

2024

MENUS de GRUPO

A experiência Cavalariça assenta no formato de partilha.

Como tal, os nossos menus de grupo são pensados para que tenha a oportunidade de provar diferentes pratos num registo descontraído e informal.

Temos as seguintes opções:

Menu A – 39.00€ por pessoa

1 Petiscos

1 Entrada

1 Principal

1 Acompanhamento

1 Sobremesa

Menu B – 46.00€ por pessoa

2 Petiscos

2 Entradas

1 Principal

1 Acompanhamentos

1 Sobremesa

Ambos os menus estão organizados de forma que cada opção escolhida seja partilhada por duas pessoas.

Exemplo: Menu A (para um grupo de 20 pessoas)

- Coelho de Escabeche – 10 porções
- Carpaccio de atum – 10 porções
- Cachaço de porco – 10 porções
- Batata Tripla Fritura – 10 porções
- Torta de Citrinos – 10 porções

Em todos os nossos menus o nosso pão e as águas já estão incluídos.

Estamos disponíveis para nos adaptarmos a quaisquer intolerâncias e restrições alimentares, desde que comunicadas com a devida antecedência (até 7 dias antes do dia do evento).

Teremos todo o gosto em sugerir-lhe as opções de vinho mais indicadas para os pratos selecionados.

Todos os nossos pratos são sazonais e estão sujeitos a possíveis alterações.

2024

MENUS de BEBIDAS

Temos as seguintes opções:

Menu Standard – 18.00€ por Pessoa

Água S/Gás ou C/Gás

Vinho BR.: Montaria - Alentejo

Vinho TT.: Montaria - Alentejo

Sumos / Refrigerantes

Café/Descafeinado/Chá

Menu Premium – 30.00€ por Pessoa

Água S/Gás ou C/Gás

Vinho BR.: Sonhador - Alentejo

Vinho TT.: Freixo Terroir - Alentejo

Sumos / Refrigerantes

Café/Descafeinado/Chá

Nota: Em ambos os menus capitamos 1 garrafa de vinho por duas pessoas.

Welcome Drink – 5.00€ por pessoa

Temos a opção de adicionar um Welcome Drink ao menu caso tenha interesse.

TERMOS E CONDIÇÕES

Confiamos que as reservas sejam respeitadas. Agradecemos que, se precisar de fazer alterações na sua reserva, o faça com a maior antecedência possível.

Para reservas de 9 ou mais pessoas, ou para reservas de eventos, exigimos detalhes de cartão de crédito para garantir a reserva. Esses detalhes serão guardados de forma segura na plataforma virtual "Stripe", aos quais nunca teremos acesso. Só será cobrado algum valor se os termos de cancelamento não forem correspondidos.

Depois dos menus serem escolhidos, pediremos que efetue o pagamento de um depósito de 35% do valor total, para garantir a reserva. Poderá fazê-lo por transferência bancária (PT50 0033 0000 4565 5862 6130 5), ou poderemos fazer consigo através da plataforma acima referida, "Stripe".

O restante valor será cobrado no dia, assim como qualquer consumo adicional.

O valor do depósito não será devolvido se o evento for cancelado com menos 7 dias de antecedência.

A sua reserva incorrerá automaticamente numa taxa de:

- 20€ por pessoa, se não recebermos um aviso prévio de cancelamento até 72 horas antes da hora da sua reserva.
- 30€ por pessoa, para qualquer cancelamento tardio, no dia da sua reserva.
- A totalidade do valor por pessoa, se não aparecer no dia, sem qualquer aviso prévio.

Infelizmente, a nossa experiência com grupos que não cancelam ou que alteram tardiamente a sua reserva exige que esta política seja agora necessária.

Pedimos educadamente que entre em contacto connosco se estiver atrasado.

Caso não haja qualquer tipo de aviso ou contacto com o nosso restaurante, reservamo-nos ao direito de disponibilizar a sua mesa a outro cliente.

Ao fazer uma reserva no restaurante Cavalariça você está a concordar com os nossos termos e condições de reserva e cancelamento.

Ficamos ansiosos para recebê-lo no nosso restaurante.

Obrigado e até já!

PETISCOS

Tempura de feijão-verde, couve kale e courgette e *dip* de limão e coentros
Rolo de vegetais e molho de amêndoa tostada
Coelho de escabeche e *flatbread* de trigo
Empanada de borrego e molho verde de algas (uni)
Tortilha do Alentejo
Rissol de pato Monte do Roque e fumeiro, geleia de nabo, pó de couve (unid.)

ENTRADAS

Cevada cremosa, cogumelos, castanha e queijo São Jorge
Tamboril, feijão branco, mexilhão e nage de bivalves e algas
Courgette grelhada, molho romesco e queijo de ovelha curado
Couve-flor caramelizada, feijão-frade, pinhão e ervas aromáticas
Frango Monte do Roque, molho fricassé de ervas e cogumelos pleurotus
Carpaccio de atum, molho tonnato e rúcula
Lula salteada, batata nova ao sal, molho fumado de tinta de choco e esparregado

PRINCIPAIS

Raia grelhada e molho *ravigote*
Cachaço de porco Alentejano, maçã e pastinaca fumada

ACOMPANHAMENTOS

Batata tripla fritura, toucinho fumado e pimenta preta
Salada verde, rabanetes, nozes caramelizadas e molho *tzatziki*

SOBREMESAS

Torta de citrinos, gelado de camomila e mel
Semifrio de chocolate negro, ginja e amendoim
Éclair de perâ, mascarpone caramelizado, presunto e gelado de rúcula
Azevia de sarrabulho cremoso de frutos secos, passas e especiarias, gelado de "cabidela" doce