

Menu I

Couvert

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

Entradas

Croquetes com Mostarda Ovos à Professor

Pratos Principais

Bacalhau à Brás

Bacalhau desfiado envolvido em cebola, batata palha, ovos, salsa e azeitona

Ou

Prego na Frigideira 1995

O clássico prego na frigideira da Doca de Santo, com ovo estrelado e batatas fritas às rodelas

Ou

Caril de Gambas Tailandês

Caril tailandês cremoso de gambas e legumes grelhados com arroz thai

Sobremesa

Crème Brúlée de Laranja

Leite creme aromatizado com laranja e baunilha, com uma crocante camada de açúcar caramelizado

Preço por pessoa 21.00€

Alternativa vegetariana disponível para todos os menus





Menu II – Petisco

Couvert

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

Para Partilhar

Pica-pau do Lombo com Maionese de Kimchi Croquetes com Mostarda Ovos à Professor Carpaccio de Courgette Grelhada e Creme de Pinhão Gambas à Doca Tártaro de Atum Batata Frita de Palito

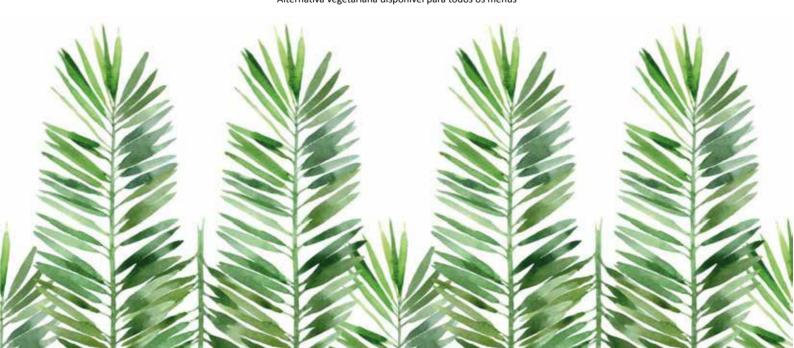
Sobremesa

Cheesecake de Frutos Silvestres

O incontornável cheesecake com frutos do bosque

Preço por pessoa 25.00€

Alternativa vegetariana disponível para todos os menus





Menu III

Couvert

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

Entradas

Tártaro de Atum

Atum dos Açores em marinada ligeiramente picante, envolvido em quinoa, tomate cereja, abacate e cebolinho

Gambas à Doca de Santo

Gambas fritas em azeite temperado com alho, malagueta e coentros **Croquetes com Mostarda**

Prato Principal

Prego do Lombo na Frigideira - séc. XXI

Bife do lombo, molho do bife, ovo estrelado e batatas fritas

Ou

Risoto de Camarão e Açafrão

Risoto de açafrão com camarão e telha de queijo

Ou

Salada de Salmão com Tostas de Queijo Creme

Alface romana, alface cogolho e salmão fumado, amêndoa laminada, abacate, cebola roxa, com molho vinagrete de limão, molho de iogurte e cebolinho, com tostas rústicas de queijo creme

Sobremesa

Chocolate à Doca de Santo

Trio perfeito: mousse de chocolate, gelado de chocolate e esponja de chocolate

Preço por pessoa 29.00€

Alternativa vegetariana disponível para todos os menus



Doca de Santo

Suplemento de Bebidas I

(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)

 \cap

Limonada, Refrigerantes (2 por pessoa)

Ô١

Cerveja (3 por pessoa)

Água

Café

Preço por pessoa 9.00€

Suplemento de Bebidas II

(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 (2 por pessoa)

Ou

Cerveja (3 por pessoa)

Água

Café

Preço por pessoa 13.00€



Doca & Santo

Barril de Cerveja Self-Service

30L

Preço por barril 180.00€

50L

Preço por barril 250.00€

Welcome Drink

(servido à chegada)

Gin

ΟU

Margarita

Preço por pessoa 5.00€



Doca & Santo

Condições Comerciais

Menus

- 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.
- 4. Relativamente ao suplemento Welcome Drink, será contabilizada uma bebida por pessoa.



Doca & Santo

Condições Comerciais

Reservas

- 1. O 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.

