

## Menus de Grupo 2025

### Menu 1 - 35€ / pessoa

#### ENTRADA

- Rissol de pato com maionese de mostarda e mel

#### PRINCIPAL

- Vazia black angus grelhada sobre batata a murro e grelos regados com azeite de alho e ervas aromáticas

#### OU

- Tentáculo de polvo confitado em azeite e alecrim, puré de batata-doce e legumes salteados

#### SOBREMESA

- A nossa de mousse de chocolate com flor de sal e moscatel

### Menu 2 - 39,50€ / pessoa

#### ENTRADA

- Sardinha flamejada sobre bolo levedo, puré de pimentos assados e pickle de cebola roxa

#### PRINCIPAL

- Magret de pato com risoto de cogumelos, molho de vinho do porto e laranja

#### OU

- Lombo de Bacalhau assado, puré de grão-de-bico, ovo cozido, emulsão de bacalhau e legumes baby

#### SOBREMESA

- Tarte de nata com espuma de café e gelado de nata

**Inclui:** Água, Couvert (pão e azeite), Soft Drinks, Vinhos Nossa Seleção (até ao final do prato principal) e Café.

**Nota:** Dispomos de opções vegetarianas;

A e escolha do menu deverá ser uniforme a todo o grupo, exceto alergias ou intolerâncias, que nos devem ser comunicadas antecipadamente;

Menus de grupo serão validos a partir de um mínimo de 10 pessoas;

#### Condições de reserva:

- No momento da reserva é solicitado o pagamento de 50% em que no seguimento será necessário o envio do respetivo comprovativo;
- Em 10 dias úteis, anteriores á data pretendida, será solicitado o restante valor;
- O depósito não é reembolsado em caso de cancelamento a menos de 5 dias antes do evento.