



DARWINS CAFÉ 2026

MENUS DE GRUPO 2026

MENUS DE GRUPO (Mínimo 10 Pax)

Group menu (minimum 10 persons)

COUVERT

- Pão, azeitonas e paté
(Bread, olives, paté and butter)
- *Queijo fresco - € 1.00*
(Cottage cheese)
- *Queijo seco - € 2.00*
(Typical portuguese cheese)

CREMES

- Creme de camarão com coentros e crouton's
(Shrimp soup with croutons and coriander)
- Creme de cenoura com sementes de sésamo tostado
(Carrot cream soup with toasted sesame seeds)
- Creme de alho francês com o mesmo frito
(Leek cream with the same fried garlic)

ENTRADAS /STARTERS

- Salada de verdes com salmão marinado e vinagrete de framboesas
(Green salad with marinated salmon and raspberry vinaigrette)
- Salada de basmati com pato confitado, uvas em Porto tinto e endívias
(Basmati salad with duck confit, grapes in red Port wine and endives)
- Bruschetta de azeite de alho com bacon tostado, queijo brie gratinada com mel
(Bruschetta with garlic olive oil, toasted bacon, and brie cheese gratinéed with honey)

- Salada de couscous com abacaxi e tofu grelhado com chamusca de legumes (VEG)

(Couscous salad with pineapple and grilled tofu with vegetable samosas (VEG))

PEIXE / FISH

- Lombo de salmão à Lagareiro (batatinhas grelhadas e grelos)

(Salmon loin à Lagareiro style (grilled potatoes and turnip greens with garlic))

- Lombo de bacalhau com crosta broa sobre migas de espargos

(Cod loin with cornbread crust over asparagus crumbs)

- Filete de peixe galo sobre puré de batata com radicchio e molho de trufa

(John Dory fillet on mashed potatoes with radicchio and truffle sauce)

CARNE /MEAT

- Secretos sobre puré de batata com cenoura e salsa

(Pork tenderloin about mashed potatoes with carrots and parsley)

- Coxa de pato confitada com pála-pála e molho de frutos vermelhos

(Duck thigh confit with french freis and red fruit sauce)

- Bifinhos de novilho grelhados sobre arroz basmati e molho de Madeira

(Grilled veal steaks served over basmati rice with Madeira sauce)

VEGETARIANOS /VEGETARIAN DISHES

- Caril de tofu com arroz de coentros

(Tofu curry with corinader rice)

- Hamburguer de grão de bico sobre risotto de cogumelos

(Chickpea burger on mushroom risotto)

SOBREMESA /DESSERT

- Mousse de maracujá com molho do mesmo

(Passion fruit mousse with passion fruit sauce)

- Tarte requeijão com molho de morangos

(Ricotta tart with strawberry sauce)

- Salada de fruta

(Fruit salad)

Menu I -Sopa e prato de peixe ou prato de carne - **€ 35,00**

(Soup and fish or meat course)

Menu II

-Sopa, prato de peixe ou prato de carne e sobremesa - **€ 38,00**

(Soup, fish or meat course and dessert)

Menu III

-Entrada e prato de peixe ou prato de carne - **€ 42,00**

(Starter and fish or meat course)

Menu IV

-Entrada, prato de peixe ou prato de carne e sobremesa - **€ 47,00**

(Starter, fish or meat course and dessert)

Menu V

-Sopa, prato de peixe, prato de carne e sobremesa - **€ 58,00**

(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 – Douro ou Alentejo/ Wines - white and red – Douro ou Alentejo
- Refrigerantes, cerveja / Soft drinks and beer
- Águas com e sem gás/Water with and without gas
- Café, chás/Coffee, tea

€ 12,00 por pessoa

SUPLEMENTO DE BEBIDAS II / DRINKS SUPPLEMENT II

- Vinhos, branco e tinto –Douro ou Alentejo/ Wines - white and red – Douro ou Alentejo
- Refrigerantes, cerveja / Soft drinks and beer
- Águas com e sem gás/Water with and without gas
- Café, chás/Coffee, tea

€ 15,00 por pessoa

SUPLEMENTO DE BEBIDAS III / DRINKS SUPPLEMENT III

- Vinhos, branco e tinto – Douro ou Alentejo ou Dao / Wines - white and red – Douro or Alentejo or Dao
- Refrigerantes, cerveja / Soft drinks and beer
- Águas com e sem gás/Water with and without gas
- Café, chás/Coffee, tea

€ 17,00 por pessoa

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

- Sumo de laranja / Orange juice
 - Sumo natural / Fresh juice
 - Refrigerantes, Águas / Soft drinks and waters
 - Frutos secos/mixed nuts
 - Batata pála-pála/French fries
 - Mini croquetes de alheira/ Mini “Alheira” (Portuguese poultry sausage) croquettes
- € 12,00 por pessoa**

WELCOME DRINK (30 minutos)

- Sumo natural/ Fresh juice
 - Vinho do Porto/ Moscatel de Setúbal/Vinhos, branco e tinto/ Port / “Moscatel de Setúbal “/
Wines – white and red
 - Sangria
 - Frutos secos/Dry fruits
 - Mini rissóis de camarão / mini shrimp turnovers
 - Mini croquetes de bacalhau/Mini cod croquettes
 - Mini rolitos de legumes/ Mini vegetable rolls
- € 20,00 por pessoa**
SEM COMIDA / DRINKS ONLY € 17,00 por pessoa / per person

COCKTAIL (60 minutos)

- Sumo natural/Fresh juice
 - Águas com e sem gás, refrigerantes/ Water with and without gas, soft drinks
 - Vinhos, branco e tinto / Wines - white and red
 - Gin, Martini
 - Porto Branco, cerveja
 - Sangria
 - Mini quiches variadas/ Assorted mini quiches
 - Mini croquetes de alheira/mini “alheira”croquettes
 - Mini empadas de frango/ Mini chicken pies
- €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 final do menu consiste em o prato ser igual para o todo o grupo, salvo 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.
- Adjudicação da reserva requer 25% de depósito.

- Cancelamento com 3 dias – devolução do depósito por integral
- Cancelamento com menos de 3 dias - não há devolução do depósito

CONDITIONS

- Full reservation of the space is not permitted.
- The final menu selection will consist of the dish being the same for the entire group, except 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.
- Awarding the reservation requires a 25% deposit.

- Cancellation within 3 days – full refund of deposit.
- Cancellation with less than 3 days - no refund of the deposit.