

REVEILLON 2024/2025

Tranches de Garoupa:

Couvert: Pão, Pasta de Atum, Azeitonas e Manteigas

Entrada: Sopa de Peixe

Prato Principal: Tranches de Garoupa “Au Mounier” com Camarão, Batatinhas e Legumes Salteados

Sobremesa: Doce da Casa (Gelado de Natas com Chocolate Quente e Amêndoa
Torrada)
Café

Preço: 85.00€

Misto do Mar (mínimo 2 pessoas):

Couvert: Pão, Pasta de Atum, Azeitonas e Manteigas

Entrada: Sopa Rica do Mar

Prato Principal: Misto do Mar (Gambas grelhadas, ameijoas “bulhão Pato”, Gambas “à L’Guillo”, Pregado, Dourada e Lulas) Batatas a Murro e Salada Algarvia

Sobremesa: Doce da Casa (Gelado de Natas com Chocolate Quente e Amêndoa
Torrada)
Café

Preço: 90.00€

Rodízio de Marisco (mínimo 2 Pessoas):

Couvert: Pão, Pasta de Atum, Azeitonas e Manteigas

Entrada: Sopa Rica do Mar

Prato Principal: Rodízio de Marisco (Casco de Sapateira Recheada, Pernas de Sapateira, Camarão Cozido, Percebes, Búzios, Ostras, Ameijoas “à Bulhão Pato” e Mexilhão “à Espanhola”, Gambas “à L’Guilho”)

Sobremesa: Doce da Casa (Gelado de Natas com Chocolate Quente e Amêndoa
Torrada)
Café

Preço: 120.00€

REVEILLON 2024/2025

Bife do Lombo:

Couvert: Pão, Pasta de Atum, Azeitonas e Manteigas

Entrada: Creme de Legumes

Prato Principal: Bife do Lombo com Molho de Natas e Cogumelos Frescos,
Batatas Fritas e Legumes Salteados

Sobremesa: Doce da Casa (Gelado de Natas com Chocolate Quente e Amêndoa
Torrada)
Café

Preço: 85.00€

Vinho Branco: Casa Velha – Douro

Vinho Tinto: Casa Velha – Douro

- Os preços indicados já incluem os vinhos (1/2 garrafa por pessoa), águas, sumos.
- Os preços apresentados são por pessoa.
- Crianças até aos 12 anos pagam 50%.
- Não é permitido o consumo de qualquer bebida (exemplo: espumante/champagne) que não seja adquirida no nosso estabelecimento.