

# NEW YEAR

## *Tenue*



CASA  
DO  
BACALHAU

## *COUVERT*

Pão massa mãe, manteiga de cabra e  
patê de sapateira

*Espumante - Sidónio de Sousa*

## *ENTRADA*

Puré de aipo, ceviche de lula de anzol,  
alga wakame e sumo de laranja

*Soalheiro - Alvarinho*

## *PEIXE*

Lombo de bacalhau 80 graus e  
arroz de bivalves

*Passagem - Branco - Douro*

## *CARNE*

Cordeiro, pesto de hortelã e aligot

*Dona Maria de Julio Bastos - Tinto - Alentejo*

## *SOBREMESA*

Cheesecake de frutos de baga vermelha  
e azul, gelado de amora, petazetas e  
pérolas de mirtilo

*Porto Poças - LBV*

## ***CONDIÇÕES DE RESERVA***

O menu tem o valor de 150€ por pessoa.

Inclui wine pairing, água, café ou chá, bolo-rei, espumante e passas.

Na confirmação de reserva solicitamos um pagamento de sinal de 50% do valor total, como garantia para ambas as partes;

O pagamento pode ser efetuado através de transferência bancária ou com cartão de crédito através de um link enviado por email;

A reserva só está confirmada após receção do comprovativo de pagamento devidamente identificado;

O comprovativo de pagamento deve ser enviado para [geral@casadobacalhau.pt](mailto:geral@casadobacalhau.pt);

No caso de cancelamento da reserva, independentemente do motivo, não será devolvido o valor de sinal ou remarcado para outra data;

O valor apresentado tem IVA incluído à taxa em vigor.

