

## **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)

**Inclui:** 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**