

## COCKTAIL DE BOAS VINDAS COM FRUTOS SECOS

### COUVERT

Miniaturas de pão de trigo e centeio com sementes  
Azeitonas marinadas  
Patés do Chef  
Manteiga  
Azeites biológicos para barrar

### ENTRADAS

Estupeta de Atum  
Pataniscas de Bacalhau  
Bruschettas de Rosbife de Novilho  
Creme de abóbora assada com figos secos  
Terrina de marisco

## PRATOS PRINCIPAIS

### PEIXE

Filetes de Dourada ao forno com puré de ervilhas e amêndoa com batata gratinada  
Lascas de Bacalhau assado com puré de grão e passas com azeite de ervas  
Polvo da costa à Lagareiro

### CARNE


Lombinho de Porco Preto com redução de vinho do Porto & puré de castanhas  
Magret de Pato com molho de laranja em cama de legumes e puré de batata doce  
Peito de Perú recheado com arroz árabe e composição da horta

### SOBREMESAS

Mousse de cenoura com nozes  
Brownie de Framboesa com coulis de frutos vermelhos  
Bolo Red Velvet & Floresta Negra  
Fruta fresca laminada & Seleção de queijos

### PACOTE DE BEBIDAS

Vinho Dona Ermelinda Branco ou Tinto  
Cerveja Sagres  
Água Mineral  
Refrigerantes  
Sumos  
Café

 RESTAURANT	<b>MENU 1 - 24€</b>	2 pratos principais, bebidas não incluídas
	<b>MENU 2 - 29€</b>	2 pratos principais, bebidas incluídas
	<b>MENU 3 - 34€</b>	3 pratos principais, bebidas incluídas
	<b>MENU 4 - 44€</b>	4 pratos principais, bebidas incluídas + espumante

**NOTA:** Todos os pratos são servidos ao centro para partilhar. O menu está disponível para o mínimo de 8 pessoas.