



CAFÉ PRÍNCIPE REAL

FINGER FOOD VOLANTE

(mínimo 20 pessoas | *minimum 20 people*)

MENU CAFÉ

FRIOS | *COLD BITES*

TÁRTARO DE ATUM, MANGA E ABACATE
TUNA TARTARE, MANGO & AVOCADO

MINI TACO DE NOVILHO E ALCAPARRAS
BEEF MINI TACO & CAPERS

CROCANTE DE SAPATEIRA COM PICKLES
CRACKER CRAB PATÉ & PICKLES

QUENTES | *HOT BITES*

CROQUETE DE PATO COM CHUTNEY DE MANGA
DUCK CROQUETTE & MANGO CHUTNEY

ESTALADIÇO DE QUEIJO CABRA, MEL E SÉSAMO
GOAT CHEESE CRISP, HONEY & SESAME

SPRING ROLL CAMARÃO E GENGIBRE, MAIONESE CÍTRICA
SHRIMP & GINGER SPRING ROLL, CITRUS MAYONNAISE

MINI PRATOS | *SMALL BITES*

MINI HAMBURGUER ANGUS COM QUEIJO BRIE
BLACK ANGUS MINI BURGUER & BRIE CHEESE

RISOTTO NEGRO DE CAMARÃO E LIMA
SHRIMP BLACK RISOTTO & LIME

DOCES | *DESSERTS*

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO COM SALAME
CHOCOLATE MOUSSE & COOKIE

CHEESECAKE DE REQUEIJÃO E DOCE ABÓBORA
COTTAGE CHEESECAKE & PUMPKIN JAM

65€ por pessoa | *65€ per person*



MENU CAMALEÃO

FRIOS | *COLD BITES*

TATAKI DE ATUM COM KIMUCHI

TUNA TATAKI & KIMUCHI

MAGRET DE PATO ESPECIADO COM MAÇÃ VERDE

SPICED DUCK MAGRET & GREEN APPLE

TARTELETE DE REQUEIJÃO DE OVELHA, DOCE ABÓBORA E NOZES

COTTAGE CHEESE TARTLET, PUMPKIN JAM & NUTS

QUENTES | *HOT BITES*

BOLINHA DE CAMARÃO COM MAIONESE CÍTRICA

SHRIMP CROQUETTE & CITRUS MAYONNAISE

KEFTA DE FRANGO COM MOLHO THAI

CHICKEN KEFTA & THAI SAUCE

BRIE PANADO SOBRE COMPOTA FRUTOS DO BOSQUE

BREADED BRIE & BERRIES JAM

MINI PRATOS | *SMALL BITES*

VITELA DE LEITE SOBRE PURÉ DE AIPO E MAÇÃ

VEAL, CELERY PURÉE & APPLE

MINI PREGO DE ATUM COM CREME DE ABACATE

TUNA SANDWICH & AVOCADO PURÉE

DOCES | *DESSERTS*

STRUDEL DE MAÇÃ COM CREME DE BAUNILHA

APPLE STRUDEL & CRÈME ANGLAISE SAUCE

MINI TARTE DE LIMÃO MERENGADA

MINI LEMON MERINGUE PIE

75€ por pessoa | 75€ per person



MENU GOURMET

FRIOS | COLD BITES

MIL FOLHAS FOIE GRAS, REDUÇÃO PORTO
FOIE GRAS MILLE FEUILLE & O'PORTO WINE REDUCTION

MINI CEVICHE DE GAROUPA COM LECHE DE TIGRE
GROUPER CEVICHE & LECHE DE TIGRE

SALMÃO GRAVELAX, CREME DE ABACATE E OVAS
GRAVELAX SALMON, AVOCADO PURÉE & FISH ROE

QUENTES | HOT BITES

CROQUETE DE ALHEIRA, CHUTNEY ANANÁS DOS AÇORES
PORTUGUESE SAUSAGE "ALHEIRA" CROQUETTE & AZORES PINEAPPLE CHUTNEY

MIOLO DE VIEIRA COM CREMOSO DE COUVE FLOR E TRUFA
ROSTED SCALLOP, CAULIFLOWER PURÉE & TRUFFLE

TATAKI DE BLACK ANGUS, CROSTA DE PISTÁCIO VERDE
BLACK ANGUS TATAKI & PISTACIO

MINI PRATOS | SMALL BITES

ARROZ DE LAVAGANTE E CHAMPANHE
LOBSTER RICE & CHAMPAGNE

LOMBINHO DE BORREGO E PURÉ BATATA-DOCE
LAMB LOIN & SWEET POTATO PURÉE

QUINOA CREMOSA COM MINI MOZARELLA
CREAMY QUINOA & MOZARELLA

DOCES | DESSERTS

PAVLOVA DE FRUTOS VERMELHOS
RED FRUITS PAVLOVA

MIL FOLHAS DE TIRAMISU
TIRAMISU MILLE FEUILLE

MACARRONS VARIADOS
MIX OF MACARRONS

95€ por pessoa | 95€ per person



BEBIDAS | DRINKS

MENU CASTELO

SANGRIAS

SANGRIAS

VINHO BRANCO E TINTO

WHITE & RED WINE

CERVEJA

BEER

SUMO LARANJA

ORANGE JUICE

ÁGUA MINERAL

MINERAL WATER

25€ por pessoa | 25€ per person

MENU SANTA CATARINA

GIN TÓNICO

GIN & TONIC

PORTO TÓNICO

PORT & TONIC

VINHO BRANCO E TINTO

WHITE & RED WINE

CERVEJA

BEER

SUMO LARANJA

ORANGE JUICE

ÁGUA MINERAL

MINERAL WATER

35€ por pessoa | 35€ per person

MENU SÃO ROQUE

CAIPIRINHA

MOJITO

VINHO BRANCO E TINTO

WHITE & RED WINE

CERVEJA

BEER

SUMO LARANJA

ORANGE JUICE

ÁGUA MINERAL

MINERAL WATER

45€ por pessoa | 45€ per person



TERMOS E CONDIÇÕES | TERMS AND CONDITIONS

DURAÇÃO DO SERVIÇO VOLANTE: 2 HORAS

DURATION OF THE EVENT: 2 HOURS

TAXA DE USUFRUTO DO TERRAÇO E SERVIÇO: 15€ POR PESSOA

FEE FOR USE OF THE TERRACE AND SERVICE: 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. EM CASO DE CONFIRMAÇÃO DE RESERVA O VALOR REMANESCENTE DEVERÁ SER PAGO ATÉ 48H ANTES DO DIA DO EVENTO.

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. THE REMAINING VALUE MUST BE PAID 48H PREVIOUS THE DATE.

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.