

MARINA
com Noélia



Receitas de Terra e Mar cheias de sabor
Flavourful Land and Sea Recipes

MENUS DE GRUPO
GROUP MENUS

MARINA com Noélia

MENU 1

até 100 pessoas | maximum 100 people

COUVERT

Manteiga fumada e flor de sal,
azeite, cherries e manjeriço,
azeitonas temperadas e pão massa mãe

Smoked butter with fleur de sel,
olive oil, cherry tomato and basil,
olives, sourdough bread

ENTRADA | STARTER

Sopa de peixe

Fish soup

PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH

(escolha uma opção | choose one option)

Filetes de Peixe Galo com açorda de bivalves

John Dory fillet with clams bread stew

Arroz de Lingueirão

Razor clam rice

SOBREMESA | DESSERT

Mousse de Chocolate com caramelo de azeite

Chocolate mousse with olive oil caramel

40€ por pessoa | per person

MARINA com Noélia

MENU 2

até 50 pessoas | maximum 50 people

COUVERT

Manteiga fumada e flor de sal,
azeite, cherries e manjericão,
azeitonas temperadas e pão massa mãe
Smoked butter with fleur de sel,
olive oil, cherry tomato and basil,
olives, sourdough bread

ENTRADA | STARTER

(escolha uma opção | choose one option)

Canja de amêijoas e coentros
Clam and coriander soup

Sopa de Peixe
Fish soup

PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH

(escolha uma opção | choose one option)

Arroz crocante com polvo, lardo
Baked rice with octopus, lardo

Arroz de Robalo com algas
Sea bass rice with seaweed

Raia Alhada
Skate with garlic

SOBREMESA | DESSERT

Marmelos grelhados, nougat e baunilha
Grilled quinces, nougat and vanilla

47€ por pessoa | per person

MARINA
com Noélia

MENU 3

até 50 pessoas | maximum 50 people

COUVERT

Manteiga fumada e flor de sal,
azeite, cherries e manjeriçãõ,
azeitonas temperadas e pão massa mãe

Smoked butter with fleur de sel,
olive oil, cherry tomato and basil,
olives, sourdough bread

ENTRADAS PARA PARTILHAR | STARTERS TO SHARE

Tártaro de Atum e papadum

Tuna tartar with papadum

Amêijoas da Ria Formosa

Ria Formosa clams

PRATO DE PEIXE | FISH DISH

Arroz crocante de Robalo

Sea bass baked rice

PRATO DE CARNE | MEAT DISH

Tornedó com gratin de batata e legumes assados

Tornado with potato gratin and roasted vegetables

SOBREMESA | DESSERT

Abade de Priscos e citrinos

Tradicional Portuguese pudding "Abade de Priscos"

56€ por pessoa | per person

SUPLEMENTO DE BEBIDAS 1 BEVERAGE SUPPLEMENT 1

Água com ou sem Gás | Still or sparkling water

Refrigerante | Sodas

Vinho Branco | White wine

Vallado Prima

ou/e | or/and

Vinho Tinto | Red wine

Bom Maluco

15€ por pessoa | per person

SUPLEMENTO DE BEBIDAS 2 BEVERAGE SUPPLEMENT 2

Água com ou sem Gás | Still or sparkling water

Refrigerante | Sodas

Vinho Branco | White wine

Monte da Peceguina

Vinho Tinto | Red wine

Monte da Peceguina

25€ por pessoa | per person