

FERRUGEM

RESTAURANTE



www.ferrugem.pt | restaurante@ferrugem.pt | fb.com/ferrugem.restaurante
+351 252 911 700 | Rua das Pedrinhas, 32 | 4770-379 Portela VNF | V. N. Famalicão | Portugal

MENU ESPECIAL NATAL 2017 - A

PRELÚDIO

Pão e manteigas artesanais

SAUDAÇÃO DO CHEFE

"GELADO DE POLVO"

Polvo panado, chutney de pimentos assados, areia de cebola e camarão da costa crocante

PRIMEIRO MOMENTO

BACALHAU DE CONSOADA

Bacalhau confitado em azeite, mousse de batata, couve, cenoura e pickles de cebola

SEGUNDO MOMENTO

PORCO DE COMER À COLHER COM ROUPA-VELHA DE COGUMELOS

Bochecha de porco alentejano, vegetais, cogumelos e alheira numa inspiração natalícia

TERCEIRO MOMENTO

ALETRIA DE INSPIRAÇÃO ORIENTAL

Aletria com cardamomo, granola de frutos secos e gelado de uvas passas

Valor do menu (s/ bebidas): € 40,00* / pessoa

* IVA incluído à taxa de 13%.

COMPLEMENTOS DE BEBIDAS

Os complementos de bebidas sugeridos são opcionais e incluem água, refrigerantes, cerveja e café/chá/infusão. Não incluem outras bebidas alcoólicas.

COMPLEMENTO 1 - acresce € 10** / pax

Vinha da Bouça (Alvarinho) IG Minho Branco 2015 | Vinha Paz DO Dão Tinto 2015

COMPLEMENTO 2 - acresce € 15** / pax

Cottas Reserva DO Douro Branco 2014 | Julyan Reynolds Reserva IG Alentejo Tinto 2011

Complemento de vinho de sobremesa: acresce € 5** / pax

** IVA incluído à taxa de 23%.

OBSERVAÇÕES

Estas propostas destinam-se a grupos com número igual ou superior a 8 pessoas, mediante escolha prévia de um menu igual para todos os elementos. IVA incluído à taxa legal. A confirmação da ementa e do número de participantes deverá acontecer até 48 horas antes do evento e será este o número final para efeitos de faturação. Condições de pagamento: pronto pagamento.

FERRUGEM

RESTAURANTE



www.ferrugem.pt | restaurante@ferrugem.pt | fb.com/ferrugem.restaurante
+351 252 911 700 | Rua das Pedrinhas, 32 | 4770-379 Portela VNF | V. N. Famalicão | Portugal

MENU ESPECIAL NATAL 2017 - B

PRELÚDIO

Pão e manteigas artesanais

SAUDAÇÃO DO CHEFE

PATANISCA DE BACALHAU E CALDINHO DE GRÃO

PRIMEIRO MOMENTO

PEIXE SELVAGEM DA COSTA ATLÂNTICA

Robalo*, "à brás" de espargos verdes, "foie gras" de tamboril e chutney de boletos

* O peixe poderá ser alterado de acordo com as disponibilidades do dia, mantendo-se a tipologia do prato.

SEGUNDO MOMENTO

COXA DE PATO ASSADO

Arroz cremoso de castanhas e boletos e vegetais salteados em paia de porco alentejano

TERCEIRO MOMENTO

TRIBUTO AO ABADE DE PRISCOS

Gelado do famoso pudim num refrescante copo de gelo

Valor do menu (s/ bebidas): € 40,00* / pessoa

* IVA incluído à taxa de 13%.

COMPLEMENTOS DE BEBIDAS

Os complementos de bebidas sugeridos são opcionais e incluem água, refrigerantes, cerveja e café/chá/infusão. Não incluem outras bebidas alcoólicas.

COMPLEMENTO 1 - acresce € 10** / pax

Vinha da Bouça (Alvarinho) IG Minho Branco 2015 | Vinha Paz DO Dão Tinto 2015

COMPLEMENTO 2 - acresce € 15** / pax

Cottas Reserva DO Douro Branco 2014 | Julyan Reynolds Reserva IG Alentejo Tinto 2011

Complemento de vinho de sobremesa: acresce € 5** / pax

** IVA incluído à taxa de 23%.

OBSERVAÇÕES

Estas propostas destinam-se a grupos com número igual ou superior a 8 pessoas, mediante escolha prévia de um menu igual para todos os elementos. IVA incluído à taxa legal. A confirmação da ementa e do número de participantes deverá acontecer até 48 horas antes do evento e será este o número final para efeitos de faturação. Condições de pagamento: pronto pagamento.