



Noite de Fados Dia 15 de Abril às 20:00 horas

Entradas: Saladinha de polvo, Bacon com cogumelos, Ovos com farinheira, Morcela com ananás, Rissois de camarão, Pasteis de bacalhau, Bolinhas de carne, Chamuças, Frutos secos.

Pratos quentes:

Sopa: Creme de alho Francês.

Carne: Bacalhau assado com batata a murro e migas de agrião.

Alternativa: Lombinhos au sauté com arroz árabe, batatinha duchese e legumes salteados.

Sobremesa: Cheesecake com frutos silvestres.

Bebidas: Moscatel de Setubal, Martini, Vinho Branco e Tinto Monte Velho, Sangria, Cerveja, Sumos, àguas e Refrigerantes.

Cafés

Ceia: Chouriço assado, caldo verde e broa de milho.

Preço por pessoa 22€