

Adega do Convento | 2 a 4 e 9 a 11 de fevereiro

Entradas/ sopa: croquete de javali com alecrim; caldo de perdiz com castanhas; empada de coelho com rúcula e tomate seco

Pratos: feijoada de javali; ensopado de gamo; estufado de javali com cogumelos

Sobremesa: leite creme queimado

Rua Moreira, n.º 11, 2640-507 Mafra
261 814 185 | geral@adegadoconvento.pt | € € € €

Brasão | 2 a 4 e 9 a 11 de fevereiro

Entradas/ Sopa: tábua de enchidos; queijos saloios; sopa rica do campo

Pratos: bife de gamo com molho de romã; marinada de javali campestre; costeletas de gamo com molho de alecrim; ensopado de gamo real

Sobremesas: manjar do abade; tarte de limão conventual

Travessa Manuel Esteves, n.º 7, 2640-503 Mafra
261 815 687 | restaurantebrasao1@hotmail.com | € € € €

Convento da Cerveja | 2 a 4 e 9 a 11 de fevereiro

Entrada/ sopas: requeijão com doce de abóbora; creme de marisco; creme de legumes

Prato: ensopado de gamo com puré de batata doce e batata doce frita

Sobremesa: leite creme

Terreiro D. João V, n.º 55, 2640-454 Mafra
261 853 830 | convento.cerveja@gmail.com | € € € €

Escondidinho | 2 a 4 e 9 a 11 de fevereiro

Entrada/ Sopa: *vol-au-vent* de caça; canja de perdiz

Pratos: ensopado de gamo com frutos vermelhos e batata *campagnard*; *strudel* de javali em cama de puré de batata doce e legumes salteados; bochechas de javali em vinha d'alhos com esmagado de legumes; torricado de lebre com migas de tomate seco e legumes salteados

Sobremesa: *brownie* de pão de Mafra

Travessa da Quinta Nova, n.º 17, 2640-473 Mafra
261 814 983 | cliente.escondidinho@gmail.com
Encerra domingo ao jantar | € € € €

João da Vila Velha | 2 a 4 e 9 a 11 de fevereiro

Entradas/ Sopas: sopa do dia; pão de Mafra; broa; pão com torresmos; queijo fresco, seco e temperado
Pratos: gamo no churrasco com castanhas; espetada de javali no churrasco; chanfana de gamo; chanfana de javali

Sobremesas: merengada de limão; quindim de coco

Rua Pedro Julião, n.º 6, 2640-518 Mafra
261 811 254 | joaodavilavelha@gmail.com | € € € €

O Almude | 2 a 4 e 9 a 11 de fevereiro

Entrada: rissóis de gamo

Prato: ensopado de gamo

Sobremesa: pudim de vinho do Porto

Rua 25 de Abril, 43, 2665-201 Malveira
965 435 857 | almuderestaurante@gmail.com | € € € €

Os Três Irmãos - Churrasqueira

2 a 4 e 9 a 11 de fevereiro

Entradas: pão; azeitonas; queijo fresco; empada de gamo

Prato: estufado de gamo com batata rústica

Sobremesas: pudim de pão; pastel de Mafra

Avenida 25 de Abril, 2640-456 Mafra
261 098 190 | cstl.contabilidade@gmail.com | € € € €

Pingo na Brasa | 2 a 4 e 9 a 11 de fevereiro

Entradas: pão de Mafra; rissóis de gamo; queijo fresco e seco

Pratos: folhado de gamo com cogumelos; perna de gamo no forno com castanhas

Sobremesas: semifrio de maçã; delícia de frutos vermelhos

Rua Direita, n.º 49, 2665-113 Gradil
261 963 616
Encerra domingo ao jantar | € € €

Portal do Moinho | 2 a 4 de fevereiro

Sopa: *velouté* de caça com cebolinho

Pratos: ensopado de gamo; costeletinhas de gamo ao alinho

Sobremesas: *parfait* de avelã; *crumble* de maçã com caramelo salgado

Rua Principal, n.º 10, Ervideira, 2665-055 Enxara do Bispo
963 661 817 | reservas@portaleventos.pt | € € € €

Restaurante Feito ó Bife | 2 e 3 de fevereiro

Entrada/ Sopa: croquetes de gamo; sopa de javali

Pratos: gamo na panela de ferro; javali na panela de ferro

Sobremesa: bolo mousse de chocolate com bola de gelado

Rua Major João Gomes, n.º 33, 2640-491 Mafra
261 812 870 | dokasmoreira92@gmail.com | € € € €

Restaurante Improvável

2 a 4 e 9 a 11 de fevereiro

Entradas: pão; pão com chouriço; broa de milho; manteigas; azeitonas

Prato: costeletas de gamo grelhadas, acompanhadas de puré de batata doce e legumes salteados

Sobremesa: Tiramisu

Largo Conde Ferreira, 2640-492 Mafra
261 091 342 | reservas@restauranteprovavel.pt
Encerra à segunda-feira | € € € €

Restaurante Paris | 2 e 3 de fevereiro

Entradas: pão de Mafra; queijo fresco saloio

Prato: ensopado de gamo

Sobremesas: pera bêbeda; mousse de chocolate caseira; pudim de ovos

Praça da República, n.º 14, 2640-473 Mafra
261 815 797 | restauranteparismafra@gmail.com
Encerra sábado ao jantar | € € € €

Restaurante Saloio | 2 e 3 e 9 e 10 de fevereiro

Entradas: torresmos do rissol; queijo fresco de ovelha
Pratos: ensopado de gamo com broa crocante; espetada de gamo com ervas aromáticas; costeletas de gamo com molho campestre; arroz de perdiz malandrinho
Sobremesas: pudim de abóbora com gelado de coco; leite creme queimado; *pavlova* com frutos vermelhos

Rua Prof. Armando de Lucena, n.º 22, 2665-211 Malveira
219 862 563 | info@restaurantesaloio.pt | € € € € €

Restaurante Sete Sóis | 2 a 4 e 9 a 11 de fevereiro

Entrada/ Sopa: rissol de caça; canja de perdiz
Pratos: grelhada mista de gamo e javali; javali em vinha d'alhos; ensopado de gamo com castanhas; faisão estufado; costeletas de javali grelhadas
Sobremesas: *cheesecake* de frutos silvestres; pudim caseiro

Avenida São Sebastião, n.º 14 L, 2655-364 Ericeira
261 811 161 | restaurantesetesois@gmail.com | € € € €

Retiro do Volante | 2 a 4 e 9 a 11 de fevereiro

Entrada/ Sopa: sopa do dia; salada de ovas de bacalhau
Pratos: iguaria de gamo à Real Tapada; costeletas de gamo grelhadas
Sobremesas: sublime de laranja; doce à casa

Rua Dom João V, n.º 49 A, 2640-308 Carapinheira
219 661 184 | eduardopedroduarte@gmail.com | € € €

Legenda

Preço médio por refeição completa:

€ € € | 17.50/ 22.50

€ € € € | 22.50/ 30.00

€ € € € € | + 30.00

Informações

Câmara Municipal de Mafra

Posto de Turismo de Mafra

Telef.: 261 818 347

e-mail: turismo@cm-mafra.pt | *Site:* www.cm-mafra.pt

Facebook: www.facebook.com/camaramunicipaldemafra



Sabores da Tapada Real

2 a 4 e 9 a 11
de fevereiro de 2024

CONCELHO DE MAFRA