

# NACIONAL



239 829 420

*Tradição e sabor nesta época especial.*

*Encomendas de Natal até 23 de Dezembro (12h); Réveillon até 30 de Dezembro (12h).*



## **Pato à moda antiga**

(Pato desfiado com arroz de miúdos do mesmo. Coberto com farinheira, morcela e chouriça.)

### **Modo de Preparação:**

Gratinar cerca de 20min a 180°, até ficar tostado a gosto.

5-6 pax

€ 65,00



## **Lascas de Bacalhau em crocante de broa**

(Lascas de bacalhau, couve-coração salteada, farinheira e broa.)

### **Modo de Preparação:**

Gratinar cerca de 20min a 180°, até ficar tostado a gosto.

5-6 pax

€ 75,00



## **Bacalhau à Italiana**

(Bacalhau com molho bechamel.)

### **Modo de Preparação:**

Gratinar cerca de 20min a 220°, até ficar tostado a gosto.

5-6 pax

€ 75,00



## **Cabrito assado à Nacional**

(Cabrito assado no forno com batata alourada e grelos em alho.)

### **Modo de Preparação:**

Gratinar cerca de 20min a 150°, até ficar tostado a gosto.

5-6 pax

€ 95,00



### Capão assado à Nacional

(Capão assado com batata assada e grelos.)

**Modo de Preparação:**

Gratinar cerca de 20min a 150°, até ficar tostado a gosto.

5-6 pax

€ 185,00



### Polvo assado à Nacional

(Polvo assado com batata a murro e grelos.)

**Modo de Preparação:**

Gratinar cerca de 20min a 150°, até ficar tostado a gosto.

5-6 pax

€ 165,00



### Sapateira recheada

€ 35,00  
/uni



### Camarão cozido

€ 42,00  
/kg



### Doce da casa

(Semi-frio de bolacha com recheio de creme de natas e coberto de chocolate.)

€ 40,00  
/1,5kg



### Leite Creme

5-6 pax

€ 25,00



### Torta algarvia com doce de ovos

€ 35,00  
/uni

Tara caçoilo € 6,00

(IVA incluído)

