


# Menu das Regiões de Portugal

## Julho – Estremadura

### ENTRADAS

Peixinhos da horta 12€


Pataniscas de bacalhau 16€

Sugestão de vinho: Espumante Lagoalva Bruto 7€   
(Arinto, Alfrocheiro)

### PRATOS PRINCIPAIS

Caldeirada de peixe 28€


Frango na púcara 25€

Sugestão de vinho: Casa Cadaval Reserva Branco 7€   
(Arinto, Viognier)

### SOBREMESAS

Farófiás 7.5€

Trouxas das Caldas 8.5€

Sugestão de vinho: Casa Cadaval Reserva Tinto 7€   
(Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonéz, Merlot)

Menu de degustação: 65€ por pessoa  
Harmonização de vinhos: 20€ por pessoa

Preços com IVA incluído à taxa em vigor

# Portugal Regions Menu

## July – Estremadura




ESTREMADURA

### STARTERS

Deep-fried green beans 12€


Codfish fried cakes 16€

Wine suggestion: Espumante Lagoalva Bruto 7€   
(Arinto, Alfrocheiro)

### MAIN COURSES

Portuguese fish stew 28€


Clay pot baked chicken 25€

Wine suggestion: Casa Cadaval Reserva Branco 7€   
(Arinto, Viognier)

### DESSERTS

Farófias 7.5€  
(floating island)

Caldas-style candied eggs in syrup 8.5€

Wine suggestion: Casa Cadaval Reserva Tinto 7€   
(Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez, Merlot)

Tasting menu: 65€ per person  
Wine pairing: 20€ per person

All prices are inclusive of VAT at the current rate