Lotação espaços:

- Restaurante 1.ª Andar (capacidade para 56 pessoas)



- Rés do chão, Sala privada (capacidade 20 pessoas). Utilização mínimo 15 pessoas.
Dispomos de som, o cliente pode passar a música que desejar por Bluetooth através do telemóvel ou nós providenciamos a música. O espaço está equipado com extração para fumadores fica ao critério do cliente.





MENUS GRUPOS TRADICIONAIS 2026
(A, B, C, D)

MENU A (1 prato)

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

***

ESCOLHA UM PRATO

Bacalhau com natas
Lombos de pescada com molho de espumante e coentros
Lombo de perca com azeite de ervas

Grelhada mista (febras de porco, entremeada porco, Lagartos porco ibérico, bife de frango e linguiça)
Batata frita, arroz e migas ou salada

Strogonoff de peru com cogumelos
Lombo de porco Malhado de Alcobaça assado no forno recheado com farinheira
Lombinho de porco Malhado de Alcobaça com molho de Vinho do Porto
Carne de porco à Alentejana (amêijoas)
Perna de frango assada no forno com mel e sementes
Pernil de porco em baixa temperatura
Galinha com arroz de nozes

***

CAFÉ

BEBIDAS:
Água, refrigerantes e cerveja
Vinho branco e tinto da casa
Sangria espumante com frutos vermelhos

18,00 € por pessoa (mínimo 10 pessoas)
Temos opções Vegetarianas (risotto de cogumelos, risotto de legumes ou tagliatelle com legumes)

Se desejar solicitar, ***EXTRA:***

- Entrada acresce 3,50 € por pessoa por cada item pedido
(Creme de legumes, Bruscheta, paté atum com tostas, Ovos mexidos com farinheira, Gratinado 3 queijos, queijo seco, linguiça, chouriço grelhado, presunto ou alheira de Mirandela)

- Sobremesa acresce 3,50 € por pessoa por cada item pedido
Mousse de chocolate, pudim caseiro, cheesecake de frutos vermelhos / caramelo salgado, gelado, bolo de chocolate, manjar do abade ou fruta

MENU B (prato Premium)

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

***

ESCOLHA UM PRATO Premium

Grelhada Premium (Lagartos de porco preto, Presas de porco, ;Malhado Alcobaça , maminha e enchidos)
Batata frita, arroz com feijão e salada

Bife da vazia com molho cogumelos
Maminha de vitela grelhada, batata frita , arroz e feijão preto
Medalhões de porco preto no forno com chutney de abacaxi
Terra e Mar (Lombinho de porco com camarão)

Bacalhau com natas e camarão com telha de massa folhada
Tiborna de Bacalhau
Lombos de perca com molho de marisco
Lombo de robalo com azeite e ervas , batata a murro e legumes

***

CAFÉ

BEBIDAS:
Água, refrigerantes e cerveja
Vinho branco e tinto da casa
Sangria espumante com frutos vermelhos

25 € por pessoa (mínimo 10 pessoas)
Temos opções Vegetarianas (risotto de cogumelos, risotto de legumes ou tagliatelle com legumes)

- ***Entrada acresce 3,50 € por pessoa por cada item pedido***

(Creme de legumes, Bruscheta, paté atum com tostas, Ovos mexidos com farinheira, Gratinado 3 queijos, queijo seco, linguiça, chouriço grelhado, presunto ou alheira de Mirandela)

- ***Sobremesa acresce 3,50 € por pessoa por cada item pedido***

Mousse de chocolate, pudim caseiro, cheesecake de frutos vermelhos / caramelo salgado, gelado, bolo de chocolate, manjar do abade ou fruta

MENU C (2 pratos)

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

***

ESCOLHA DOIS PRATOS

Bacalhau com natas
Rolinhos de pangas recheados com camarão e alho francês
Lombos de pescada com molho de espumante
Lombo de perca com azeite de ervas

E

Grelhada mista (febras de porco, entremeada porco, Lagartos porco ibérico, bife de frango e linguiça)
Batata frita, arroz com feijão e salada

Strogonoff de peru com cogumelos
Lombo de porco Malhado de Alcobaça assado no forno recheado com farinheira
Perna de frango assada no forno
Carne de porco com ameijoas

***

CAFÉ

BEBIDAS:
Água, refrigerantes e cerveja
Vinho branco e tinto da casa
Sangria espumante com frutos vermelhos

25 € por pessoa (mínimo 18 pessoas)
Temos opções Vegetarianas (risotto de cogumelos, risotto de legumes ou tagliatelle com legumes)

.
Se desejar solicitar, ***EXTRA:***

- ***Entrada acresce 3,50 € por pessoa por cada item pedido***
(Creme de legumes, Bruscheta, paté atum com tostas, Ovos mexidos com farinheira, Gratinado 3 queijos, queijo seco, linguiça, chouriço grelhado, presunto ou alheira de Mirandela)

- ***Sobremesa acresce 3,50 € por pessoa por cada item pedido***
Mousse de chocolate, pudim caseiro, cheesecake de frutos vermelhos / caramelo salgado, gelado, bolo de chocolate, manjar do abade ou fruta

- ***Prato peixe (Tiborna de bacalhau ou bacalhau com crosta de azeitona)****, acresce 4,00 € por pessoa*

MENU D

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)
***

WELCOME DRINK 30 MINUTOS (BAR)

Martini Branco , Martini Rosso, Moscatel, Refrigerantes e Água
Salgadinhos (croquetes de carne, rissóis de camarão e pasteis de bacalhau)
Paté de atum
Gratinado 3 queijos no pão

ESCOLHA UMA ENTRADA SERVIDA

Folhado de queijo Brie com doce de abóbora
Vol au vent de marisco
Folhado de maçã com alheira

ESCOLHA UMA SOPA

Creme de legumes
Caldo verde
Sopa de peixe
Canja de Galinha

***

ESCOLHA UM PRATO

Bife da vazia com molho cogumelos
Perna de pato em baixa temperatura
Medalhões de porco preto no forno com chutney de abacaxi
Terra e Mar (Lombinho de porco com camarão)
Lombinho de porco envolto em bacon com molho 3 pimentas

Bacalhau com natas e camarão e telha de massa folhada
Tiborna de Bacalhau
Bacalhau com crosta de azeitona
Lombos de perca com molho de marisco

SOBREMESA ESCOLHA 1

Mousse de chocolate, cheesecake de frutos vermelhos / caramelo salgado, bolo de chocolate com gelado baunilha, Petit gateaux de doce de leite com sorvete de limão , Manjar do Abade com sorvete de limão ou fruta

CAFÉ

BEBIDAS:
Sangria espumante com frutos vermelhos,
água, refrigerantes e cerveja, vinho branco e tinto da casa engarrafado

38,50 € por pessoa (mínimo 15 pessoas)
Temos opções Vegetarianas (risotto de cogumelos, risotto de legumes ou tagliatelle com legumes)

***Adicionar um prato principal**, acresce 5,50 € extra por pessoa*

Filipe Nunes
96 7925837

Restaurante & Catering Palhinhas Gold
Organizamos e realizamos eventos em palácios e quintas ou em espaços privados

Travessa do Palhinhas
2040-250 Rio Maior





