

Menus Grupos 2026

Menu individual

(terá de escolher somente um prato)

- ☼ Alcatra regional com arroz e massa sovada **(sem lactose, contém glúten)**
- ☼ Tranches de peixe com molho de marisco **(sem lactose e glúten, contém marisco)**
- ☼ Bacalhau frito **(sem lactose, contém glúten e ovo)**
- ☼ Atum grelhado e regado com azeite alho **(sem lactose e glúten)**
- ☼ Secretos com abacaxi **(sem lactose e glúten)**
- ☼ Espetada de frango **(sem lactose e glúten)**
- ☼ Vegetariano- lasanha de legumes ou massa salteada com legumes **(sem lactose, contém glúten)**

Sobremesa

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

OU

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

OU

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

OU

Abacaxi

Inclui: Sopa, 1 prato, sobremesa, bebidas (vinho tinto ou branco Terras do Sado, águas ou sumo) e café

Valor por pessoa: 20€

Extras: Sopa marisco no pão- **3€**

Queijo vaquinha- **2€**

Aperitivo ou digestivo- **3€**

Atenção os produtos com glúten podem ser substituídos por produtos sem glúten.