

Menu Grupos 2026

Buffet (para 10 ou + pessoas)

Pratos principais (**sujeito a alterações**), tendo de ser feita uma escolha de 2 pratos:

- Pica pau de atum com pickles regado de azeite alho (**sem lactose, sem glúten, sem marisco**)
- Atum grelhado e regado com azeite alho (**sem lactose, sem glúten, sem marisco**)
- Bacalhau frito com cebolada de pimentos (**sem lactose, contém glúten, contém ovo, sem marisco**)
- Medalhões de peixe grelhados e regados com molho marisco (**sem lactose, sem glúten, contém marisco**)
- Espetadas de frango (**sem lactose, sem glúten, sem marisco**)
- Grelhada mista (**porco, vaca e frango**) (**sem lactose, sem glúten, sem marisco**)
- Bifinhos de novilho à portuguesa (**sem lactose, sem glúten, sem marisco**)

Sobremesa

Dona Amélia (**produto regional**) (**sem lactose, contém glúten e ovo**)

OU

Tarte brigadeiro (**contém glúten, lactose e ovo**)

OU

Tarte salame (**contém glúten, lactose e ovo**)

OU

Abacaxi

Vegetariano (à escolha de um)

- Lasanha de legumes (**sem lactose, contém glúten**)
- Massa salteada com legumes (**sem lactose, contém glúten**)
- Legumes à brás (**sem lactose, contém glúten e ovo**)

Incluí: Sopa, acompanhamentos quentes e saladas frias, sobremesa, bebidas (vinho tinto ou branco Terras do Sado, águas ou sumo) e café

Valor por pessoa: 22€

Extras: Sopa marisco no pão- **3€**

Queijo vaquinha- **2€**

Aperitivo ou digestivo- **3€**

Atenção os produtos com glúten podem ser substituídos