



MENU 3 Y 4 TIEMPOS



COMIDAS Y CENAS

A PARTIR DE 20 PERSONAS

INCLUYE 2 BEBIDAS SIN ALCOHOL (2 REFRESCOS Ó 2 LIMONADAS Ó 2 NARANJADAS) CAFÉ AMERICANO Ó TÉ

SELECCIONE UN PLATILLO DE ENTRADA, OTRO DE SOPA Y DOS DE PLATO FUERTE A ESCOGER:

ENTRADAS:

Pasteis de bacalhau (3 pzas)

Rissois de camarón (3 pzas)

Croquetas de carne y jamón serrano (3 pzas)

PRC (pasteis de bacalao, rissois de camarón y croqueta de carne)

Pulpo a la portuguesa (cocido y marinado con olivo, cilantro, ajo, limón y vinagre)

Tártara de atún (olivo, soya, limón, aceitunas, cebolla y pimienta verde)

Camarones piri-piri (4 pzas camarón con cabeza grande, ajo, olivo y chile piri piri a las brasas)

Mejillones a la portuguesa (olivo, vino blanco, jitomate y pimientos)

ENSALADAS Y SOPAS:

Ensalada de pulpo y feijao frade (lechugas, jitomate cherry, frijol ojo de tigre y vinagreta)

Ensalada de bacalao (lechuga, cebolla morada, jitomate, garbanzo, aceitunas, huevo cocido y vinagreta)

Ensalada carioca (mango (en estación), aguacate, pepino, palmito y aderezo de cilantro)

Ensalada Madeira (variedad de lechugas, jitomate pepino, aguacate, queso de cabra y aderezo balsámico)

Carpaccio de portobello (láminas de portobello horneado, jitomate deshidratado, albahaca y queso de cabra)

Caldo verde (papa, acelga berza, rodaja de chorizo y olivo)

Sopa de habas

Sopa de cola de res

Sopa de jaiba

PLATOS FUERTES:

PESCADOS Y MARISCOS:

Bacalao Gomes de Sa (lascas de bacalao, papa, cebolla, ajo, olivo y perejil)

Bacalao con natas (lascas de bacalao, papa, cebolla, natas, nuez moscada y queso gratinado)

Bacalao a la mexicana (jitomate, pasitas, alcaparras, aceitunas, almendras, papas y un toque de chile güero acompañado de arroz)



COMIDAS Y CENAS



Bacalao silvestre (*lomo de bacalao a las brasas con alcachofa, palmito, espárragos, champiñones y jitomate deshidratado*)

Bacalao da tía María (*lomo a las brasas, bañado de pimientos, cebolla y ajo, acompañado de papa cocida*)

Salmón de la isla (*a la plancha, bañado con pico de gallo de mango, acompañado de couscous*)

Extraviado silvestre (*a la plancha bañado con palmito, alcachofa, espárragos, champiñones y jitomate deshidratado*)

Robalitos a la plancha (*sobre cama de vegetales y horneado con pesto de perejil y cilantro*)

Camarones Algarve (*salteados con tocino, cebolla y aceitunas, acompañados de arroz*)

Polvo lagareiro (*pulpo asado a las brasas, espinacas y papa*)

Arroz mariscos (*camarón, pulpo, calamar, almejas, mejillones y pescado, con salsa de tomate*)

Arroz preto (*pescado, calamar, pulpo, almejas y tinta de calamar*)

CARNES:

Bife a portuguesa (*filete de res, jamón serrano, papas, bañado en salsa portuguesa tipo gravy*)

Bife Portugalia (*filete de res sellado con mantequilla, cerveza y papas a la francesa huevo estrellado opcional*)

Bifinhos delicia (*puntas de filete, champiñones en salsa tipo gravy y puré de papa gratinado*)

Prego no pao (*ciabatta, filete de res marinado al vino tinto y ajo, papas fritas*)

Feijoada a portuguesa (*entrecot, chorro, tocino ahumado, chorizo, verduras, frijoles y arroz*)

Conejo Lisboa (*tocino, en salsa portuguesa tipo gravy y papas*)

Pollo a la portuguesa (*pollito de leche, salsa con tocino, champiñones y papitas cambray*)

Arroz pato (*pato desmenuzado, tocino y chorizo*)

POSTRES:

Pasteis de natas

Crujiente de Avellana

Trufa De manzana (*1/2 manzana horneada con hojaldre, bañada en salsa nuez y helado de vainilla*)

Frutos Rojos al Oporto

Toucinho Do Ceo (*dulce de chilacayote y almendras*)

Ate con queso

POLITICAS DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO:

1.-Se requiere del 50% de anticipo para la reservación del evento y el 50% restante al término del mismo.

2.- El precio anterior por persona incluye el 16% de I.V.A., NO incluye el servicio.



COMIDAS Y CENAS



3. Días y horarios establecidos de: Lunes a Viernes comidas: 14:00 a 18:30 hrs. cenas: 20:00 a 24:30 hrs. Sábados 20:00 a 24:30.

4.- Solicitamos 3 días hábiles de anticipación para: confirmación de personas y menú elegido.

5.-En el caso de no asistir el número de comensales confirmados se cobrara el total de los menús contratados

6.-Si requiere extender el horario de su evento, este queda sujeto a disponibilidad.

7.-Salón privado \$ 3,500.00 (TRES MIL QUINIENTOS PESOS 00/100 M.N.)

8.- Aforo en salón privado 60 personas sentadas, 100 personas para cocktail.

NOTA: EL SERVICIO DE VALET PARKING ES INDEPENDIENTE AL RESTAURANTE, TIENE UN COSTO DE \$50.00 (CINCUENTA PESOS 00/100 M.N.) POR AUTOMOVIL

Quedamos a sus órdenes para cualquier duda o comentario

Atentamente,

Sra. María Da Silva

Sr. Pedro Alcantara

Srita. Lorena Balderas