

Lotação espaços:

- **Restaurante 1.^a Andar** (capacidade para 62 pessoas)



- **Rés do chão, Sala privada** (capacidade 24 pessoas). Utilização mínimo 15 pessoas. Dispomos de som, o cliente pode passar a musica que desejar por Bluetooth através do telemóvel ou nós providenciamos a musica. Pode ser espaço fumador ou não fumador fica a critério do cliente.



MENUS DISPONIVEIS:

- **Menus de Degustação (Madeira, Ribatejo, Italiano e Gourmet): desde 21 €**

Nesta experiência gastronómica, a comida vem empratada para realçar a apresentação, nomeadamente trabalhamos com produtos mais elaborados para surpreender o cliente.

O Menu de degustação tem couvert, 1 entrada, 1 prato principal e sobremesa.
Existe a opção de 2 pratos principais.

- **Menus de Harmonização vinhos e Iguarias (Tejo, Douro e Alentejo): 30 €**

Nesta experiência gastronómica e vínica encontra-se o casamento perfeito, conhecida como harmonização gastronómica ou maridagem.

Desta forma para tirar o maior partido de um bom vinho, um dos maiores trunfos está em casá-lo com um prato adequado. Para tal recorreremos aos enólogos dos vinhos que irá ter o privilégio de apreciar. A comida vem empratada para realçar a apresentação.

O Menu de Harmonização tem couvert, 1 entrada, 2 pratos principais e sobremesa.

Nota: Se o cliente desejar é possível ter uma opção: (vegetarianos, dieta, intolerantes ou caso a pessoas não gostem)

MENU DE DEGUSTAÇÃO “MADEIRA”

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ENTRADA

Bolo do Caco

PRATO PRINCIPAL

Espetada à Madeirense

SOBREMESA

Pudim de maracujá

Café

BEBIDAS:

Água, refrigerantes e cerveja

Vinho branco ou tinto

Sangria espumante com frutos vermelhos

21,00 € por pessoa (mínimo: 12 pessoas)

Opção de mais um prato, acresce 7 € por pessoa: Atum marinado à Madeirense

Se desejar algum menu personalizado, poderá solicitar.

MENU DE DEGUSTAÇÃO “RIBATEJO”

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ENTRADA

Duo de morcela com maça e farinheira de canela com mel

PRATO PRINCIPAL

Nacos de bravo avinhados com tinto do Tejo

SOBREMESA

Celeste

Café

BEBIDAS:

Água, refrigerantes e cerveja

Vinho branco ou tinto

Sangria espumante com frutos vermelhos

21,00 € por pessoa (mínimo: 12 pessoas)

Opção de mais um prato, acresce 7 € por pessoa: Torricado de bacalhau

Se desejar algum menu personalizado, poderá solicitar.

MENU DE DEGUSTAÇÃO “ITALIANO”

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ENTRADA

Salada Caprese (mozzarella, tomate, azeite manjericão)

PRATO PRINCIPAL

Bistecca (Bife) com molho queijo Gorgonzolla

SOBREMESA

Tiramisu

Café

BEBIDAS:

Água, refrigerantes e cerveja

Vinho branco ou tinto

Sangria espumante com frutos vermelhos

21,00 € por pessoa (mínimo: 12 pessoas)

Opção de mais um prato, acresce 7 € por pessoa: Linguinni all Arribata (camarão, ameijoas e mexilhão)

Se desejar algum menu personalizado, poderá solicitar.

MENU DE DEGUSTAÇÃO “GOURMET”

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ENTRADA

Trouxa de Brie com nozes caramelizadas e doce de abóbora sobre salada da época

PRATO PRINCIPAL

Risotto com 5 cogumelos (Amor, Rei, Ostra, Citrinos e Shitake)

SOBREMESA

Petit Gateau caseiro de chocolate branco com lima com sorvete de limão

Café

BEBIDAS:

Água, refrigerantes e cerveja

Vinho branco ou tinto

Sangria espumante com frutos vermelhos

21,00 € por pessoa (mínimo: 12 pessoas)

Opção de mais um prato, acresce 7 € por pessoa: bacalhau confitado com puré de grão e grelos

Se desejar algum menu personalizado, poderá solicitar.

MENU DE HARMONIZAÇÃO “TEJO”

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ENTRADA

Torrizado de queijo chévre da Maçussa acompanhado com vinho branco Cabeça de Toiro Arinto

PRATO PRINCIPAL PEIXE

Tiborna de bacalhau acompanhado com vinho tinto Badula Seleccionado

PRATO PRINCIPAL CARNE

Bochechas de porco estufadas em baixa temperatura acompanhado com vinho tinto Penegrais Reserva Touriga Nacional

SOBREMESA

Mousse de chocolate com pimenta rosa e flor de sal de Rio Maior

CAFÉ

BEBIDAS:

Água, refrigerantes e cerveja

Vinho engarrafado:

Sangria espumante com frutos vermelhos 3

30,00 € por pessoa (mínimo: 12 pessoas)

Se desejar algum menu personalizado, poderá solicitar.

MENU DE HARMONIZAÇÃO “DOURO”

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ENTRADA

Cavala fumada sobre tosta acompanhado com vinho branco Vila Real Reserva

PRATO PRINCIPAL PEIXE

Bacalhau com redução do Vinho do Porto acompanhado com vinho branco Altano

PRATO PRINCIPAL CARNE

Pá de vitela assada, batata no forno e esparregado acompanhado com vinho tinto Papa Figos

SOBREMESA

Pudim de vinho do Porto

CAFÉ

BEBIDAS:

Água, refrigerantes e cerveja

Vinho engarrafado:

Sangria espumante com frutos vermelhos

30 € por pessoa (mínimo: 12 pessoas)

Se desejar algum menu personalizado, poderá solicitar.

MENU DE HARMONIZAÇÃO “ALENTEJO”

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ENTRADA

Ovos mexidos com farinheira acompanhado com Adegas da Vila branco

PRATO PRINCIPAL PEIXE

Lombo de Robalo com arroz cremoso de espargos acompanhado com vinho branco porca de Murça

PRATO PRINCIPAL CARNE

Lagartos de porco preto grelhados acompanhado com vinho tinto Loios

SOBREMESA

Pão de Rala

CAFÉ

BEBIDAS:

Água, refrigerantes e cerveja

Vinho engarrafado:

Sangria espumante com frutos vermelhos

30 € por pessoa (mínimo: 12 pessoas)

Se desejar algum menu personalizado, poderá solicitar.

Melhores Cumprimentos/Best Regards/Bien Cordialement/Saludos Cordiales/Cordiali Saluti

Filipe Nunes

Restaurante Palhinhas Gold

Catering Palhinhas Gold

Organizamos e realizamos eventos em palácios e quintas ou em espaços privados

www.palhinhasgold.pt

<https://www.instagram.com/palhinhasgold/>

<https://www.facebook.com/pg/PalhinhasGold/photos/?tab=albums>

Travessa do Palhinhas

2040-250 Rio Maior

96 7925837