

## Ementas de grupo

Nota: mínimo 20 pessoas, pratos quentes iguais para todos

### EMENTA 1

Pão - Manteiga - Azeitonas - Paio - Queijo seco  
Salgados - Linguiça c/ cogumelos (1 opção)  
Vinhos brancos e tintos da casa - Sumos – Águas - Cerveja - Sangria  
Doce ou Salada de frutas (1 opção)  
Café  
9.50€ + o valor dos pratos quentes

### EMENTA 2

Pão - Manteiga - Azeitonas - Paio - Queijo seco  
Sopa - Salgados - Linguiça c/ Cogumelos  
Vinhos brancos e tintos da casa - Sumos - Águas  
Cerveja - Sangria  
Doce ou Salada de frutas (1 opção)  
Café  
13.00€ + o valor dos pratos quentes

### PRATOS DE PEIXE E PREÇO UNITÁRIO

Filetes de chocos c/ arroz de feijão .....	9.00€ .....	7.00€
Bacalhau à minhota (corada na frigideira c/ cebolada, batata frita e salada) .....	10.50€ .....	8.00€
Açorda de gambas .....	10.00€ .....	7.50€
Bacalhau à Lagareiro (assado na brasa c/ batata a murro) .....	10.50€ .....	8.50€
Arroz à Angolana (Tamboril e gambas) .....	11.50€ .....	8.50€
Bacalhau c/ natas .....	10.00€ .....	7.50€
Filetes de peixe-espada preto c/ arroz de marisco .....	10.00€ .....	7.50€
Pataniscas de bacalhau c/ arroz de feijão .....	10.00€ .....	7.50€
Bacalhau à Zé do Pipo (no forno c/ puré de batata) .....	10.50€ .....	8.00€
Bacalhau à Brás c/ salada .....	9.00€ .....	7.00€
Polvo à lagareiro (batata a murro e legumes salteados) .....	11.50€ .....	9.00€
Massada de peixe c/ gambas .....	11.50€ .....	8.50€
Bacalhau assado no forno c/ batata frita aos quadrados .....	10.00€ .....	7.50€

## PRATOS DE CARNE E PREÇO UNITÁRIO

Lombo assado à norte.....	8.50€	7.00€
Vitela estufada (c/ batata frita e arroz primavera) .....	8.50€	7.00€
Carne de porco à alentejana .....	9.50€	7.50€
Rojões à moda de Viseu (carne de porco frita c/ morcela) .....	9.00€	7.00€
Bifinhos de frango c/ cogumelos e natas .....	10.00€	7.50€
Frango à Bailunda .....	9.00€	6.50€
Cozido à Portuguesa .....	9.00€	7.00€
Picanha à brasileira (batata frita, feijão preto e farinha de mandioca) .....	11.00€	8.50€
Arroz à Valenciana .....	9.00€	7.00€
Peitos de frango (recheados com bacon e molho de natas) .....	10.50€	8.50€
Grelhada mista (Picanha, Salsicha, Entremeada, Pernas de frango .....	10.00€	8.50€

## EXTRAS À EMENTA

Entrada de salgados (rissóis, pasteis de bacalhau, croquetes) .....	1.00€
Melão c/ presunto .....	2.00€
Sopa (creme de legumes, alho francês, peixe, caldo verde, canja) .....	1.00€
Gambas cozidas (100 gramas p/ pessoa) .....	2.50€
Whisky novo (Grants, Ballantine's, Licor de Whisky, Licor Beirão) .....	Garr. 25.00€
Whisky velho (Logan, Ballantine's 12 anos, JB 15anos) .....	Garr. 40.00€
Subst. Vinho da casa por (Monsaraz, Borba, Casa de Santar) .....	2.50€
Subst. Vinho da casa por (BSE, Borba, Reguengos, P. da Ravessa) .....	2.00€

## OBSERVAÇÕES

Crianças até 5 anos não pagam.

Crianças dos 6 aos 10 anos pagam 75% do valor final da ementa.

A reserva total e exclusiva da sala só se faz a partir de 70 pessoas.

O número de crianças não pode exceder 10% do número total da reserva.

As dietas ou pratos vegetarianos pagam o mesmo valor da ementa final.

A marcação do nº de pessoas pressupõe responsabilidade total da comida confeccionada.

Horário do almoço das 12 horas às 14:30 c/ saída até às 17:30 horas.

Horário do jantar das 19 horas às 21:30 c/ saída até às 23:45 horas.

Excedido limite horário estipulado para a refeição, há uma taxa horária de 60.00€ sem serviço.