

MENUS DE GRUPO

CAFÉ PRÍNCIPE REAL

MENU PRÍNCIPE

COUVERT

PÃO DE MAFRA, MANTEIGA FUMADA E DIP DO CHEF
MAFRA BREAD, SMOKED BUTTER AND CHEF'S DIP

ENTRADAS PARA PARTILHAR STARTERS TO SHARE

TEMPURA DE LEGUMES DA HORTA COM MAIONESE DE LIMÃO
VEGETABLES TEMPURA, LEMON MAYONNAISE

CROCANTE DE SAPATEIRA COM PICKLES
CRACKER CRAB & PICKLES

TÁRTARO DE PEIXE DO DIA COM LIMA
FISH OF THE DAY TARTAR & LIME

PRATOS PRINCIPAIS MAINS

BOCHECHA DE PORCO ESTUFADA COM PURÉ DE BATATA TRUFADA
STEWED PORK CHEEK & TRUFFLE POTATO PURÉE

SALMÃO ASSADO COM CREMOSO DE MAÇÃ E AIPO, MOLHO CITRINOS
ROASTED SALMON, APPLE & CELERY PURÉE, CITRUS SAUCE

GNOCHI COM MOLHO DE TOMATE E MOZARELA
GNOCHI, TOMATO SAUCE & MOZZARELLA

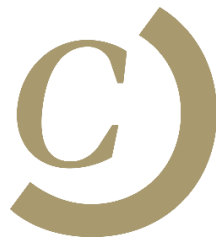
SOBREMESAS DESSERTS

LEITE CREME QUEIMADO COM FRUTOS VERMELHOS
CRÈME BRÛLÉE & RED FRUITS

FRUTA LAMINADA
SLICED FRUIT

€ 60 por pessoa | € 60 per person

VINHO BRANCO E TINTO SELEÇÃO MEMMO, ÁGUA MINERAL, REFRIGERANTES E CAFÉ.
WHITE & RED WINE MEMMO SELECTION, WATER, SOFT DRINKS & COFFEE.



MENU REAL

COUVERT

PÃO DE MAFRA, MANTEIGA FUMADA E DIP DO CHEF
MAFRA BREAD, SMOKED BUTTER AND CHEF'S DIP

ENTRADAS PARA PARTILHAR STARTERS TO SHARE

CARPACCIO DE NOVILHO COM RÚCULA E PISTÁCIO
BEEF CARPACCIO, ROCKET SALAD & PISTACIO

BERINGELA CARAMELIZADA COM MEL, SOJA E CEBOLINHO
CARAMELIZED EGGPLANT, HONEY, SOY SAUCE & CHIVES

CROQUETE DE CAMARÃO COM MAIONESE CÍTRICA
SHRIMP CROQUETTES & CITRUS MAYONNAISE

PRATOS PRINCIPAIS MAINS

CORVINA DO MAR COM CAROLINO DE BERBIGÃO E COENTROS
SEA MEAGRE, COCKLE RICE & CORIANDER

LOMBO DE NOVILHO ASSADO, PURÉ DE BATATA TRUFADO E MOLHO DE PORTO
ROASTED BEEF LOIN, TRUFFLE POTATO PUREE & O'PORTO SAUCE

RISOTO DE ABÓBORA, ESPINAFRES E PESTO
PUMPKIN, SPINACH & PESTO RISOTTO

SOBREMESAS DESSERTS

PAVLOVA DE FRUTOS VERMELHOS
RED FRUITS PAVLOVA

FRUTA LAMINADA
SLICED FRUIT

€ 75 por pessoa | € 75 per person

VINHO BRANCO E TINTO SELEÇÃO MEMMO, ÁGUA MINERAL, REFRIGERANTES E CAFÉ.
WHITE & RED WINE MEMMO SELECTION, WATER, SOFT DRINKS & COFFEE.



MENU MEMMORÁVEL

COUVERT

PÃO DE MAFRA, MANTEIGA FUMADA E DIP DO CHEF
MAFRA BREAD, SMOKED BUTTER AND CHEF'S DIP

ENTRADAS PARA PARTILHAR STARTERS TO SHARE

ESTALADIÇO DE QUEIJO DE CABRA COM MEL E SÉSAMO
GOAT CHEESE PASTRY, HONEY & SESAME SEEDS

VIEIRAS ASSADAS COM PURÉ DE ERVILHA E KUMQUATS
ROASTED SCALLOPS, PEA PURÉE & KUMQUATS

SELEÇÃO DE CROQUETES (PATO COM CHUTNEY DE MANGA E CAMARÃO COM MAIONESE CITRINOS)
CROQUETTES SELECTION (DUCK, MANGO CHUTNEY & SHRIMP, CITRUS MAYONNAISE)

PRATOS PRINCIPAIS MAINS

PREGADO DA NOSSA COSTA, ALCAPARRAS, LIMA E BATATA GRELHADA COM ALECRIM
TURBOT, CAPERS, LIME, GRILLED POTATOES & ROSEMARY

COSTELETAS DE BORREGO, MANTEIGA DE ERVAS, ESPARREGADO DE SALSAS E BATATA FRITA PONTE NOVA
LAMB CHOPS, HERBS BUTTER, PERSIL PURÉE & "PONT NEUF" POTATO

TAGLIOLINI DE GEMA COM COGUMELOS SELVAGENS E TRUFA
TAGLIOLINI, WILD MUSHROOMS & TRUFFLE

SOBREMESAS DESSERTS

CHOCOLATE 70%, CARAMELO SALGADO E BISCOITO DE AVELÃ
70% CHOCOLATE, SALTED CARAMEL, HAZENUT BISCUIT

MIL FOLHAS DE CREME DE ABADE PRISCOS
MIL FEUILLES, PORTUGUESE SWEET EGG SAUCE

€ 90 por pessoa | € 90 per person

VINHO BRANCO E TINTO SELEÇÃO MEMMO, ÁGUA MINERAL, REFRIGERANTES E CAFÉ.
WHITE & RED WINE MEMMO SELECTION, WATER, SOFT DRINKS & COFFEE.



TERMOS E CONDIÇÕES | TERMS AND CONDITIONS:

PARA GRUPOS ACIMA DE 25 PESSOAS, SERÁ APLICADA UMA TAXA DE NÃO RESIDENTE NO VALOR DE 15€ POR PESSOA
FOR GROUPS ABOVE 25 PEOPLE, A NON-RESIDENTS SPACE FEE WILL BE APPLIED IN THE TOTAL AMOUNT OF 15€ PER PERSON

DISPONIBILIZAÇÃO DE DJ POR 2H (MÁXIMO ATÉ AS 23H): 200€
DJ ENHANCEMENT FOR 2H (MAXIMUM UNTIL 11PM): €200

APÓS CONFIRMAÇÃO DE DISPONIBILIDADE, A MESMA É VÁLIDA PELO PERÍODO MÁXIMO DE 24H, DURANTE O QUAL DEVERÁ SER EFETUADO O PAGAMENTO DO SINAL NO VALOR DE 50%. APÓS ESTE PERÍODO, CASO O PAGAMENTO NÃO SEJA EFETUADO, A RESERVA FICA ANULADA
AFTER CONFIRMATION OF AVAILABILITY, IT STAYS VALID FOR A MAXIMUM PERIOD OF 24 HOURS, DURING WHICH PAYMENT OF THE SIGNAL IN THE AMOUNT OF 50% MUST BE MADE. AFTER THIS PERIOD, IF PAYMENT IS NOT MADE, THE RESERVATION IS CANCELLED

OS PRATOS PRINCIPAIS E SOBREMESAS DEVEM SER ESCOLHIDAS COM 48H DE ANTECEDÊNCIA
MAIN DISHES AND DESSERTS MUST BE CHOSEN 48 HOURS IN ADVANCE

O CLIENTE DEVE INFORMAR PREVIAMENTE O RESTAURANTE SOBRE QUAISQUER ALERGIAS E/OU INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES, SENDO QUE O RESTAURANTE NÃO SE RESPONSABILIZA POR QUAISQUER SITUAÇÕES QUE NÃO TENHAM SIDO PREVIAMENTE COMUNICADAS
THE CLIENT MUST INFORM THE RESTAURANT ABOUT ANY ALLERGIES OR/AND DIETARY RESTRICTIONS IN ADVANCE, AND THE RESTAURANT IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY PROBLEM THAT MAY OCCUR RESULTING FROM ANY SITUATION NOT DISCLOSED IN ADVANCE

PODERÁ CANCELAR OU ALTERAR A SUA RESERVA, SEM QUALQUER CUSTO, ATÉ 48 HORAS ANTES DA MESMA. NO DIA DA MARCAÇÃO, A RESERVA SERÁ MANTIDA ATÉ 20 MINUTOS DEPOIS DA HORA MARCADA. APÓS ESTES 20 MINUTOS DE TOLERÂNCIA, A RESERVA SERÁ CANCELADA
YOU MAY CANCEL OR CHANGE YOUR RESERVATION, WITHOUT ANY COST, UP TO 48 HOURS BEFORE RESERVATION. ON THE DAY OF APPOINTMENT, THE RESERVATION WILL BE HELD UNTIL 20 MINUTES AFTER THE APPOINTED TIME. AFTER THESE 20 MINUTES TOLERANCE, THE RESERVATION WILL BE CANCELLED

O RESTAURANTE RESERVA O DIREITO DE DISPOR OS LUGARES NA SALA DE ACORDO COM O ESPAÇO, DIMENSÃO DOS GRUPOS, ORDEM E NÚMEROS DE RESERVAS, BEM COMO A NECESSÁRIA ORGANIZAÇÃO DO SERVIÇO
THE RESTAURANT RESERVES THE RIGHT TO ARRANGE THE SEATS IN THE ROOM ACCORDING TO THE SPACE, SIZE OF THE GROUPS, ORDER AND NUMBERS OF RESERVATIONS, AS WELL AS THE NECESSARY ORGANIZATION OF THE SERVICE

OS PREÇOS INDICADOS SÃO POR PESSOA, E INCLUEM IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR
THE PRICES INDICATED ARE PER PERSON AND INCLUDE VAT

ESPERAMOS RECEBÊ-LO(A) EM BREVE.
WE HOPE TO SEE YOU SOON.