

Menu de Natal

MAR D'ESTÓRIAS

O menu de natal do Mar d'Estórias é composto por petiscos de partilha como entrada, seguido de um prato de peixe ou carne e por último de duas sobremesas. Necessitamos para tal de confirmação do número de pessoas, discriminando quantos pratos de carne e peixe são requisitados, tal como as sobremesas.

PETISCOS PARA PARTILHAR

Couvert – pão do cotifo e pão caseiro de alfarroba e figo, azeite Monterosa com flor de sal de Castro Marim e cenoura algarvia
Azeitonas marinadas | Tábuas Mistas (queijos, enchidos e conservas de peixe) | Berbigão à Bulhão Pato | Ovinhos com Alheira e cogumelos



Prato de Carne

Opção 1

Peito de frango cerejado à moda de Loulé com chouriço de Monchique e arroz de ervas e espinafres

Opção 2

Cachaço de porco estufado com puré de batata rústica e cenoura assada

Opção 3

Alcatra em vinha d'alhos com batata doce assada e couve flor gratinada

Prato de Peixe

Opção 1

Atum de cebolada à Algarvia com batata doce assada

Opção 2

Lombo de bacalhau lascado e salteado com pimentos, com puré de grão e espinafres

Opção 3

Cavala assada com tomatada, grelos e batata a murro

Sobremesa

Opção 1

Mousse de chocolate com azeite e flor de sal de Castro Marim

Opção 2

Cheesecake de queijo de cabra com compota de tomate/alperce caseira

Opção 3

Bolo de pêra rocha e gelado artesanal

Preço por pessoa: 25,00€.

(inclui: água, refrigerantes, vinho tinto e branco, café e digestivo)

*Solicitamos o pagamento de 50% do valor total até 48 horas de antecedência ao evento, caso não compareçam o total de pessoas indicado inicialmente, terá que pagar o restante 50% no final do evento na mesma.

