

## *MENU A 2025* *BATIZADO / CRISMA*

### *REFEIÇÃO SERVIDA:*

**Salgadinhos miniatura** (rissóis camarão, pasteis de bacalhau e croquetes de carne)

#### **SOPA (escolha 1):**

Canja de galinha do campo  
Aveludado de legumes  
Creme de cenoura  
Creme de alho francês com crotons e crocante de presunto  
creme de marisco  
Sopa rica do mar (peixe)

#### **PEIXE (escolha 1):**

Centro de bacalhau com crosta de azeitona  
Bacalhau lascado com broa de milho e grelos (Tiborna)  
Bacalhau com espinafres gratinado, puré de batata  
Trouxa de bacalhau em couve lombarda  
Rolinhos de pangas recheados com camarão  
Arroz de Tamboril  
Lombos de perca com molho de espumante  
Lombos de pescada com molho de marisco

#### **OU**

#### **CARNE (escolha 1):**

Supremos de frango recheados com farinheira  
Lombo de porco assado no forno recheado de Ameixas Pretas ou linguiça ou farinheira  
Lombinho de porco salteado com molho de vinho do Porto ou molho de mostarda, mel e sumo de laranja  
Vitela assada no forno com molho da carne ou de cogumelos  
Arroz á Valenciana  
Carne de Porco à Alentejana

#### **SOBREMESA (escolha 2):    **uma fruta e um doce****

Profiteroles recheados com chocolate quente, gelado de baunilha  
Cheesecake de morango  
Panacotta com frutos silvestres  
Pudim caseiro  
Vianetta de chocolate

Torta de laranja  
Bolo de chocolate crocante

Abacaxi ou Salada de fruta

## CAFÉ

### ESPUMANTE RESERVA:

### BEBIDAS REFEIÇÃO:

Águas Minerais, sumo de Laranja, cerveja, vinho branco e tinto da nossa Garrafeira e sangria de frutos silvestres.

**Neste menu o evento tem duração do início do almoço até às 16h30.**

#### **. PREÇO:**

24,00 € por pessoa

*(Caso pretenda 2 pratos principais acresce 5€)*

**Crianças até 4 anos:** *Grátis*

**Crianças de 5 a 12 anos:** *50 % do valor*

**A partir de 13 anos:** *valor total*

#### EXTRAS:

- **Vermute ou Moscatel** *acresce 1,50 € por pessoa*

- **entradas** (*Bruscheta, Ovos mexidos com farinheira, Gratinado 3 queijos, queijo seco, linguiça, chouriço grelhado, presunto ou alheira de Mirandela*),

*Acresce 2,50 € por pessoa por cada item pedido*

- **Bolo de batizado a cargo do cliente** *ou poderemos providenciar com o nosso atelier de Cake Design (20 € kg)*

- **Digestivos** (*whisky novo, Beirão, Amêndoa amarga, Moscatel, Aguardente velha, Ginja*), *acresce 3.50 € por cada dose servida*