

OPÇÕES PARA GRUPOS 2024

TODOS OS NOSSOS MENUS DE GRUPO SÃO CONCEBIDOS PARA FUNCIONAREM NUMA LÓGICA DE PARTILHA. TODAS AS OPÇÕES INCLUEM ENTRADA, PRINCIPAL, ACOMPANHAMENTO E SOBREMESA, DISTRIBUÍDOS DA SEGUINTE FORMA:

- CADA PRATO DAS ENTRADAS SERÁ A PARTILHAR POR 3 PESSOAS
- CADA PRATO PRINCIPAL SERÁ A PARTILHAR POR 4 PESSOAS
- CADA ACOMPANHAMENTO SERÁ A PARTILHAR POR 3 PESSOAS
- CADA SOBREMESA SERÁ A PARTILHAR POR 3 PESSOAS

MENU A. 45€ POR PESSOA (4 PRATOS)

- 2 ENTRADAS
- 1 PRINCIPAL
- 1 ACOMPANHAMENTO
- 1 SOBREMESA

MENU B. 52€ POR PESSOA (5 PRATOS)

- 3 ENTRADAS
- 1 PRINCIPAL
- 2 ACOMPANHAMENTOS
- 1 SOBREMESA

MENU C. 65€ POR PESSOA (7 PRATOS)

- 4 ENTRADAS
- 2 PRINCIPAIS
- 2 ACOMPANHAMENTOS
- 1 SOBREMESA

EM TODOS OS NOSSOS MENUS, PÃO E OSTRAS JÁ ESTÃO INCLUÍDOS E ESTARÃO DISPONÍVEIS NA ALTURA DA CHEGADA DO GRUPO.

ESTAMOS DISPONÍVEIS PARA NOS ADAPTAR A QUAISQUER INTOLERÂNCIAS E ALERGIAS ALIMENTARES DESDE QUE COMUNICADAS COM A DEVIDA ANTECEDÊNCIA.

TEREMOS TODO O GOSTO EM SUGERIR-LHE AS OPÇÕES DE VINHO MAIS INDICADAS PARA OS PRATOS SELECIONADOS.

PARA EFEITOS DE RESERVA DE QUALQUER DAS OPÇÕES PEDIMOS QUE A FAÇA ATÉ 72 HORAS DE ANTECEDÊNCIA AO SEU EVENTO.

TODOS OS NOSSOS PRATOS SÃO SAZONAIS E ESTÃO SUJEITOS A POSSÍVEIS ALTERAÇÕES.

SNACKS (incluídos no menu)

PÃO CASEIRO, MANTEIGA CASEIRA E AZEITE
OSTRAS DO SADO (2 POR PESSOA)

SELECIONE, POR FAVOR, OS PRATOS PRETENDIDOS DAS SEGUINTE OPÇÕES:

ENTRADAS

CROQUETES CACHAÇO PORCO ALENTEJANO, MAIONESE DE AMÊLJOA E MOSTARDA
TEMPURA DE KALE E CEBOLA NOVA, HUMMUS DE FEIJÃO BRANCO
ABÓBORA, TAMARINDO, LEITE DE CASTANHAS, CAPUCHINHAS
BETERRABA ASSADA, "KETCHUP" DE PÊRA ROCHA, QUEIJO E QUINOA
COUVE-FLORES GRELHADA E FUMADA, FEIJÃO-FRADE BIOLÓGICO, ERVAS AROMÁTICAS
CAVALA CURADA, MOLHO PONZU DE TORANJA, SÉSAMO
PREGADO, ESPINAFRES BIO, MOSTARDA ANCIENNE
LULA GRELHADA, MEXILHÃO, AIOLI E MOLHO FUMADO DE TINTA
PORCO ALENTEJANO GRELHADO, RAIZ DE AIPO CARAMELIZADA, MAÇÃ E MOSTARDA
BIFE TÁRTARO, QUEIJO TERRINCHO DOP, TOSTAS DE SOURDOUGH

PRINCIPAIS

FRANGO DO CAMPO ASSADO, COM MASSA DE PIMENTÃO CASEIRA E LIMÃO
VACA MATURADA GRELHADA, CHIMICHURRI (COSTELETA)

ACOMPANHAMENTOS

BATATA TRIPLA FRITURA, PIMENTA PRETA E TOUCINHO DE PORCO FUMADO CASEIRO
ALFACES BIO, CORNICHONS CAVALARIÇA, NOZES, TZATZIKI

SOBREMESAS

PARFAIT DE BAUNILHA, BOLO DE SÉSAMO NEGRO E MERENGUE
TARTE DE CHOCOLATE NEGRO, PRALINÉ DE AVELÃ, ARROZ TOSTADO

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

PARA COMPLETAR OS NOSSOS MENUS DE COMIDA CRIAMOS DIFERENTES SUPLEMENTOS QUE OS GRUPOS PODERÃO ESCOLHER, ALÉM DA OPÇÃO “A LA CARTE”:

SUPLEMENTO A - 20€ POR PESSOA

- VINHO “CASA DA PASSARELLA” BRANCO, TINTO OU ROSÉ (cada garrafa a partilhar por 3)
- ÁGUA COM GÁS E SEM GÁS
- SOFT DRINKS / CERVEJA
- CAFÉ

SUPLEMENTO B - 35€ POR PESSOA

- COCKTAIL APERITIVO
- VINHO “CASA DA PASSARELLA” BRANCO, TINTO OU ROSÉ (cada garrafa a partilhar por 3)
- ÁGUA COM GÁS E SEM GÁS
- SOFT DRINKS / CERVEJA
- CAFÉ
- DIGESTIVO (vinho do Porto ou Moscatel)

SUPLEMENTO C - 40€ POR PESSOA

- COCKTAIL APERITIVO
- VINHO “CASA DA PASSARELLA” BRANCO, TINTO OU ROSÉ (cada garrafa a partilhar por 3)
- ÁGUA COM GÁS E SEM GÁS
- SOFT DRINKS / CERVEJA
- CAFÉ
- COCKTAIL SOBREMESA

SUPLEMENTO D - 45€ POR PESSOA (sugerido para o menu C, com dois pratos principais)

- COCKTAIL APERITIVO
- VINHO “CASA DA PASSARELLA” BRANCO OU ROSÉ (cada garrafa a partilhar por 3)
- VINHO “CASA DA PASSARELLA” TINTO (cada garrafa a partilhar por 3)
- ÁGUA COM GÁS E SEM GÁS
- SOFT DRINKS / CERVEJA
- CAFÉ

- DIGESTIVO (vinho do Porto ou Moscatel)

SUPLEMENTO E - 50€ POR PESSOA (sugerido para o menu C, com dois pratos principais)

- COCKTAIL APERITIVO
- VINHO "CASA DA PASSARELLA" BRANCO OU ROSÉ (cada garrafa a partilhar por 3)
- VINHO "CASA DA PASSARELLA" TINTO (cada garrafa a partilhar por 3)
- ÁGUA COM GÁS E SEM GÁS
- SOFT DRINKS / CERVEJA
- CAFÉ
- COCKTAIL SOBREMESA

Nota: O vinho sugerido pode ser alterado consoante a nossa carta de vinhos em vigor na altura da marcação. O preço de cada suplemento será recalculado consoante o valor do vinho escolhido.

TERMOS E CONDIÇÕES

CONFIAMOS QUE AS RESERVAS SEJAM RESPEITADAS. AGRADECEMOS QUE, SE PRECISAR DE FAZER ALTERAÇÕES NA SUA RESERVA, O FAÇA O MAIS RÁPIDO POSSÍVEL.

PARA RESERVAS DE 7 OU MAIS PESSOAS, OU PARA RESERVAS DE EVENTOS, EXIGIMOS DETALHES DE CARTÃO DE CRÉDITO PARA GARANTIR A RESERVA. ESSES DETALHES SERÃO MANTIDOS DE FORMA SEGURA COM UMA EMPRESA CHAMADA STRIPE E SÓ SERÃO COBRADOS SE OS TERMOS DE CANCELAMENTO NÃO FOREM CORRESPONDIDOS.

DEPOIS DOS MENUS E A RESERVA SEREM CONFIRMADOS PROCEDEREMOS AO PAGAMENTO DE 30% DO VALOR TOTAL DA RESERVA, ATRAVÉS DA PLATAFORMA DE PAGAMENTO STRIPE (COMO MENCIONADO ACIMA).

O RESTANTE VALOR SERÁ COBRADO NO DIA DA SUA RESERVA.

A SUA RESERVA INCORRERÁ AUTOMATICAMENTE NUMA TAXA DE:

- 20 € POR PESSOA, SE NÃO RECEBERMOS UM AVISO PRÉVIO DE CANCELAMENTO ATÉ 24 HORAS ANTES DA HORA DA SUA RESERVA.
- 30 € POR PESSOA, PARA QUALQUER CANCELAMENTO TARDIO, NO DIA DA SUA RESERVA.
- 40 € POR PESSOA, SE NÃO APARECER NO DIA, SEM QUALQUER AVISO (NO-SHOW).

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, POIS SÓ PODEMOS GARANTIR MESAS POR 10 MINUTOS APÓS A HORA DA RESERVA. ESTAS SERÃO VENDIDAS SE O ATRASO NÃO FOR COMUNICADO COM ANTECEDÊNCIA.

CAVALARIÇA
COMPORTA

AO FAZER UMA RESERVA NO RESTAURANTE CAVALARIÇA, VOCÊ CONCORDA COM NOSSOS TERMOS E CONDIÇÕES DE RESERVAS E CANCELAMENTO.

FICAMOS ANSIOSOS PARA RECEBÊ-LO NO NOSSO RESTAURANTE.

OBRIGADO E ATÉ JÁ!