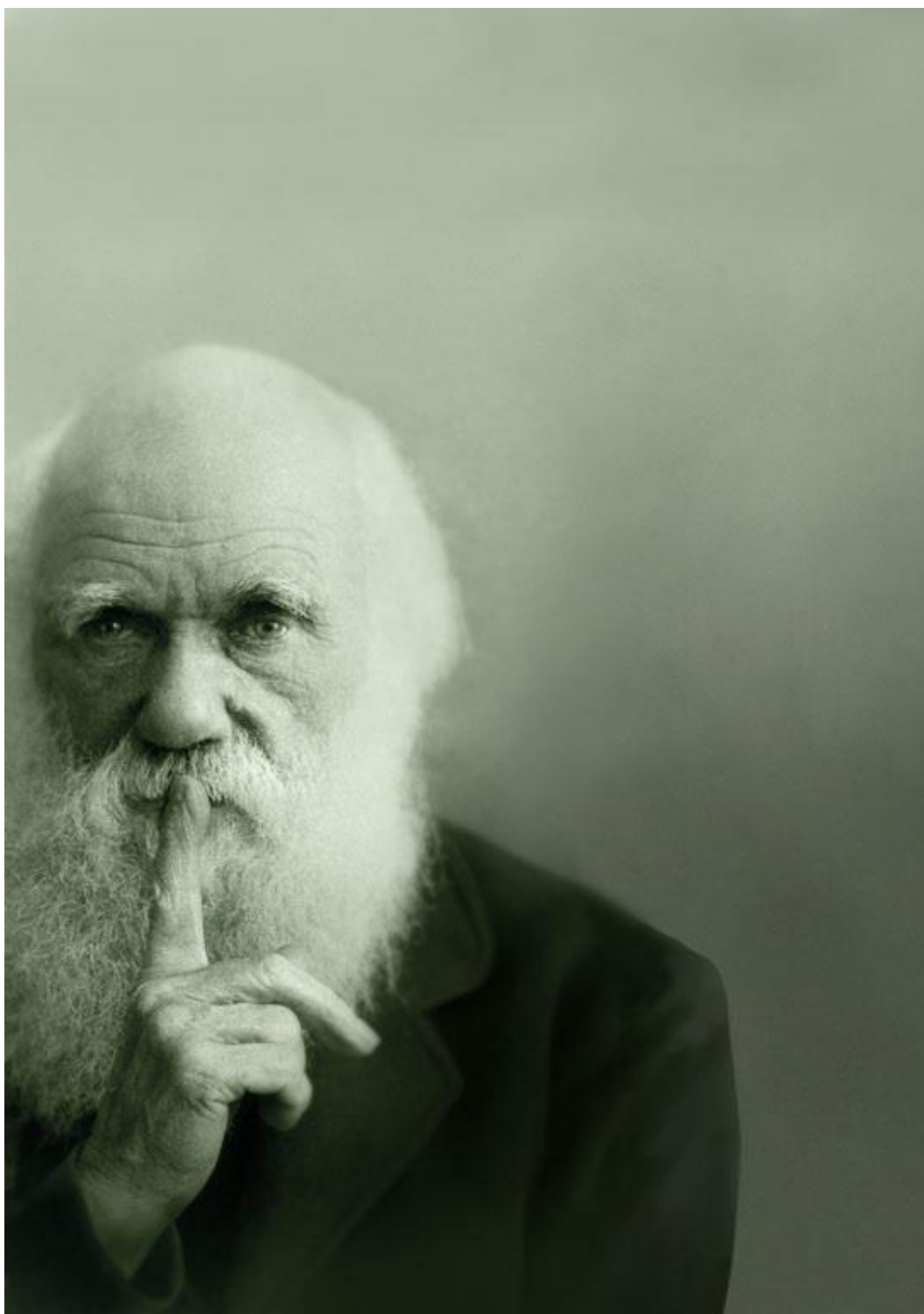




DARWINS CAFÉ

MENUS DE GRUPO 2025

MENUS DE GRUPO (Mínimo 10 Pax)

Group menu (minimum 10 persons)

COUVERT

- Pão, azeitonas, paté e manteiga

(Bread, olives, paté and butter)

-Queijo fresco - **€ 1.20**

(Cottage cheese)

-Queijo seco - **€ 2.50**

(Typical portuguese cheese)

- Salgados - **€ 1,50**

- Prato de presunto - **€ 12,00**

(Plate of smoked ham)

SOPAS/CREMES

- Sopa de camarão, uvas e coentros

(Shrimp soup with grape and coriander)

- Creme de courgette com queijo de cabra

(Zucchini cream with goat cheese)

- Sopa de cebola com ovo escalfado

(Onion soup with poached egg)

ENTRADAS /STARTERS

- Folhado de camarão sobre legumes grelhados

(Shrimp puff over grilled vegetables)

- Salada de couscous com pato confitado, uvas em Porto tinto e endívias

(Couscous salad with duck confit, grapes in red Port and endive)

- Salada de verdes com presunto, queijo de cabra e tomate cherry salteado

(Green salad with smoked ham, goat cheese and sautéed cherry tomatoes)

- Salada de legumes, abacaxi e tofu grelhado (VEG)

(Vegetable, pineapple and grilled tofu salad)

PEIXE / FISH

- Lombo de salmão sobre puré de batata vitelotte e molho de funcho

(Salmon fillet over vitelotte potato puree and fennel sauce)

- Lombo de bacalhau sobre esmagada de batatinhas com couve

(Cod loin over crushed potatoes with cabbage)

- Lombinhos de robalo sobre legumes verdes salteados e batatinha grelhada

(Sea bass fillets over sautéed green vegetables and grilled potatoes)

CARNE /MEAT

- Tirinhas de porco com batatinhas salteadas com chouriço e coentros

(Pork strips with sautéed potatoes, chorizo and coriander)

- Preguinhos de novilho sobre puré de batata e molho de café

(Beef steer over potato puree and coffee sauce)

- Caril de peru sobre arroz basmatie

(Turkey curry over basmati rice)

VEGETARIANOS /VEGETARIAN DISHES

- Soja estufada com legumes, gratinada com broa

(Soy stewed with vegetables, gratin with cornbread)

- Risotto de coentros com chamuça de legumes

(Coriander risotto with vegetable samosa)

SOBREMESA /DESSERT

- Farófias com molho inglês

("Farofias" (sweet cooked meringue) with ingles sauce)

- Mousse de chocolate com coulis de amoras

(Chocolate mousse with blackberry coulis)

- Tarte de limão merengada

(Lemon meringue pie)

- Mousse de côco (VEG)

(Coconut mousse (VEG.))

- Salada de fruta

(Fruit salad)

Menu I -Sopa e prato de peixe ou prato de carne - **€ 32,50**

(Soup and fish or meat course)

Menu II

-Sopa, prato de peixe ou prato de carne e sobremesa - **€ 37,50**

(Soup, fish or meat course and dessert)

Menu III

-Entrada e prato de peixe ou prato de carne - **€ 41,50**

(Starter and fish or meat course)

Menu IV

-Entrada, prato de peixe ou prato de carne e sobremesa - **€ 46,50**

(Starter, fish or meat course and dessert)

Menu V

-Sopa, prato de peixe, prato de carne e sobremesa - **€ 57,00**

(Soup, fish course, meat course and dessert)

Menu VI

-Entrada, prato de peixe, prato de carne e sobremesa - **€ 69,00**

(Starter, fish course, meat course and dessert)

Todos os menus incluem Couvert

(Couvert is included in each menu option)

MENUS DE BEBIDAS / DRINKS MENU

SUPLEMENTO DE BEBIDAS I / DRINKS SUPPLEMENT I

- Vinhos, branco e tinto - Dão / Wines - white and red - Dão
- Refrigerantes, cerveja / Soft drinks and beer
- Aguas com e sem gas/Water with and without gas
- Café, chas/Coffee, tea

€ 12,00 por pessoa

SUPLEMENTO DE BEBIDAS II / DRINKS SUPPLEMENT II

- Vinhos, branco e tinto – Península de Setubal / Wines - white and red – Península de Setubal
- Refrigerantes, cerveja / Soft drinks and beer
- Aguas com e sem gas/Water with and without gas
- Café, chas/Coffee, tea

€ 15,00 por pessoa

SUPLEMENTO DE BEBIDAS III / DRINKS SUPPLEMENT III

- Vinhos, branco e tinto – Alentejo / Wines - white and red – Alentejo
- Refrigerantes, cerveja / Soft drinks and beer
- Aguas com e sem gas/Water with and without gas
- Café, chas/Coffee, tea

€ 17,00 por pessoa

WELCOME DRINK (Sem álcool – non-alcoholic) (30 minutos)

- Sumo de laranja / Orange juice
- Sumo de frutos vermelhos/ Red fruits juice
- Refrigerantes, Águas / Soft drinks and waters
- Frutos secos/mixed nuts
- Mini rissóis de camarão / mini shrimp turnovers

€ 12,00 por pessoa

WELCOME DRINK (30 minutos)

- Sumo de laranja / Orange juice
- Vinho do Porto/ Moscatel de Setúbal/Vinhos, branco e tinto- Alentejo
Port / “Moscatel de Setúbal” / Wines – white and red - Alentejo
- Frutos secos - Mini chamuças de legumes / mixed nuts – mini vegetable samosas
- Mini rissóis de camarão / mini shrimp turnovers
- Mini quiches/ mini quiche selection

€ 20,00 por pessoa

SEM COMIDA / DRINKS ONLY € 17,00 por pessoa / per person

COCKTAIL (60 minutos)

- Sumo de laranja / Orange juice
- Águas com e sem gas, refrigerantes/ Water with and without gas, soft drinks
- Vinhos, branco e tinto – Península de Setubal / Wines - white and red – Península de Setubal
- Gin, Whisky Novo
- Porto Branco, cerveja
- Mini chamuças de frango / mini chicken chamuça
- Mini croquetes de alheira/mini “alheira”croquettes
- Mini bruchetta de cogumelos/mini mushroom bruchetta

€26,00 por pessoa

OBS: Preços com IVA incluído à taxa em vigor / Prices are inclusive of VAT

CONDIÇÕES

- Não é permitida a reserva integral do espaço
- A escolha dos pratos do menu terá que ser igual para todo o grupo. (exceções para restrições alimentares e vegetarianos)
- A confirmação do menu e número de pessoas terá que ser feita com um mínimo de cinco dias **(5 dias úteis)** antes do evento.

CONDITIONS

- Not allowed full room reservation
- The plates from chosen menu shall be the same unique choice for the entire group, exceptions for dietary restrictions and vegetarians
- The chosen menu and final confirmed number of persons in attendance must be provided no later than 5 (five) days in advance of the event, without exception.