



Casa da Dízima

RESTAURANTE

MENU III

Aperientes

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

Entradas: (1 opção)

- Pêra Rocha cozida em Vinho Tinto Recheada de Queijo da Serra DOP, Folhagem e redução de Vinho do Porto
- Creme de Santola com Tosta e Migada de Ovo

Peixes: (1 opção)

- Tranche de Garoupa Corada com Puré Negro de Choco e Rouet Courgette
- Lombo Bacalhau à Lagareiro, Batatinha a Murro, Feijão Verde Salteado

Carnes: (1 opção)

- Lombo de Novilho à Bordalesa, Puré de Chouriço de Porco Preto e Legumes Grelhados
- Empada de Perdiz com Cogumelos Silvestres em Massa Folhada sobre Esparregado de grelos e Compota de Frutos Bosque

Sobremesa (1 opção)

- Escolha disponível na ultima página

Bebidas Incluídas (durante o período da refeição)

- Água sem Gás, Refrigerantes, Café

Menu com 1 Prato principal (peixe ou carne) 37,50 € P/P
2 Pratos principais (peixe e carne) 44 € 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
Tocolameco 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.