

MENU ESPECIAL FIM DE ANO 2025/2026

WELCOME DRINK

Sangria de Frutos Vermelhos

COVER

Pão de lenha, Tostas alentejanas e Broa de milho

Tapenade

Pasta de Ventresca de Atum

Tártaro de Manga com Abacate

Vinho Verde: Vale do Tâmega Alvarinho

ENTRADA

Maionese de Marisco

Camarão, Lagosta e Mexilhão

Vinho Branco: Quinta Sobral

PRIMEIRO PRATO

Arroz de Tamboril com Ameijoas nacionais

Vinho Tinto: Joaquim Costa Vargas

SEGUNDO PRATO

Lombinhos de Vaca com Batatas Gratinadas

SOBREMESA

Trilogia de Merengue, limão, Framboesas e chocolate.

Espumante, passas e Bolo Rei

OPÇÕES VEGAN

1. Arroz de shiitake
2. Tofu à lagareiro

FADO COM HELDER MOUTINHO E CONVIDADOS FOGO DE ARTIFÍCIO ÀS 24H

Valor: 150€ p/ pessoa

Informações ou reservas: +351 934 450 130

NOTA: Para confirmação, deve fazer um depósito de 50% para o seguinte IBAN:
PT50 0007 0000 0045 4958 5192 3 (NOVO BANCO) ou enviar o e-mail onde pretende receber o pedido
com pagamento em cartão.