

### MENU CALÇADA

30 € / pessoa

Creme de Abóbora e Gengibre, Requeijão, Sementes de Abóbora

Bacalhau Confit, Grão de Bico, Chouriço, Espinafre

Leite Creme Queimado, Citrinos

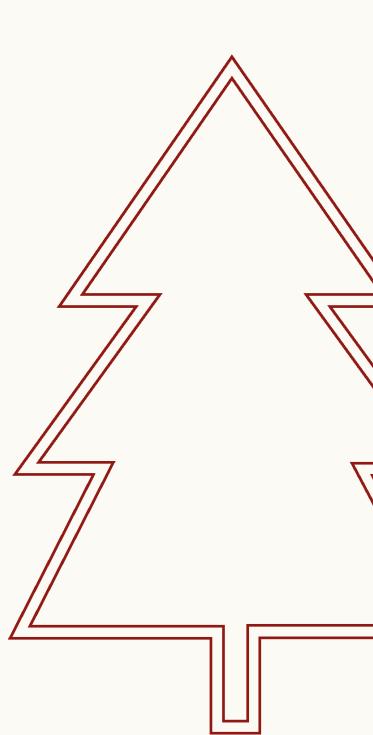
### **MENU RIO FRIO**

38 € / pessoa

Carpaccio de Bacalhau, Crumble de Broa, Agrião, Chimichurri

Magret de Pato e Arroz de Enchidos

Rabanada, Frutos Vermelhos, Gelado de Baunilha



#### MENU RIO FRIO

(Mínimo 25 pax)

49€ / pessoa

#### **Entradas**

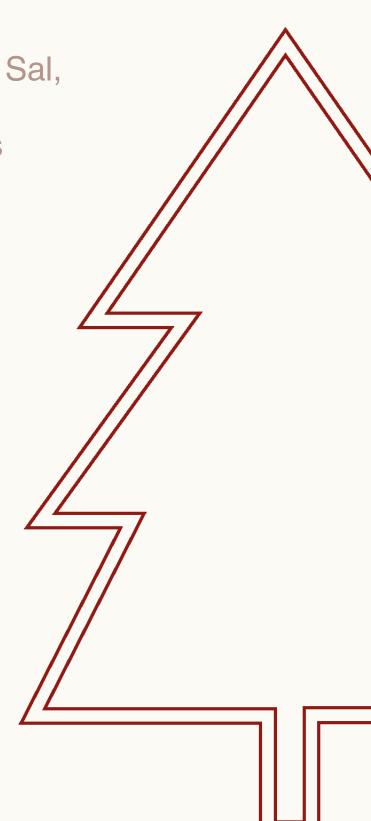
Creme de Legumes Sazonais
Salada de Grão, Bacalhau e Ovo Cozido
Salada de Batata, Bacon e Mostarda
Salada de Fusilli, Presunto e Tomate Seco
Salada de Legumes, Queijo da Ilha e Amêndoas
Salada Caprese, Pesto e Vinagre Balsâmico
Quiche Lorraine
Seleção de Salgadinhos
Bôla de Enchidos
Seleção de Queijos e Charcutaria
Seleção de Pão

### **Pratos Principais**

Bacalhau com Crosta de Broa, Batata ao Sal, Couve Salteada Vitela Assada, Arroz de Enchidos, Grelos

#### **Sobremesas**

Bolo Rei Leite Creme Pudim de Ovos Sonhos Rabanadas Seleção de Fruta Laminada



### **SUPLEMENTOS BEBIDAS**

SUPLEMENTO BEBIDAS ALFÂNDEGA 14€ / pessoa

Água com e sem gás Refrigerantes Cerveja de Pressão Cafetaria e Infusões

SUPLEMENTOS BEBIDAS DOURO

19 € / pessoa

Água com e sem gás Refrigerantes Cerveja de Pressão Vinho Branco, Tinto e Rosé Seleção Timbre Virtudes Cafetaria e Infusões

SUPLEMENTO WELCOME DRINK

6 € / pessoa

Flute Espumante
Porto Tónico
Mulled Wine
Sumo Natural Laranja



## TERMOS E CONDIÇÕES

Menus disponíveis entre 15 de novembro e 30 de dezembro (com exceção dos dias 24 e 25 de dezembro) para almoço e jantar

Menus aplicáveis a um máximo de 60 convidados

Decoração natalícia e música ambiente temática

Reserva obrigatória

#### **Reservas:**

info@timbrevirtudes.com ou +351 22 016 3930 ou +351 934 588 463 (whatsapp)

