vinho Branco + Água + Sumo Laranja

(*) Cocktail: Mojito ou Caipirinha ou Aperol Spritz ou Gin Fizz este welcome drink, ao ser adicionado, pode ter a possibilidade de o usufruir no Rooftop.