



Menu Take Away – Natal e Fim do Ano 2020

Entradas

Tábua de queijos e enchidos, compota, tostas e bolachinhas

Mini empadinha

Mini rissol de camarão

Mini pastel de bacalhau

Mini chamuça



Peixe

Polvo à Lagareiro c/ batata a murro e grelos salteados
Posta de Bacalhau com broa, coentros e esparregado de espinafre

Carne

Peito de peru recheado com ameixas, farinheira e molho de vinho da Madeira acompanhado c/ puré de batata
Wellington de novilho com molho gravy e batata assada c/ bacon
Jardineira de Javali e chouriço Alentejano
Perna de borrego assada com mel e alecrim acompanhada com batata a murro

Ementas preparadas para múltiplos de 4



Mariscadas

Normal – (2 a 3 pessoas)

1 Sapateira

250gr Camarão Selvagem Cozido

4 Ostras

100gr Perceves

100gr Camarão da Costa

200gr Ameijoia à bulhão pato



Mariscadas

Premium

1 Lagosta ou Lavagante Cozida

1 Sapateira

250gr Camarão Selvagem Cozido

6 Ostras

150gr Perceves

150gr Camarão da Costa

150gr Canilhas

250gr Ameijoia à bulhão pato



Sobremesas

Azevias

Filhoses

Coscorões

Bolo Rei

Bolo Rainha

Sonhos simples

Broa castelar

Arroz doce taça

Aletria taça

Brownie de chocolate

Tarte de lima merengada

Bolo de bolacha

Tarte de amêndoa

Torta de laranja

Toucinho do céu

