Palhinhas gold

Restaurante

Catering & Events



Menu de Natal

GRUPOS 2026

RIO MAIOR

Palhinhas gold
Restaurante
Catering & Events

O Nosso Natal

Nesta época especial, abrimos as portas do Palhinhas Gold para partilhar consigo o que melhor nos define: boa mesa, um ambiente acolhedor e o prazer de reunir à volta de momentos que ficam na memória. Descubra as nossas propostas de Natal para grupos e celebre connosco, com a hospitalidade de sempre.

AS NOSSAS PROPOSTAS

Menu Tradição — 21 €
Entrada opcional · 1 prato principal · sobremesa

Menu Estrela — 24,50 €
Entrada opcional · 1 prato principal premium · sobremesa

Menu Celebração — 29 €
Entrada opcional · 1 prato de peixe e 1 prato de carne · sobremesa

Menu Noite Dourada — 44 €
Entrada · peixe · carne · sobremesa · harmonização de vinhos

Todos os menus incluem couvert, bebidas, sobremesa e café. Cada escolha aplica-se a todo o grupo.
Preços por pessoa, IVA incluído.

Palhinhas gold
Restaurante
Catering & Events

Entradas

OPCIONAIS NOS MENUS TRADIÇÃO, ESTRELA E CELEBRAÇÃO

3 € por pessoa, por entrada

SELEÇÃO DE ENTRADAS

Creme de legumes ou sopa do dia

Bruschetta rústica

Ovos mexidos com farinheira

Gratinado de três queijos

Queijo seco regional

Linguiça grelhada

Chouriço grelhado

Presunto fatiado

Alheira de Mirandela

SUGESTÕES DE NATAL

Cremoso de abóbora assada com amêndoa torrada

Cogumelos salteados com farinheira e broa crocante

Torricado de queijo de cabra da Maçussa com mel e nozes

No Menu Noite Dourada, a entrada está incluída.

Palhinhas gold
Restaurante
Catering & Events

Sobremesas

ESCOLHA 1 SOBREMESA PARA TODO O GRUPO

Mousse de chocolate

Cheesecake de caramelo salgado

Leite-creme queimado

Pudim caseiro

Tarte de amêndoa conventual

Manjar do Abade

Tiara D. Inês

Panettone com creme inglês

Arroz-doce

Rabanadas com calda de vinho do Porto

BEBIDAS INCLUÍDAS

Sangria de vinho tinto

Sangria de espumante com frutos vermelhos

Vinho branco e tinto da casa

Água, refrigerantes e cerveja

Couvert: pão, manteiga e azeitonas · Café

Válido para os Menus Tradição, Estrela e Celebração. As bebidas do Menu Noite Dourada estão indicadas na respetiva página.

Palhinhas gold
Restaurante
Catering & Events

Menu Tradição

ENTRADA OPCIONAL · 1 PRATO PRINCIPAL · SOBREMESA

21 € por pessoa

Escolha 1 prato principal para todo o grupo

PEIXE

Bacalhau com natas gratinado no forno

Lombo de perca com molho de espumante e coentros, batata rösti e legumes salteados

Salmão com molho de citrinos, batata a murro e salada de espinafres, canónigos e laranja

VEGETARIANO

Risotto de cogumelos

Carnes na página seguinte.

Palhinhas gold
Restaurante
Catering & Events

Menu Tradição

ENTRADA OPCIONAL · 1 PRATO PRINCIPAL · SOBREMESA

21 € por pessoa

CARNE

Peru enrolado com ameixas, arroz de frutos secos e legumes assados com alecrim

Supremo de peru recheado com farinheira, puré de castanha e couve portuguesa salteada

Folhado de peru com cogumelos, batata caseira e salada de inverno

Lombo de porco recheado com farinheira, arroz árabe e legumes assados

Pernil de porco em baixa temperatura, batata assada com alecrim, castanhas e couve salteada

Vitela assada no forno, batata gratinada e legumes de inverno

Arroz de pato no forno com couve portuguesa

Galo estufado no tacho com arroz de nozes

Inclui couvert, bebidas, sobremesa e café. Entradas opcionais: 3 € por pessoa, por entrada.

Palhinhas gold
Restaurante
Catering & Events

Menu Estrela

ENTRADA OPCIONAL · 1 PRATO PRINCIPAL PREMIUM · SOBREMESA

24,50 € por pessoa

Escolha 1 prato principal premium para todo o grupo

PEIXE

Lombo de bacalhau com crosta de azeitona, puré de grão e grelos salteados

Tiborna de lombo de bacalhau, grelos salteados e broa crocante

Bacalhau gratinado com camarão e telha crocante de massa folhada

Lombo de robalo com risotto cremoso de legumes

Caril de gambas com arroz

VEGETARIANO

Risotto de cogumelos

Carnes na página seguinte.

Palhinhas gold
Restaurante
Catering & Events

Menu Estrela

ENTRADA OPCIONAL · 1 PRATO PRINCIPAL PREMIUM · SOBREMESA

24,50 € por pessoa

CARNE

Churrasco premium de porco preto e Duroc, batata frita caseira, migas e salada

Vitela da Argentina criada a grão, assada lentamente, batata gratinada e couve salteada

Cachaço de Porco Malhado de Alcobaça, migas de couve e batata assada com alecrim

Bifinhos de Porco Malhado de Alcobaça com molho de pimenta, batata em gomos com ervas e arroz de legumes

Perna de pato confitada em baixa temperatura, puré de batata-doce, legumes glaceados e apontamento de tangerina

Maminha Angus da Argentina grelhada com chimichurri, batata frita caseira e salada

Capado assado no forno, batata assada e legumes de inverno

Deseja 2 pratos principais? Suplemento de 6,50 € por pessoa. Inclui couvert, bebidas, sobremesa e café.
Entradas opcionais: 3 € por pessoa, por entrada.

Palhinhas gold
Restaurante
Catering & Events

Menu Celebração

ENTRADA OPCIONAL · 1 PRATO DE PEIXE E 1 PRATO DE CARNE · SOBREMESA

29 € por pessoa

Escolha 1 prato de peixe e 1 prato de carne para todo o grupo

PEIXE

Bacalhau com natas gratinado no forno

Bacalhau desfiado em cama de grelos, crosta de broa crocante e alheira

Bacalhau desfiado sobre couve lombarda, crosta de enchidos e puré de batata-doce

Lombo de perca com molho de espumante e coentros, batata rösti e legumes salteados

Salmão com molho de citrinos, batata a murro e salada de espinafres, canónigos e laranja

Carnes na página seguinte.

Palhinhas gold
Restaurante
Catering & Events

Menu Celebração

ENTRADA OPCIONAL · 1 PRATO DE PEIXE E 1 PRATO DE CARNE · SOBREMESA

29 € por pessoa

CARNE

Peru enrolado com ameixas, arroz de frutos secos e legumes assados com alecrim

Supremo de peru recheado com farinheira, puré de castanha e couve portuguesa salteada

Folhado de peru com cogumelos, batata caseira e salada de inverno

Lombo de porco recheado com farinheira, arroz árabe e legumes assados

Carne de porco à alentejana

Pernil de porco em baixa temperatura, batata assada com alecrim, castanhas e couve salteada

Vitela assada no forno, batata gratinada e legumes de inverno

Arroz de pato no forno com couve portuguesa

Galo estufado no tacho com arroz de nozes

Inclui couvert, bebidas, sobremesa e café. Entradas opcionais: 3 € por pessoa, por entrada.

Palhinhas gold
Restaurante
Catering & Events

Noite Dourada

MENU EMPRATADO COM HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

44 € por pessoa

ENTRADA

Torricado de queijo de cabra da Maçussa com mel e nozes

ou Cremoso de abóbora assada com amêndoa torrada

Branco Quinta da Atela Selection

PEIXE

Bacalhau confitado com puré de grão, grelos salteados e azeite aromático

ou Lombo de robalo com risotto de limão e legumes da estação

Quinta da Lapa Reserva Chardonnay

CARNE

Lombinho de Porco Malhado de Alcobaça com camarão, terra e mar, mil-folhas de legumes e batata em gomos com alecrim

ou Perna de pato confitada em baixa temperatura, puré de batata-doce e legumes glaceados

Tinto Vila Real Reserva

SOBREMESA

Texturas de chocolate com pimenta rosa e flor de sal de Rio Maior

ou Tarte de maçã com gelado de baunilha

Vinho do Porto 10 Anos

Uma opção por momento para todo o grupo · Mínimo de 15 pessoas · Inclui couvert, água, refrigerantes, cerveja, sangria de espumante e café · Os pratos principais podem ser trocados por pratos do Menu Estrela.

Palhinhas gold
Restaurante
Catering & Events

Reservas

CONDIÇÕES PARA GRUPOS

CONDIÇÕES

Menus Tradição e Estrela: mínimo de 10 pessoas

Menus Celebração e Noite Dourada: mínimo de 15 pessoas

Disponíveis todos os dias, ao almoço e ao jantar

Prato escolhido antecipadamente

Crianças até aos 4 anos: gratuito · dos 5 aos 11 anos: 50 % do valor do menu

OS NOSSOS ESPAÇOS

Restaurante, 1.º andar · 56 lugares

Sala privada, rés do chão · 20 lugares (mínimo de 15 pessoas)

ALERGÉNIOS

Informação sobre alergénios disponível mediante pedido. Indique-nos alergias, intolerâncias ou restrições alimentares no momento da reserva.

Tel. 967 925 837 **WhatsApp 931 389 716**

www.palhinhasgold.pt

RIO MAIOR