



MENU PREMIER

JANTAR & ESPECTÁCULO

Mesa Privilegiada

Preliminares

^{(1) (7)} Queijo marinado, folhadinhos de alheira, o nosso patê de atum, ⁽⁴⁾ azeitonas e pão erótico. ⁽¹⁾

Opção 1

69 Italiano

Linguini Nero, com gambas e pimenta rosa.

Opção 2

Grelo da Maria Transmontana

Lombo de bacalhau ⁽⁴⁾ com crosta de broa servido com batata e grelos.

Opção 3

Viúva Insaciável

Lombo de boi com molho pimenta, servido com batata assada e legumes da época.

Opção 4

Queca na Floresta (Vegetariano)

Arroz cremoso com cogumelos e aspargos.

Sobremesa:

Ménage à trois (Bolo de chocolate com coulis de frutos silvestres) ^{(1) (3) (5) (12)}

Bebidas:

Água, vinhos da casa (branco, tinto Cadão Reserva e rosé), Espumante, cerveja, refrigerantes e café. Um aperitivo líquido e um digestivo. Exclui bebidas premium^(*)

*Outras bebidas serão facturadas à parte.

*Outros vinhos, paga a diferença de valor.



MENU GOLD

JANTAR & ESPECTÁCULO

Preliminares

^{(1) (7)} Queijo marinado, folhadinhos de alheira, o nosso patê de atum, ⁽⁴⁾ azeitonas e pão erótico. ⁽¹⁾

Opção 1

Grelo da Maria Transmontana

Lombo de bacalhau ⁽⁴⁾ com crosta de broa servido com batata e grelos.

Opção 2

Caprichos de Uma Vaca

Bife da vazia com molho pimenta, ^{(1) (7)} servido com batata assada e legumes da época.

Opção 3

Orgasmo na horta

⁽¹⁾ Tagliatelle com cogumelos frescos e ratatouille, coentros molho de ⁽⁷⁾ caril. (Vegetariano) ⁽⁵⁾

Sobremesa:

Ménage à trois (Bolo de chocolate com coulis de frutos silvestres) ^{(1) (3) (5) (12)}

Bebidas:

Água, vinhos da casa (branco, tinto e rosé), cerveja, refrigerantes e café

*Outras bebidas serão facturadas à parte.

*Outros vinhos, paga a diferença de valor.



MENU SILVER

JANTAR & ESPECTÁCULO

Preliminares

Queijo marinado, folhadinhos de alheira, ^{(1) (7)} o nosso patê de atum, ⁽⁴⁾ azeitonas e pão erótico. ⁽¹⁾

Opção 1

Bacanal na praia

Folhado de bacalhau com molho marisco servido com legumes da época.

Opção 2

Minete à antiga

Lombinhos de porco com molho madeira à antiga servido com batata assada e legumes.

Opção 3

Queca Italiana

Pasta penne com molho de tomate, basilico e queijo parmesão. ⁽⁷⁾ (Vegetariano) ^{(1) (3) (5)}

Sobremesa:

Ménage à trois (Bolo de chocolate com coulis de frutos silvestres) ^{(1) (3) (5) (12)}

Bebidas:

Água, vinhos ⁽¹²⁾ da casa branco/tinto/rosé (1/2 Grf por pessoa), refrigerantes e café

*Outras bebidas serão facturadas à parte.

*Outros vinhos, paga a diferença de valor.

Jan a Mai & Out a Dez
60€* / 65€ p/pax
Jun a Set

65€* / 70€ p/pax

* ao Sábado Das 19h às 22h.

Jan a Mai & Out a Dez
35€* / 40€ p/pax
Jun a Set

40€* / 45€ p/pax

* ao Sábado Das 19h às 22h.

Jan a Mai & Out a Dez
25€* / 30€ p/pax
Jun a Set

27,50€* / 35€ p/pax

* ao Sábado Das 19h às 22h.

Menus podem ser alteradas sem aviso prévio. IVA incluído

CAUÇÃO: Devido à grande afluência de clientes e porque há clientes que reservam e não comparecem, vemo-nos obrigados a solicitar um pagamento antecipado (caução) que será descontado no valor final do Jantar.

No menu encontra identificado produtos alimentares cujos ingredientes constam da lista de alergénios.
Tenha atenção se for intolerante a algum alimento.

1º Cereais (que contém glúten)

Trigo; Centeio; Cevada; Aveia; Espelta; Kamut; E outros derivados destes cereais

Nota: Excluem-se destes: Xaropes de glicose, incluindo dextrose;
Maltodextrinas à base de trigo; Xaropes de glicose à base de Cevada,
bem como cereais utilizados na confeção de destilados alcoólicos,
incluindo álcool etílico de origem agrícola.

2º CRUSTÁCEOS e produtos à base de crustáceos

Lagosta - Camarão - Caranguejo - Percebes, entre outros.

3º OVOS e produtos à base de ovos

4º PEIXES e produtos à base peixe

Nota: Excluem-se destes: Gelatina de peixe (usada como transporte de vitaminas
ou carotenóides ou usada como clarificante da cerveja e do vinho).

5º AMENDOINS e produtos à base e amendoins

6º SOJA e produtos à base de soja

Nota: Excluem-se destes: Óleo e gordura de soja totalmente refinados;
Tocoferóis mistos naturais (E306), D-alfa-tocoferol natural,
Acetato de D-alfa-tocoferol natural, Succionato de D-alfa-tocoferol
natural de derivados de soja; Fitosteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais
produzidos a partir de soja; Éster de estanol vegetal produzido a partir de
esteróis de óleo vegetal de soja.

7º LEITE e produtos à base de leite (incluindo lactose)

Nota: Excluem-se destes: Lactossoro utilizado na confeção de
destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola - Lactitol

8º FRUTOS DE CASCA RIJA

Amêndoas - Avelãs - Nozes - Castanhas de caju - Nozes pécan -
Castanhas do Brasil - Pistácios - Nozes de Macadâmia ou do Queensland

9º AIPO e produtos à base de aipo

10º MOSTARDA e produtos à base de mostarda

11º SEMENTES DE SÉSAMO e produtos à base de sementes de sésamo

12º DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS (E220 e E228)

Vinhos - Frutos e/ou produtos de origem vegetal

13º TREMOÇO e produtos à base de tremoço

14º MOLUSCOS e produtos à base de moluscos

Fonte: Regulamento (EU) nº 1169/2011, de 25 de outubro



The
LINGERIE®
S P A R K L I N G
BRUT

Beba com moderação.