

Doca ^{de} Santo

Dezembro na Doca de Santo

Menus de Natal



Doca ^{de} Santo

Menu 1

Couvert

Pão de mafra, pão de azeitonas, manteiga de chouriço, azeite balsâmico e azeitonas marinadas

Entradas (a partilhar)

Croquetes com mostarda
Peixinhos da horta

Pratos Principais (escolha de 1)

Bacalhau à brás ou
Peito de Perú Assado com grelos salteados e batata assada ou
Prego na Frigideira 1995 com batata frita

*(opção vegetariana pode ser escolhida à carta)

Sobremesa (escolha de 1)

Crème brûlée de Laranja ou
Cheesecake de frutos vermelhos

Bolo Rei

Preço por pessoa: 23,5 €



Doca ^{de} Santo

Menu 2

Couvert

Pão de mafra, pão de azeitonas, manteiga de chouriço, azeite balsâmico e azeitonas marinadas

Entradas (a partilhar)

Ovos BT com chouriço
Gambas fritas à doca
Pica-Pau do lombo

Pratos Principais (escolha de 1)

Lombo de bacalhau com broa, batata assada e grelos ou
Polvo assado com batata à murro e grelos salteados ou
Prego do lombo trufado com batata frita palito

*(opção vegetariana pode ser escolhida à carta)

Sobremesa (escolha de 1)

Chocolate à Doca ou
Tarte de Laranja

Bolo Rei

Preço por pessoa: 36 €



Doca ^{de} Santo

Suplemento de Bebidas 1

Servido durante o menu

Vinho Quinta das Murças Assobio (Esporão), Branco ou Tinto
(1 garrafa para 2 pessoas)

ou

Sangria Branca ou Tinta (1L para 2 pessoas)

ou

Limonada, Refrigerantes e Cerveja (3 por pessoa)

Água

Café

Preço por pessoa: 9 €

Suplemento de Bebidas 2

Servido durante o menu

Vinho Esporão Colheita Bio, Branco ou Tinto (1 garrafa para 2 pessoas)

ou

Sangria Branca ou Tinta (1L para 2 pessoas)

ou

Limonada, Refrigerantes e Cerveja (3 por pessoa)

Água

Café

Preço por pessoa: 13 €

Preço por pessoa com Welcome Drink: + 5 €

A adicionar ao menu escolhido: Gin, Margarita ou Mojito (1 por pessoa)





Condições Comerciais

Menu

1. O menu deverá ser escolhido no ato da confirmação da reserva e deverão ser informadas as restrições alimentares conhecidas.
2. O menu será igual para todos os membros do grupo, salvo as exceções no caso de restrições alimentares.
3. Menus e Suplemento de Bebidas são obrigatórios para grupos superiores a 15 pessoas.

Reserva

1. número de convidados deve ser confirmado 72 horas antes do evento e será este o número final para efeitos de faturação. Caso o número de pessoas seja superior ao número confirmado, a faturação será devidamente ajustada.
2. As reservas têm a duração máxima de duas horas. Após este período, a mesa será solicitada para a reserva seguinte.
3. Todas as reservas têm uma tolerância de entrada de 15 minutos. Após esse período é considerada não-comparência e poderá haver um custo associado de acordo com a nossa Política de Cancelamento.
4. Para reservas de 15 ou mais pessoas, aplica-se a Política de Cancelamento:
 - a. Cancelamento com mais de 12 horas de antecedência: sem penalização.
 - b. Cancelamento com menos de 12 horas de antecedência: 10€ por pessoa.
 - c. No-Show: 20€ por pessoa.
5. Em caso de condições climatéricas adversas, as reservas efetuadas no exterior estão sujeitas a cancelamento, sem garantia de transição para o interior do restaurante.