

MENU NAVEGADOR 22.00€

(escolher apenas um prato principal por grupo - choose only one main course per group)

ENTRADA STARTER

**PÃO ✦ MANTEIGA ARTESANAL ✦ AZEITONAS TEMPERADAS
QUEIJOS ✦ ENCHIDOS ✦ CROQUETES DE LEITÃO ✦
OVOS COM FARINHEIRA
Bread ✦ Artesanal Butter ✦ Olives ✦ Cheeses ✦ Sausages
Suckling Pig Minced Cake ✦ Farinheira Eggs**

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

PERCA DO AFONSINHO

**Perca Braseada com Molho Branco, Espargos e Batata
Braised Perch with White Sauce, Asparagus and Potato**

AÇORDA À MODA DA CÔRTE REAL

**Açorda de Ovas de Bacalhau e Camarão
Bread Wrapped in Cod Caviar and Shrimps**

VITELA À MODA DE LAFÕES

**Vitela Estufada Acompanhada por Batata Assada e Migas de Couve
Stewed Veal Accompanied by Roasted Potatoes and Cabbage Crumbs**

LOMBINHOS IBÉRICOS

**Lombinhos Ibéricos Braseados com Ratatouille e Arroz Aromatizado
Braised Iberian Tenderloins with Ratatouille and Flavored Rice**

SOBREMESAS DESSERTS

**ARROZ DOCE ou MOUSSE DE CHOCOLATE
Sweet Rice or Chocolate Mousse**

**BEBIDAS (VINHO 0,5l, ÁGUA, CAFÉ) - 5 euros por pessoa
DRINKS (wine 0,5 l, water, coffee) – 5 euro per person**

(Menu de grupo válido para um mínimo de 10 pessoas)



MENU CAVALHEIRO 32.00€

(escolher apenas um prato principal por grupo - choose only one main course per group)

ENTRADA STARTER

PÃO ✦ MANTEIGA ARTESANAL ✦ AZEITONAS TEMPERADAS
QUEIJOS ✦ ENCHIDOS ✦ CROQUETES DE LEITÃO ✦
OVOS COM FARINHEIRA
Bread ✦ Artesanal Butter ✦ Olives ✦ Cheeses ✦ Sausages
Suckling Pig Minced Cake ✦ Farinheira Eggs

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

TIBORNA DE BACALHAU

Lombo de Bacalhau Confitada em Azeite acompanhado por Couve e Espinafres
Salteados, Croutons de Broa de Milho e Azeitona Desidratada

Codfish Loin confited in Olive Oil accompanied by Sautéed Cabbage and
Spinach, Corn Bread Croutons and Dehydrated Olives

SALMÃO DO RIO

Salmão com Puré de Ervilhas, Sésamo e Batata Salteada
Salmon with Peas Puree, Sesame and Sauteed Potatoes

BIFE DA RAINHA

Lombo de Novilho Grelhado acompanhado Batata Frita e por uma Mistura de
Couves e Espinafres Salteados

Grilled Beef Tenderloin Accompanied by French Frie and a Mix of Sautéed
Cabbages and Spinach

LEITÃO DA BAIRRADA

Leitão Assado à Moda da Bairrada (fabrico próprio) com Batata Assada, Laranja
e Salada de Alface

Roasted Suckling Pig Bairrada Style with Roasted Potato, Orange and Salad

SOBREMESAS DESSERTS

ARROZ DOCE ou MOUSSE DE CHOCOLATE
Sweet Rice or Chocolate Mousse

BEBIDAS (VINHO 0,5l, ÁGUA, CAFÉ) - 5 euros por pessoa
DRINKS (wine 0,5 l, water, coffee) - 5 euro per person

(Menu de grupo válido para um mínimo de 10 pessoas)



MENU CORPORATE 40.00€

(um prato principal de peixe e um de carne por grupo - choose one main course of meat and one of fish per group)

ENTRADA STARTER

PÃO ✦ MANTEIGA ARTESANAL ✦ AZEITONAS TEMPERADAS ✦
QUEIJOS ✦ ENCHIDOS ✦ CROQUETES DE LEITÃO ✦
OVOS COM FARINHEIRA
Bread ✦ Artesanal Butter ✦ Olives ✦ Cheeses ✦ Sausages
Suckling Pig Minced Cake ✦ Farinheira Eggs

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

ATÚM DO IMPÉRIO

Atúm Braseado com Courgette e Beringela Salteada, Cebola Desidratada e
Maionese de Iogurte e Hortelã
Braised Tuna with Courgette and Eggplant Sautéed, Dehydrated Onion and
Speamint and Yorgurt Mayonnaise

POLVO À LAGAREIRO

Polvo Confitado em Azeite Extra Virgem, Alho e Salsa com Verdes da Época
Confited Portuguese Octopus in Garlic and Parsley with Seasonal Greens

JAVALI DO REINO

Javali com Puré de Maçã e Mistura de Couves Salteadas
Boar with Apple Purée and Sautéed Cabbage Mix

LEITÃO DA BAIRRADA

Leitão Assado à Moda da Bairrada (fabrico próprio) com Batata Assada, Laranja
e Salada de Alface
Roasted Suckling Pig Bairrada Style with Roasted Potato, Orange and Salad

SOBREMESAS DESSERTS

MOUSSE DE CHOCOLATE ou BABA DE CAMELO ou SALADA DE FRUTA
Sweet Rice or Chocolate Mousse or Fruit Salad

BEBIDAS (VINHO 0,5l, ÁGUA, CAFÉ) - 5 euros por pessoa
DRINKS (wine 0,5 l, water, coffee) - 5 euro per person

(Menu de grupo válido para um mínimo de 10 pessoas)



MENU MEDIEVAL 42.00€

(Os três pratos serão servidos na mesa - all three dishes will be served on the table)

ENTRADA STARTER

PÃO ✦ MANTEIGA ARTESANAL ✦ AZEITONAS TEMPERADAS ✦
QUEIJOS ✦ ENCHIDOS ✦ CROQUETES DE LEITÃO ✦
OVOS COM FARINHEIRA

Bread ✦ Artesanal Butter ✦ Olives ✦ Cheeses ✦ Sausages
Suckling Pig Minced Cake ✦ Farinheira Eggs

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

LEITÃO DA BAIRRADA

Leitão Assado à Moda da Bairrada (fabrico próprio) com Batata Assada, Laranja e Salada de Alface

Roasted Suckling Pig Bairrada Style with Roasted Potato, Orange and Salad

CALDEIRADA DE BACALHAU

Codfish Stew

VITELA À MODA DE LAFÕES

Vitela Estufada Acompanhada por Batata Assada e Migas de Couve

Stewed Veal Accompanied by Roasted Potatoes and Cabbage crumbs

SOBREMESAS DESSERTS

TARTES CONVENTUAIS

Traditional Pies

BEBIDAS (VINHO 0,5l, ÁGUA, CAFÉ) - 5 euros por pessoa

DRINKS (wine 0,5 l, water, coffee) - 5 euro per person

(Menu de grupo válido para um mínimo de 10 pessoas)

