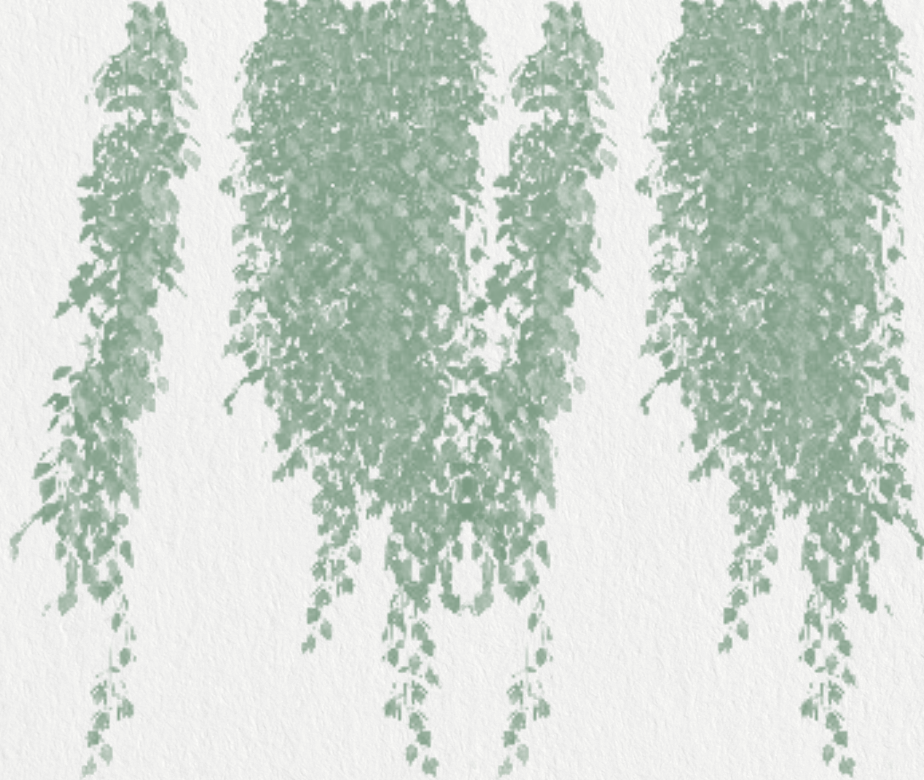
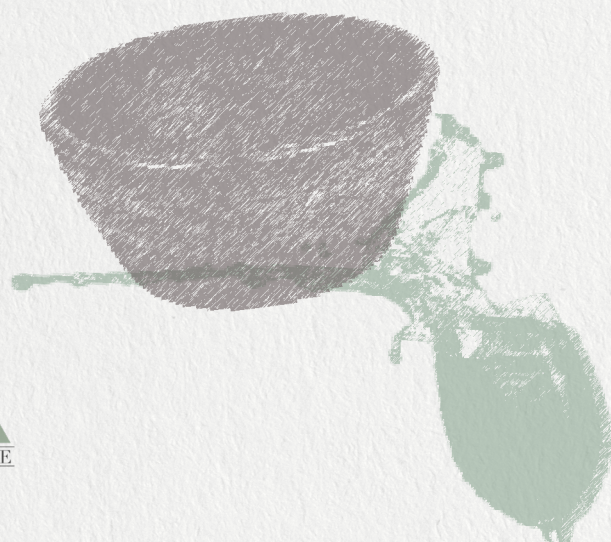




MENU DE GRUPOS / GROUP MENU

2024





ENTRADAS E SOPAS STARTERS AND SOUPS

Aveludado de alho francês
Velvety leek soup

Creme de legumes com croutous
Cream of vegetables with croutons

Sopa camponesa
Peasant soup

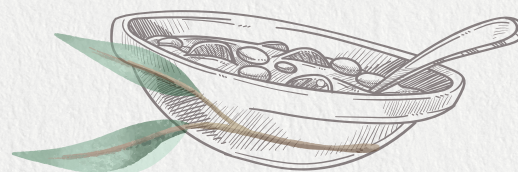
Sopa de casamento
Couve lombarda ou troncha, sobras de pão, molho e sobras da chanfana
Wedding soup
Traditional dish from the region made with chanfana leftovers and sauce, cabbage and bread

Tomate, queijo fresco e orégãos
Tomato, fresh cheese, and oregano

Seleção de charcutaria com tostinhas
Assorted charcuterie with toasts

Salada de grão com abacate e bacalhau
Chickpea salad with avocado and codfish

Melão com presunto e hortelã
Melon with ham and mint



PRATOS DE PEIXE

FISH DISHES

Bacalhau à Museu (cebolada, pimento, batata frita em rodelas e salada)

Codfish à Museu (with onion sauce, bell pepper, sliced fried potatoes, and salad)

Bacalhau lascado com batatinhas assadas

Shredded codfish with roasted potatoes

Bacalhau com natas

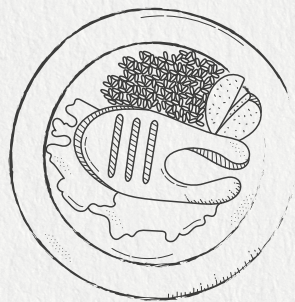
Codfish with cream

Filetes de pescada enrolados em presunto e queijo do Rabaçal, esmagada de batata e legumes

Hake fillets wrapped in ham and Rabaçal cheese, smashed potatoes, and vegetables

Salmão com molho cítrico e arroz árabe

Salmon with citrus sauce and Arabian rice



PRATOS DE CARNE

MEAT DISHES

Arroz de pato com enchidos da região

Duck rice with regional sausages

Chanfana de cabra velha à moda de Miranda, batatinha cozinha e grelos

Old goat chanfana à la Miranda style, boiled potatoes, and turnip greens

Naco de porco sauté com molho de cogumelos e arroz

Sauteed pork loin with mushroom sauce and rice

Peito de frango com batata assada, legumes salteados e molho de alheira

Chicken breast with roasted potatoes, sautéed vegetables, and alheira sausage sauce

Sarabulho de porco com batata cozida ou frita

Pork sarabulho with boiled or fried potatoes

Bochechas de novilho com puré de batata e legumes

Veal cheeks with mashed potatoes and vegetables

Bochechas de porco com puré de batata doce e legumes

Pork cheeks with sweet potato puree and vegetables



VEGETARIANO VEGETARIAN

Caril de legumes com arroz
Vegetable curry with rice

Massinhas salteadas com legumes
Stir-fried pasta with vegetables

Arroz de cogumelos
Mushroom rice



MENUS INFANTIS / CHILDREN'S MENUS

MENU INFANTIL I / KID'S MENU I

Canja de galinha com letrinhas
Chicken noodle soup

Douradinhos de pescada com arroz de ervilha
Breaded hake with pea rice

Mousse de chocolate com smarties
Chocolate mousse with smarties

8.5€ por criança / €8.5 per child

*Válido para crianças até os 12 anos / Valid for children up to 12 years old

MENU INFANTIL II / KID'S MENU II

Creme de legumes
Cream of vegetables

Bifinho de novilho com ovo estrelado e batata palito
Veal steak with fried egg and French fries

Minestrone de gelatinas
Assorted jelly minestrone



12€ por criança / €12 per child

*Válido para crianças até os 12 anos / Valid for children up to 12 years old

SOBREMESAS DESSERTS



Arroz doce com canela
Rice pudding with cinnamon

Mousse de chocolate com bolacha crocante
Chocolate mousse with crunchy biscuit

Nabada de Semide
Conventual sweet from the Convent of Santa Maria de Semide, made with turnip and almond

Pudim de Jeropiga
Jeropiga pudding (Jeropiga is a traditional portuguese alcoholic beverage made from grape must and aguardente - a type of brandy)

Cheesecake de fruta
Fruit cheesecake

Barriga de freira
Traditional Portuguese sweet, made with eggs, sugar, bread, almonds, and cinnamon

Pudim moka
Mocha pudding

Fruta laminada
Sliced fruit



VINHOS WINES

Vinho Branco ou Tinto (Seleção ADFP), Águas minerais, Refrigerantes, Cervejas e Café
White or Red Wine (ADFP selection), Mineral Waters, Soft Drinks, Beers, and Coffee

SUPLEMENTOS SUPPLEMENTS

Mix 5 Aperitivos seleção do Chef (Croquetes de carne, Pastelinhos de bacalhau, Trilogia de patês, Queijos e Enchidos, etc.): 8,00€ por pessoa
Mix of 5 Chef's selection appetizers (Beef croquettes, Codfish pastries, Trio of pâtés, Cheeses and sausages, etc.): €8.00 per person

Buffet Sobremesas seleção do Chef: 7,50€ por pessoa
Chef's selection dessert buffet: €7.50 per person

Welcome Drink : 5€ por pessoa
Welcome Drink: €5 per person

Bebidas brancas em regime de bar aberto 2h: 10€ por pessoa
Open bar of white spirits for 2 hours: €10 per person

Bebidas brancas em regime de bar aberto 2h a 4h: 15€ por pessoa
Open bar of white spirits for 2 to 4 hours: €15 per person

1. Menu com 1 entrada + 1 prato principal (peixe ou carne) + 1 sobremesa: 23€
1. Menu with 1 starter + 1 main course (fish or meat) + 1 dessert: €23

2. Menu com 1 entrada + 2 pratos principais (um de peixe e um de carne) + 1 sobremesa: 30€
2. Menu with 1 starter + 2 main courses (one fish and one meat) + 1 dessert: €30

3. Buffet do Chef (Seleção de aperitivos do Chef em mesa + buffet com mix de saladas frias + sopa + 2 opções de prato principal + seleção de 3 sobremesas): 27.50€
3. Chef's Buffet (Chef's selection of appetizers + buffet with mixed cold salads + soup + 2 main course options + selection of 3 desserts): €27.50

****O Buffet do Chef exige um mínimo de 40 pessoas e não se aplica em batizados, comunhões e casamentos.**

The Chef's Buffet requires a minimum of 40 people and does not apply to baptisms, communions, and weddings.

No caso de optar por Bacalhau à Museu, acresce 2.5€ por pessoa.
If choosing Bacalhau à Museu, there is an additional €2.5 per person charge.