



MENU ENG

First course – Wild salad (red fruits, brie cheese, walnuts, cherry tomato)

Fish – Cod with cornbread crust, punch potatoes, garlic greens and corn flakes

Meat – Roast beef with port wine sauce, sautéed vegetables and black pudding Brás

Dessert – Biscuit cake with coffee cream and vanilla ice cream

Simple menu 25,00€ – First course, fish OR meat, dessert
Composed menu 35,00€ – First course, fish AND meat, dessert

Complete your experience with Optional wine pairing

First course – Capela da Tapada (Loureiro) | Grande Escolha (green wine)

Main course – Monte das Servas, Alentejo (white or red)

Dessert – Ruby Port Wine, Dalva

Optio1: 25,00€ per person – G. wine, white wine OR red, Port wine

Option 2: 30,00€ per person – G. wine, white AND red, Port wine





MENU PT

Entrada – Salada silvestre (frutos vermelhos, queijo brie, nozes, tomate cherry)

Peixe – Bacalhau com crosta de broa, batata a murro, grelos ao alho e corn flakes

Carne – Rosbife com molho de vinho do Porto, legumes salteados e Brás de morcela

Sobremesa – Bolo de bolacha com creme de café e gelado de baunilha

Menu simples 25,00€ – Entrada, peixe OU carne, sobremesa

Menu composto 35,00€ - Entrada, peixe E carne, sobremesa

Complete a sua experiência com

Harmonização opcional de vinhos

Entrada – Capela da Tapada (Loureiro) | Grande Escolha (vinho verde)

Prato principal – Monte das Servas, Alentejo (branco ou tinto)

Sobremesa – Vinho do Porto Ruby, Dalva

Opção 1: 25,00€ por pessoa – V. verde, vinho branco OU tinto, vinho do Porto

Opção 2: 30,00€ por pessoa – V. verde, vinho branco E tinto, vinho do Porto

