

POUSADA DE VALENÇA
PARTILHANDO
NATAL EM EQUIPA
Heart & Hustle



Todas as reservas exigem um
mínimo de 12 pessoas.

+inf./reservas:
(+351) 251 821 333
reservas@pousadavalenca.com



Menu 1



Entrada

Bacalhau Dourado
(Lascas de bacalhau , cebolada,
batata, ovo, azeitonas e salsa)

Carne

Bochecha de porco no tacho com
puré de castanhas e legumes assados
(Bochecha de porco estufada, puré
de castanhas, courgette, couve flor
e brócolos)

Sobremesa

Tarte de queijo
(Tarte de queijo basca, compota
de frutos vermelhos)

Preço/pessoa: 40€

*** Vegetariano possível
em todos os Menus**

Couve-flor, cogumelos,
batata doce e cebola assada
(couve-flor caramelizada, cogumelos
salteados, esmagada de batata doce
cebolinhas assadas e molho verde com
ervas frescas e nozes)

Todos os Menus incluem:

Vinhos Selecção Pousada; Cerveja;
Águas, Refrigerantes e Café

Menu 2

Entrada

Queijo de cabra gratinado
(Queijo de cabra gratinado, puré
de maçã assada, nozes e folhas
do campo)

Peixe

Bacalhau S. Teotónio
(Lombo de bacalhau, cebolada,
maionese, pimento e batata)

Sobremesa

Toucinho-do-céu e lima
(Tradicional toucinho-do-céu, gomos
de laranja e lima)

Preço/pessoa: 40€

Menu 3

Entradas a partilhar

Queijo de cabra gratinado
(Queijo de cabra gratinado, puré de maçã
assada, nozes e folhas do campo)

Bacalhau Dourado
(Lascas de bacalhau , cebolada, batata,
ovo, azeitonas e salsa)

Cavala Curada
(Filete de cavala curada, cebola roxa,
tomate cherry, salsa e coentros)

Principais

Bacalhau S. Teotónio
(Lombo de bacalhau, cebolada,
maionese, pimento e batata)

Ou

Entrecôte de vitela com batata
aromática, cogumelos e cebolas
assadas
(Entrecôte de vitela, batata aromatizada
com tomilho e alecrim, salteado de
cogumelos e cebolas assadas)

Buffet de sobremesas

Toucinho-do-céu e lima
(Tradicional toucinho-do-céu,
gomos de laranja e lima)

Tarte de queijo
(Tarte de queijo basca,
compota de frutos vermelhos)
Leite-creme com maçã
(Leite-creme queimado
com puré de maçã)

Preço/pessoa: 50€

