

## EMENTAS DE BATIZADO

### EMENTA 1

Rissóis, Croquetes, Pasteis de bacalhau, Paio, Queijo seco,  
Linguiça c/ cogumelos, azeitonas  
Sopa (creme de legumes, canja, creme de legumes c/ coentros)  
Vinho da casa branco e tinto, cerveja, sumos e água  
Mesa de Doces e Salada de frutas  
Café ou Descafeinado  
Digestivos (Whisky novo Grants, licor de Whisky, Brandy,  
Bagaceira, Amêndoa Amarga, Vinho do Porto)  
Bolo de batizado e Champanhe

17.00€ + o valor dos 2 pratos quentes

### EMENTA 2

Rissóis, Croquetes, Pasteis de bacalhau, Paio, Queijo seco,  
Linguiça c/ cogumelos,  
Melão c/ presunto, gambas cozidas, azeitonas.  
Sopa (creme de legumes, canja, caldo verde)  
Vinho da casa branco e tinto, cerveja, sumos e água.  
Mesa de Doces e Salada de frutas  
Café ou Descafeinado  
Digestivos (Whisky novo Grants, licor de Whisky,  
Brandy, Bagaceira, Amêndoa Amarga, Vinho do Porto)  
Bolo de batizado e Champanhe

19.50€ + o valor dos 2 pratos quentes

### EMENTA 3

Rissóis, Croquetes, Pasteis de bacalhau, Paio, Queijo seco,  
Linguiça c/ cogumelos, Melão c/ presunto, gambas cozidas, azeitonas.  
Sopa (creme de legumes, canja, caldo verde)  
Vinho branco e tinto Monte velho, cerveja, sumos e água.  
Mesa de Doces e Salada de frutas  
Café ou Descafeinado  
Digestivos (Whisky novo Grants, licor de Whisky, Brandy,  
Bagaceira, Amêndoa Amarga, Vinho do Porto)  
Bolo de batizado e Champanhe

23.00€ + o valor dos 2 pratos quentes

### PRATOS DE PEIXE E PREÇO UNITÁRIO

Bacalhau à minhota (corado na frigideira c/ cebolada, batata frita e salada)	7.00€
Açorda de gambas	6.00€
Bacalhau à Lagareiro (assado na brasa c/ batata a murro)	7.00€
Arroz à Angolana (Tamboril e gambas)	7.00€
Choquinhos à algarvia	5.00€
Feijoada de gambas	6.00€
Bacalhau c/ natas	6.00€
Filetes de peixe-espada preto c/ arroz de marisco	6.00€
Pataniscas de bacalhau c/ arroz de feijão	6.00€
Bacalhau à Zé do Pipo (no forno c/ puré de batata)	6.50€
Bacalhau à Brás c/ salada	5.50€
Polvo à lagareiro (batata a murro e legumes salteados)	7.50€
Massada de cherne ou garoupa c/ gambas	7.00€
Bacalhau assado no forno c/ batata frita aos quadrados	6.00€

### PRATOS DE CARNE E PREÇO UNITÁRIO

Lombo assado à nortenha	5.50€
Vitela estufada (c/ batata frita e arroz primavera)	5.50€
Strogonoff de vitela	6.00€
Carne de porco à alentejana	6.00€
Rojões à moda de Viseu (carne de porco frita c/ morcela)	5.50€
Cabrito assado à padeiro	8.00€
Escalopes de vitela c/ cogumelos e natas	6.00€
Frango à bailunda	5.00€
Cozido à portuguesa	5.50€
Picanha à brasileira (batata frita, feijão preto, e farinha de mandioca)	7.00€
Arroz à valenciana	5.50€
Frango assado no forno	5.00€
Peitos de frango (recheados com bacon e molho de natas)	7.00€
Borrego à padeiro	6.00€

### EXTRAS À EMENTA E PREÇO POR PESSOA

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 15 anos)	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

Não se aceitam cartões visa para pagamento destas ementas.

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.

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.