

*MENUS DE GRUPO*  
*Group Menus*  
*2023*



## *Menu 1*

---

### *Welcome*

*Vinho Porto, moscatel, cerveja, vinho, sumo de laranja e 2 canapés*  
*Port Wine, Muscat wine, Beer, wine, orange juice and 2 canapés*

### *Entrada | Starter*

*Aveludado de Cheróvia com avelã e azeite de aneto*  
*Cherovia cream with hazelnut and dill oil*

### *Prato | Main course*

*Perna de Pato confit, batata gratin, feijão verde e molho de pimenta verde*  
*Duck leg confit, gratin potato, green bean and green pepper sauce*

### *Sobremesa | Dessert*

*Panna cotta de Baunilha, crumble de gengibre e maracujá em duas texturas*  
*Vanilla panacotta, ginger and passion fruit crumble in two textures*

### *Bebidas | Drinks*

*Vinhos Branco e Tinto "Seleção Tágide", cerveja, refrigerantes, águas minerais e Café*  
*Selection "Tágide" white and red wines ,Beer, soft drinks, mineral water and coffee*

**68€**





## Menu 2

---



### *Welcome Drink*

*Vinho Porto, moscatel, cerveja, vinho, sumo de laranja e 2 canapés*  
*Port Wine, Muscat wine, Beer, wine, orange juice e 2 canapés*

### *Entrada | Starter*

*Seleção de folhagem da horta com pêra rocha em calda de mel e especiarias, nozes, rabanetes e queijo de São Jorge*  
*Selection of garden leaves with pear in honey syrup and spices, nuts, radishes and "São Jorge" cheese*

### *Prato | Main course*

*Salmão corado com puré de aipo e lima, agrião, maçã Granny Smith e molho de aneto*  
*Salmon with celery and lime purée, "Granny Smith" apple and dill sauce*

### *Sobremesa | Dessert*

*Trouxa de ovos, carpaccio de abacaxi assado, côco, hortelã e lima*  
*"Troupas de Ovos" regional product, roasted pineapple carpaccio, coconut, mint and lime*

### *Bebidas | Drinks*

*Vinhos Branco e Tinto "Seleção Tágide", cerveja, refrigerantes, águas minerais e Café*  
*Selection "Tágide" white and red wines, Beer, soft drinks, mineral water and coffee*

**74 €**



## Menu 3

---



### *Welcome Drink*

*Vinho Porto, moscatel, cerveja, vinho, sumo de laranja e 2 canapés*  
*Port Wine, Muscat wine, Beer, wine, orange juice e 2 canapés*

### *Entrada | Starter*

*Vichyssoise de camarão com cebolinho e amêndoas torradas*  
*Shrimp vichyssoise with chives and roasted almonds*

### *Prato | Main course*

*Bacalhau meia cura com puré de grão e hortelã, salada de tomate e azeitonas e molho beurre blanc de tomilho*  
*Semi cured cod with chickpea and mint purée, tomato and olive salad and thyme butter sauce*

### *Sobremesa | Dessert*

*Pudim Abade de Priscos com salada de citrinos e streusel de canela*  
*Pudding "Abade de Priscos" with citrus salad and cinnamon streusel*

### *Bebidas | Drinks*

*Vinhos Branco e Tinto "Seleção Tágide", cerveja, refrigerantes, águas minerais e Café*  
*Selection "Tágide" white and red wines, Beer, soft drinks, mineral water and coffee*

**84 €**

## Menu 4

---



### *Welcome Drink*

*Vinho Porto, moscatel, cerveja, vinho, sumo de laranja e 2 canapés*  
Port Wine, Muscat wine, Beer, wine, orange juice e 2 canapés

### *Entrada | Starter*

*Queijo Chèvre crocante com nozes e mel, abóbora com aroma de laranja, canela e anis e seleção de folhagem da horta*

*Crunchy "Chevre" cheese with walnuts and honey, pumpkin with flavored orange, cinnamon and anise and a selection of garden leaves*

### *Peixe | Fish*

*Robalo corado, arroz selvagem de coco, espinafres e molho de curcuma*  
Sea Bass, coconut, rice, spinach and turmeric sauce

### *Carne | Meat*

*Bochecha de Novilho com molho de vinho de porto e especiarias, puré de batata doce, salada de agrião e rabanetes e crumble de broa*

*Veal cheek with port wine sauce and spices, sweet potato puree, watercress and radish salad and bread crumble*

### *Sobremesa | Dessert*

*Brownie de chocolate negro, toffee de caramelo salgado, crumble de alfarroba e gelado de baunilha*  
Dark chocolate brownie, salted caramel toffee, carob crumble and vanilla ice cream

### *Bebidas | Drinks*

*Vinhos Branco e Tinto "Seleção Tágide", cerveja, refrigerantes, águas minerais e Café*  
Selection "Tágide" white and red wines ,Beer, soft drinks, mineral water and coffee

**100 €**





## Menu de Natal

### *Entrada | Starter*

- €7. *Creme de Abóbora fumada com batata doce e crumble de bacon | Smoked pumpkin cream with sweet potato and bacon crumble*
- €7. *Aveludado de cebola e Alho Francês | Onion and leek veloute*
- €8. *Sopa de Peixe | Fish soup*
- €9. *Ravioli de Requeijão e nozes, legumes assados e molho de côco e abóbora | Cottage cheese and walnut ravioli, roast vegetables and coconut and pumpkin sauce*

### *Prato Quente | Hot Dish*

- €34. *Bacalhau de meia cura, legumes assados, puré de chervia e açafrão, molho de coentros e alcaparras | Half-cured cod, roasted vegetables, parsnip and saffron purée, coriander and caper sauce*
- €32. *Pescada escalfada, cebolinhas caramelizadas, batata confit, molho de alho assado e tomilho | Poached hake, caramelized spring onions, confit potatoes, roasted garlic and thyme sauce*
- €30. *Bochecha de Novilho com espelta, cogumelos e abóbora assada | Veal cheek with spelt, mushrooms and roast pumpkin*
- €26. *Lombinho de Porco a baixa temperatura, estufado de castanhas e chouriço, espargos grelhados e molho de romã | Pork tenderloin at low temperature, chestnut and chorizo stew, grilled asparagus and pomegranate sauce*

### *Sobremesa | Dessert*

- €8. *Mil folhas com creme de abóbora e canela | Pumpkin and cinnamon cream Mille-feuille*
- €9. *Mini Pavlova com chantilly e frutos vermelhos | Mini Pavlova with whipped cream and red berries*
- €10. *Bolo de Noz e cenoura com glace | Walnut and carrot cake with glaze*

### *Bebidas | Drinks*

- €16. *Vinhos Branco e Tinto "Seleção Tágide", cerveja, refrigerantes, águas minerais e Café | White and red "Tágide Selection" wines, beer, soft drinks, mineral waters and coffee.*

*Nota: O cliente deverá selecionar uma entrada, 1 a 2 pratos quentes e uma sobremesa para todo o grupo. Esta escolha terá de ser prévia.*

*Caso pretenda Welcome Drink este terá um suplemento de 6€ por pessoa.*

*Note: The client must select a starter, 1-2 hot dishes and a dessert for the whole group. This choice must be made in advance. If you want a Welcome Drink, there will be a supplement of €6 per person.*



## *Pratos Vegetarianos*

*Vegetarian dishes*

---

*Caril vermelho de grão de bico, cenouras, milho baby, acelgas e coentros*  
*Red curry of chickpeas, carrots, baby corn, chard and coriander*

*Ou | or*

*Arroz Selvagem de côco, espinafres baby, cogumelos, espargos e amêndoas*  
*Coconut rice, baby spinach, mushrooms, asparagus and almonds*

*Ou | or*

*Ravioli de requeijão, mel e nozes com molho de abóbora, rebentos e aroma de gengibre e côco*  
*Cream cheese ravioli, honey and walnut with pumpkin sauce, sprouts and ginger flavor and coconut*

*Note: opção de uma só escolha | single choice option*



CONDIÇÕES PARA GRUPOS  
*Group conditions*  
2023

## 1. MENU

Estes menus são confeccionados especificamente apenas para grupos. Por esse motivo, o cliente deverá selecionar 1 menu com 5 dias de antecedência á data do evento.

*These menus are designed specifically for groups only. For this reason, the customer must choose only one menu up to 5 days before the event.*

## 2. Nº FINAL DE PESSOAS / NUMBER OF PEOPLE

Mínimo 12 pessoas. O número deverá ser reconfirmado até 2 dias úteis antes do evento, sendo a faturação calculada com base no mesmo. Se no dia do evento o número de pessoas sofrer reduções, será cobrado o nº anterior previsto.

*Minimum 12 people. The number of people must be confirmed 2 days before the event.*

*On the day of the event if the number of people decreases will be charged the previous number provided.*

## 3. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO / PAYMENT CONDITIONS

Para adjudicação da reserva solicitamos 50% do valor estimado total por transferência bancária. Restante valor será liquidado no dia do evento.

*At time of booking we required 50% of the estimated value by transfer bank. The remaining amount will be paid on spot.*

## 4. CANCELAMENTOS / CANCELLATIONS

Cancelamentos com menos de 5 dias, perde o direito à devolução da adjudicação.

*Cancellations will only be accepted until 5 days before. Thereafter, there will be no refund of payment already made.*

## 5. PROVA DE MENU / TASTING MENU

A prova do menu deverá ser feita ao almoço com 5 dias de antecedência da data da prova. O pagamento será efectuado no final. No dia do evento do grupo será descontado 50% do valor.

*Tasting menu will should be made at lunch, 5 days in advance of the date of the tasting. Payment will be made at the end. On the day of the group event will be discounted 50% of the value.*

## 6. REGIME DE EXCLUSIVIDADE / RESTAURANT EXCLUSIVITY

O cliente poderá ter o restaurante em exclusivo mediante uma taxa. Essa taxa inclui o espaço e um menu à escolha. Caso o menu ultrapasse o valor da exclusividade, o valor acrescido será adicionado à fatura final. Todos os pedidos extras para além do menu, são cobrados à parte.

*The customer may have the restaurant in exclusive during lunch or dinner through an exclusivity fee, which covers the opening hours. The exclusivity fee includes room and one menu. If the total of the menu exceeds the value of the exclusivity fee, it will be added to the final invoice. All extra requests are charged separately.*

## 7. GESTÃO DAS RESERVAS / RESERVATION MANAGEMENT

O restaurante reserva-se o direito de selecionar as mesas consoante as reservas do dia.

*The restaurant reserves the right to select the tables according to the reservations of the day.*

## 8. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO / SCHEDULES

Almoço: 12h30 – 15h00 - Jantar : 19h00 – 23h00.

Após a hora de fecho o restaurante cobra taxa de permanência no valor de € 450/hora. Após as 00h00 será cobrado €600/hora

*Lunch: 12:30pm – 15h00pm – Dinner: 19:00pm – 23h00pm.*

*After closing time, the restaurant charge the value of €450 per hour. After midnight we charged €600.*

## 9. OUTROS SERVIÇOS / OTHER SERVICES

Presença de Animação, apresentações, discursos, sistema de som, audiovisuais, o restaurante deverá estar em regime de exclusividade.

*Animation, presentations, sound system, restaurant must work exclusively.*

## 10. DRESS CODE

Não é permitido usar bonés, fatos de treino, chinelos ou sandálias ao jantar.

*We are a casual restaurant, but Caps, tracksuits, slippers or sandals will not be allowed for dinner.*

## 11. IVA / VAT

Todos os nossos valores já incluem Iva á taxa em vigor.

*All values already include VAT.*

