

MARINA  
com *Noélia*



Receitas de Terra e Mar cheias de sabor  
Flavourful Land and Sea Recipes

**MENUS DE GRUPO**  
GROUP MENUS

# MARINA com Noélia

## MENU 1

até 100 pessoas | maximum 100 people

### COUVERT

Manteiga fumada e flor de sal,  
azeite, cherries e manjeriço,  
azeitonas temperadas e pão massa mãe

Smoked butter with fleur de sel,  
olive oil, cherry tomato and basil,  
olives, sourdough bread

### ENTRADA | STARTER

Sopa de peixe

Fish soup

### PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH

(escolha uma opção | choose one option)

Filetes de Peixe Galo com açorda de bivalves

John Dory fillet with clams bread stew

Arroz de Lingueirão

Razor clam rice

### SOBREMESA | DESSERT

Mousse de Chocolate com caramelo de azeite

Chocolate mousse with olive oil caramel

40€ por pessoa | per person

# MARINA com Noélia

## MENU 2

até 50 pessoas | maximum 50 people

### COUVERT

Manteiga fumada e flor de sal,  
azeite, cherries e manjericão,  
azeitonas temperadas e pão massa mãe  
Smoked butter with fleur de sel,  
olive oil, cherry tomato and basil,  
olives, sourdough bread

### ENTRADA | STARTER

(escolha uma opção | choose one option)

Canja de amêijoas e coentros  
Clam and coriander soup

Sopa de Peixe  
Fish soup

### PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH

(escolha uma opção | choose one option)

Arroz crocante com polvo, lardo  
Baked rice with octopus, lardo

Arroz de Robalo com algas  
Sea bass rice with seaweed

Raia Alhada  
Skate with garlic

### SOBREMESA | DESSERT

Marmelos grelhados, nougat e baunilha  
Grilled quinces, nougat and vanilla

47€ por pessoa | per person

## MENU 3

até 50 pessoas | maximum 50 people

### COUVERT

Manteiga fumada e flor de sal,  
azeite, cherries e manjeriçãõ,  
azeitonas temperadas e pão massa mãe

Smoked butter with fleur de sel,  
olive oil, cherry tomato and basil,  
olives, sourdough bread

### ENTRADAS PARA PARTILHAR | STARTERS TO SHARE

Tártaro de Atum e papadum

Tuna tartar with papadum

Amêijoas da Ria Formosa

Ria Formosa clams

### PRATO DE PEIXE | FISH DISH

Arroz crocante de Robalo

Sea bass baked rice

### PRATO DE CARNE | MEAT DISH

Tornedó com gratin de batata e legumes assados

Tornado with potato gratin and roasted vegetables

### SOBREMESA | DESSERT

Abade de Priscos e citrinos

Tradicional Portuguese pudding "Abade de Priscos"

56€ por pessoa | per person

## SUPLEMENTO DE BEBIDAS 1 BEVERAGE SUPPLEMENT 1

Água com ou sem Gás | Still or sparkling water

Refrigerante | Sodas

Vinho Branco | White wine

Vallado Prima

ou/e | or/and

Vinho Tinto | Red wine

Bom Maluco

15€ por pessoa | per person

## SUPLEMENTO DE BEBIDAS 2 BEVERAGE SUPPLEMENT 2

Água com ou sem Gás | Still or sparkling water

Refrigerante | Sodas

Vinho Branco | White wine

Monte da Peceguina

Vinho Tinto | Red wine

Monte da Peceguina

25€ por pessoa | per person