

Grupos de 15 - 150 pax

Menu I - 27,50€/Pax

Seleção de Pão, Cenoura em Moura, Manteiga

---

Trilogia de Tapas

Carapaus Alimados, Choco em Calda de Tomate

Pimentos Assados

---

Gratinado de Bacalhau no Forno

Ou

Lombo de Porco Preto Recheado com Ameixa e Amêndoa

---

Tarte de Maçã com Chantilly

---

Opção por mais 5€ saboreie ambos os pratos principais

Opção Bebidas+ 5€ 0,375 L Vinho Tinto ou Branco Raposinha

ou 3 Refrigerantes ou 3 Cervejas

Água Mineral e Café

Group from 15 - 150 pax

Menu I - 27,50€/Pax

Bread selection , Butter, Marinated Carrots and Olives

---

Tapas Trilogy

Marinated Fish Fillets, Cuttle fish in Tomato

Marinated Peppers

---

Gratinated Codfish in the Offen

Or

BlackPork with Plums and Almonds

---

Apple Tart with Cream

---

Option + 5€ you can Taste The Two Main Courses

Option Drinks+ 5€ 0,375 L Red or White Wine Raposinha

or 3 Soft Drinks or 3 Beer

Mineral Water and Coffee

Grupos de 15 - 150 pax

Menu II - 30,00€/Pax

Seleção de Pão, Cenoura em Moura, Manteiga, Azeitonas e Patê de Atum

---

Gambas Fritas Picantes Flambée

---

Supremo de Peixe Galo com Puré de Batata Doce

Ou

Lagartinhos de Porco Preto com Batata Frita e Saladinha da Horta

---

Trilogia Algarvia (Figo, Alfarroba e Amêndoa)

---

Opção + por mais 5€ saboreie ambos os pratos principais

Opção Bebidas+ 5€ 0,375 L Vinho Tinto ou Branco Raposinha

ou 3 Refrigerantes ou 3 Cervejas

Água Mineral e Café

Group from 15 - 150 pax

Menu II - 30,00€/Pax

Bread Selection , Butter, Marinated Carrots ,Olives and  
Home made Tunapaste

---

Prawns in Spicy Garlic Sauce

---

Supreme od John Dory Fish with Mashed Sweet Potato  
Or  
Grilled Black Pork with French Fries and Algarvian Salad

---

Algarvian Trilogy ( Fig, Carob Sweet and Almond)

---

Option + 5€ you can Taste the Two Main Course

Option Drinks+ 5€ 0,375 L Red or White Wine Raposinha  
or 3 Soft Drinks or 3 Beer  
Mineral Water and Coffee

Grupos de 15 - 150 pax

Menu III - 35,00€/Pax

Seleção de Pão, Cenoura em Moura, Manteiga, Azeitonas e Patê de Atum

---

Sapateira Recheada com Pão Torrado

e

Gambas Picantes na Frigideira

---

Medalhões de Tamboril com Puré de Batata Doce

Ou

Naco de Novilho na Pedra com Molho Frutos Silvestres Picante

---

Mousse au Chocolate com Gelado

---

Opção + por mais 5€ saboreie ambos os pratos principais

Opção Bebidas+ 5€ 0,375 L Vinho Tinto ou Branco Raposinha

ou 3 Refrigerantes ou 3 Cervejas

Água Mineral e Café

Group from 15 - 150 pax

Menu III - 35,00€/Pax

Bread Selection, Butter, Marinated Carrots, Olives and  
Homemade Tuna Paste

---

Delicious Crab with Toasted Bread  
and  
Prawns in Spicy Garlic Sauce

---

Monkfish Medallions with Mashed Sweet Potato  
Or  
Stone Grilled Rumpsteak with Spicy Red Fruit Sauce

---

Chocolate Mousse with Ice Cream

---

Option+ 5€ you can Taste the Two Main Course

Option Drinks+ 5€ 0,375 L Red or White Wine Raposinha  
or 3 Soft Drinks or 3 Beer  
Mineral Water and Coffee

Grupos de 15 - 150 pax

Menu IV - 45,00€/Pax

Seleção de Pão, Cenoura em Moura, Manteiga, Azeitonas e Patê de Atum,  
Queijo com Orégãos

---

Mariscada Adega d'Alvor

Camarão Tigre Grelhado, Amêijoas à Bulhão de Pato, Sapateira Recheada e  
Berbigão Picante

---

Filet Mignon de Lombo com Molho de Três Pimentas

---

Mista de Doces

Tarte de Amêndoa, Queijo de Figo, Trilogia Algarvia

---

Opção Bebidas+ 5€ 0,375 L Vinho Tinto ou Branco Raposinha  
ou 3 Refrigerantes ou 3 Cervejas  
Água Mineral e Café

Group from 15 - 150 pax

Menu IV - 45,00€/Pax

Bread Selection, Butter, Marinated Carrots, Olives  
Homemade Tuna Paste and Cheese with Oregano

---

Adega d'Alvor Seafood Selection

Grilled Tiger Prawns, Clams in Garlic Sauce, Delicious Crab  
and Spicy Cockles

---

Filet Mignon with Creamy Pepper Sauce

---

Mixed Dessert

Almond Cake, Fig Cake, Algarvian Trilogy

---

Option Drinks+ 5€ 0,375 L Red or White Wine Raposinha  
or 3 Soft Drinks or 3 Beer  
Mineral Water and Coffee