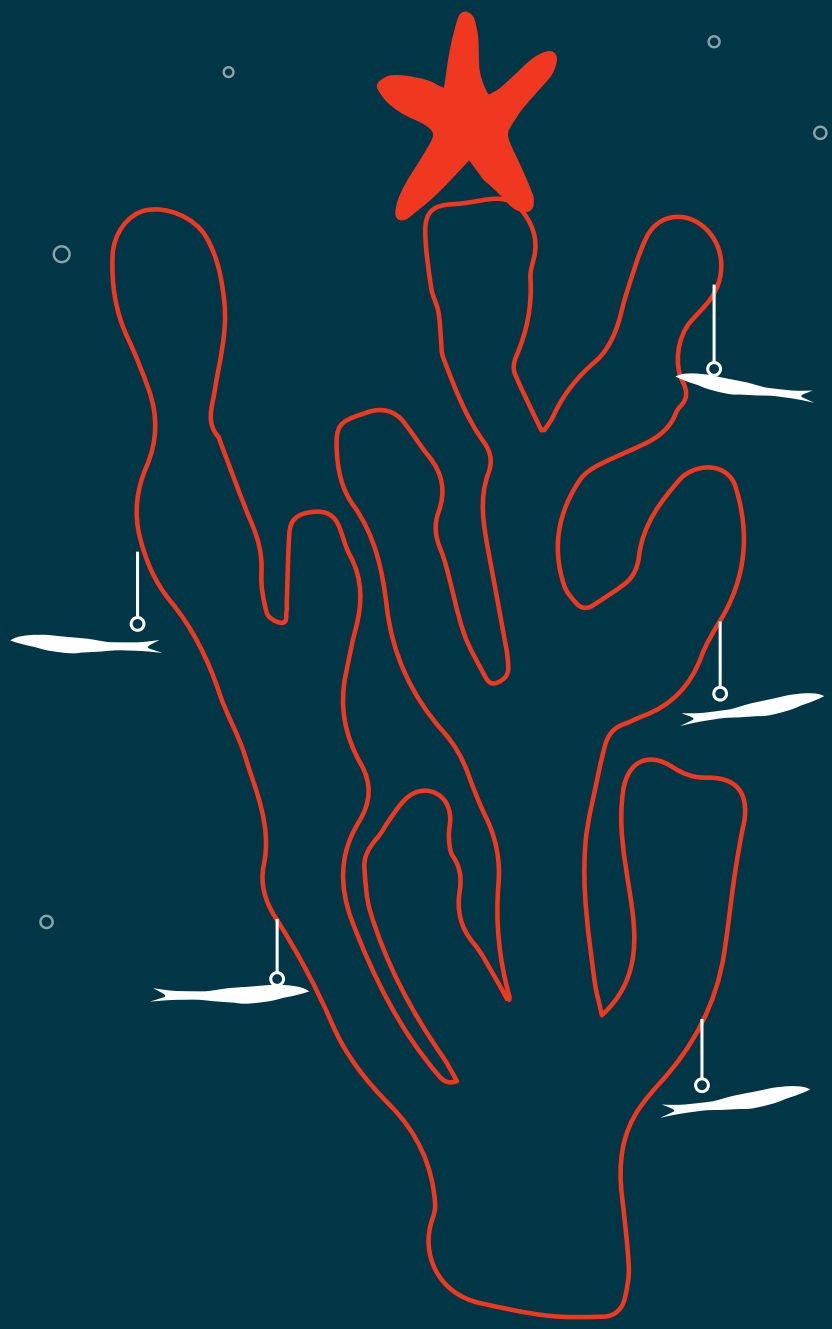

BOAS FESTAS

Natal & Ano Novo · *Christmas & New Year*

24 · 25 · 31 DEZ — 01 JAN

DOCKTAILS

SALTY & SWEET

MENUS DE GRUPOS DE NATAL

CHRISTMAS GROUP MENUS

COUVERT

Seleção de pão, azeite, bolo-rei, manteiga artesanal

Bread selection, olive oil, bolo-rei, artisanal butter

MENU DOCKTAILS

45€ por pessoa · de 8 a 25 pessoas

€45 per person · 8 to 25 people

ENTRADA · *STARTER*

Creme de abóbora assada

Roasted pumpkin cream soup

PEIXE · *FISH*

Bacalhau à lagareiro com batata a murro

Lagareiro-style codfish with smashed potatoes

CARNE · *MEAT*

Bochechas de porco estufadas

Braised pork cheeks

SOBREMESA · *DESSERT*

Rabanadas com calda de vinho do Porto

Rabanadas with Port wine syrup

Carpaccio de abacaxi e lima com flor de sal

Pineapple and lime carpaccio with fleur de sel

MENU DOCAS

70€ por pessoa · de 8 a 25 pessoas

€70 per person · 8 to 25 people

ENTRADA · *STARTER*

Salada de polvo

Octopus salad

PEIXE · *FISH*

Robalo com risotto de gamba

Sea bass with prawn risotto

CARNE · *MEAT*

Bife Wellington

Beef Wellington

SOBREMESA · *DESSERT*

Leite-creme

Leite-creme (Portuguese crème brûlée)

Carpaccio de abacaxi e lima com flor de sal

Pineapple and lime carpaccio with fleur de sel

Suplemento bebidas • 15€ por pessoa

Água com e sem gás, vinho tinto, branco, prosecco, cerveja, refrigerantes, sumo de laranja, café e chás

Drinks supplement • €15 per person — still and sparkling water, red and white wine, prosecco, beer, soft drinks, orange juice, coffee and tea

DOCKTAILS

SALTY & SWEET

MENUS DE GRUPO

MENU 1 • 40,00€

Menu de Partilha

Couvert

Ostras (2 por pessoa)

Gambas ao Alho

Bochechas de Porco Estufadas

Brás de Bacalhau

Mil-Folhas de Pastel de Nata

MENU 2 • 55,00€

1 prato por pessoa

Couvert

Croquete

Ceviche de Robalo

Robalo com arroz de gambas

Bife do Lombo de Novilho com molho cogumelos e pure de batata trufado

Loucura de Chocolate e Avelã

SUPLEMENTO DE BEBIDAS:

Consumo livre (cobrado ao consumo) ou pacote de bebidas (Addon): vinho da casa branco e tinto, cerveja de pressão, água com e sem gás, sumo de laranja, refrigerantes, cafés e chás acréscimo de 15€ por pessoa.

CONDIÇÕES GERAIS

Proposta válida por 15 dias a partir da data de emissão, sujeita a confirmação de disponibilidade. Número final de convidados a confirmar até 5 dias antes do evento. Reserva apenas confirmada mediante pagamento de sinal. Restrições alimentares e alergias a comunicar previamente.

Com os melhores cumprimentos,

Luis Duarte
Food and Beverage
Docas Hotel · DOCKTAILS
+351 914468381
fb@docashotel.com

DOCAS
HOTEL