



NUESTRA COCINA & EL FADO

Nuestra propuesta reúne dos pilares de la cultura portuguesa: una **cocina portuguesa de base tradicional, con un enfoque actual y cuidado**, y el fado, presentados en un ambiente íntimo y auténtico. La experiencia en la mesa no se limita a un solo plato, sino que se desarrolla como un recorrido completo, pensado para acompañar **una noche de fados vivida con la autenticidad de la vida cotidiana**.

CÓMO FUNCIONA LA EXPERIENCIA

- Entrantes de inspiración portuguesa
- Plato principal a elección: pescado, carne u opción vegetariana/vegana
- Bebidas incluidas durante la comida: vinos con y sin alcohol, zumos y aguas
- Postre
- Espectáculo de fado en vivo con varias actuaciones a lo largo de la cena

EL FADO EN MARIA DA MOURARIA

El espectáculo propone un recorrido por el fado tradicional y contemporáneo, interpretado por fadistas y músicos experimentados, e incluye también momentos dedicados a la guitarra portuguesa. Las actuaciones se distribuyen a lo largo de la cena, permitiendo que la comida transcurra de forma natural, en un ambiente de cercanía y respeto, tal y como el fado se vive en el día a día de la ciudad.

OPCIONES ALIMENTARIAS ESPECIALES

Opciones vegetarianas, veganas y para celíacos / sin gluten disponibles previa indicación en el momento de la reserva.

Experiencia de Fado con Cena Completa – 67,50 € por persona
(IVA incluido al tipo legal vigente)

Maria da Mouraria – Casa de Fados
Largo da Severa, nº 1 y 2 – Mouraria, Lisboa
Tel. +351 934 450 130 | mariadamouraria@gmail.com