

ARRUDA DOS VINHOS

VALVERDE (Louriceira de Baixo)

Tiborna com queijo de cabra gratinado
Bacalhau no forno com presunto
Bochechas de porco estufadas com puré de batata-doce
Toucinho-do-céu de noz com gelado de baunilha
Vinho branco ou tinto da casa, água, refrigerantes
Café e ginjinha
Preço por pessoa: 20,00€ (sujeito a reserva prévia)

LOURES

RETIRO DA RAPOSO

Queijo de cabra fundido com orégãos
Chanfana de Javali com batata-doce e marmelo assado
Bolo de alfarroba com mel de medronho
Vinho da casta Arinto
Preço por pessoa: 25€ (sujeito a reserva prévia)

BARRETE SALOIO

Farinheira Assada à General
Arroz de Costela c/ Grelos (na rota Histórica das Linhas Torres)
Arrepiado de Amêndoa à Duque
1/2 vinho Bucelas Prova Regia
Preço por Pessoa - 20€ (sujeito a reserva prévia)

MAFRA*

ADEGA DO CONVENTO (dias 19, 20 e 21 de outubro)

Sopa de castanhas e perdiz
Cabrito à moda de Monção
Língua de vaca sabor de molho Madeira
Pudim de café
Leite-creme queimado

BRASÃO (dias 19, 20 e 21 de outubro)

Sopa de caça
Bacalhau à Provençal
Pudim de café

JOÃO DA VILA VELHA (dias 19, 20 e 21 de outubro)

Caldo de galinha
Galinha corada
Pudim de café

PARIS (dias 19, 20 e 21 de outubro)

Caldo de galinha
Língua de vaca sabor de molho Madeira
Pudim de café
Leite-creme queimado

RETIRO DO VOLANTE (dias 19, 20 e 21 de outubro)

Caldo de galinha
Língua de vaca sabor de molho Madeira
Pudim de café
Leite-creme queimado

SETE SÓIS (dias 19, 20 e 21 de outubro)

Sopa de caça
Língua de vaca sabor de molho Madeira
Leite-creme queimado

CASA DOS CARACÓIS (Malveira) (dias 19, 20 e 21 de outubro)

Sopa de castanhas e perdiz
Língua de vaca sabor de molho Madeira
Cabrito à moda de Monção
Bolo de nozes e ovos-moles
Pudim de café
Leite-creme queimado

* Ementa à "la carte", sem necessidade de reserva prévia

TORRES VEDRAS

CANTINHO DO PÁTEO

Tábua de Queijos
Bife Wellington
Bolo Caseiro de Laranja
Copo de Vinho Doc "Alma Vitis"
Preço por pessoa: 15€

GRANDE ESCOLHA – DOLCE CAMPOREAL LISBOA

Wellington de vitela branca e pera rocha
Preço por pessoa: 25€

MOINHO DO PAÚL (20 e 21 de outubro, apenas almoços)

Sopa de Sustança
Mexilhão à General Wellington
Bacalhau do Regimento
Carne de Porco das Linhas
Galinha do povo
Frutas e Doces
Bebida e Café
Preço por pessoa: 18 €

MOMENTVM LIFESTYLE

Sardinhas com ervas finas
Frango de marinada
Bacalhau corado
Copo de vinho da região
Preço por pessoa 22 €

NAPOLEÃO TABERNA E BAR DE TAPAS

Prego à Napoleão
Prego à Bonaparte
Josefinas (sobremesas)

PATANISCA

Cabra Cega (queijo de cabra no forno, envolto em massa filó, regada com mel e nozes tostadas)
Bife Wellington (Preparação de bife da vazia revestido com paté de cogumelos e envolto em massa folhada e assado no forno, acompanhado por vários legumes da época)
Torres de Sabor (Doce inspirado no famoso pastel de feijão de Torres Vedras. Representa as muralhas das fortificações defensivas das Linhas de Torres Vedras)
Preço: Entrada 7€ | Prato Principal 18€ | Sobremesa 3,5€

RESTAURANTE ROOTS

Bife Wellington

VILA FRANCA DE XIRA

ADVINHA PITORESCA (Alverca do Ribatejo)

Sopa de Bacalhau com Grão
Cabrito à Moda de Monção
Bolo de Nozes e Mel
Copo de Vinho "Encostas do Xira"
Preço por pessoa 19,50 € (sujeito a reserva prévia)