



Casa da Dízima

RESTAURANTE

MENU I

Aperientes

- Pão de Trigo, Cereais, Broa de Milho,
Azeite Quinta da Lagoalva Aromatizado, Manteiga de Frutos do Bosque

Entradas: (1 opção)

- Creme Aveludado de Lagostim com Croutons de Tomilho Limão
- Folhado Estaladiço de Cogumelos e Presunto Pata Negra
com Redução de Vinho do Porto

Peixes: (1 opção)

- Bacalhau Lascado em Crosta de Broa, Esmagada de Batata e Espinafres
- Filetes de Peixe-Galo com Açorda de Camarão e Espargos Verdes

Carnes: (1 opção)

- Lombinho de Porco Preto com Molho Vinho do Porto
Puré de Castanhas e Legumes Assados
- Bochecha Tenra de Vitela, Puré Cremoso de Batata e Legumes Glaceados

Sobremesa (1 opção)

- Escolha disponível na última página

Bebidas Incluídas (durante o período da refeição)

- Água sem Gás, Refrigerantes, Café

Menu com 1 Prato principal (peixe ou carne) 31,00 € P/P
2 Pratos principais (peixe e carne) 37,50 € P/P



Casa da Dízima

RESTAURANTE

Sobremesa

Creme Brulée de baunilha com Ragout de Laranja
Folhado Estaladiço de Maçã com Gelado de Canela
Carpaccio de Ananás com Redução de Frutos do Bosque
Requeijão de Seia com Doce de Abóbora e Amêndoa Torrada
Tecolameco com Sabayon de Amêndoa Amarga e Gelado de Canela
Terrina de Chocolate Negro sobre Espuma de Baunilha
Mousse Cremosa de Arroz Doce com Telha de Canela
Espetada de Fruta (9 variedades) com Chocolate Quente e Pimentas

Suplemento de Vinhos

Sugestão I

JMF, José Maria da Fonseca Branco e Tinto (Terras do Sado)

Preço p/p Menu com 1 prato principal 5,50 €, 2 pratos principais 7,50 €

Sugestão II

Pateo do Morgado Br. (Alentejo) 2015 e Montaria Reserva T. 2015
(Alentejo)

Preço p/p Menu com 1 prato principal 7,50 €, 2 pratos principais 9,00 €

Sugestão III

Quinta Carmo Branco 2016 (Alentejo) e Tons de Duorum T. 2015
(Douro)

Preço p/p Menu com 1 prato principal 9,00 €, 2 pratos principais 11 €

Observações:

- O vinho, existe a possibilidade de escolher da nossa Carta, onde dispomos mais de 600 referências, e posteriormente efectuarmos um valor por pessoa ou poderá ser debitado conforme o consumo.
- Se desejar pode criar o seu próprio Menu dos vários Menus disponíveis, que nós posteriormente elaboraremos o valor para o mesmo.
- Os valores indicados já têm **IVA incluído**, e são válidos para o ano 2018
- A ementa deverá ser comunicada até 2 dias úteis antes do dia do evento, o nº de convidados deverá de ser confirmado até 24h de antecedência, sendo esse o nº mínimo que será debitado.
- ~ A escolha da ementa deverá ser igual para todos os convivas.
- o Welcome drink é servido por um período máximo de 45 minutos, após esse período os pedidos são registados conforme o consumo.