



Tertúlia

Gastronómica

INATEL CAPARICA

Sabores do Mar

A Tradição e Inovação da Gastronomia Costeira Portuguesa

14 MARÇO

SABORES COM TRADIÇÃO | VINHOS COM IDENTIDADE

INFO E RESERVAS:

INATEL Caparica | T. 211 155 490* | inatel.caparica@inatel.pt | hotelaria@inatel.pt | hoteis.inatel.pt | Delegações INATEL

*chamada para a rede fixa nacional

Tertúlia

Gastronómica

INATEL CAPARICA

14 MARÇO

PROGRAMA

19h30

Cocktail de boas-vindas

EMENTA

Amuse-Bouche

Mini croquetes de Bacalhau com alho negro e limão confitado

Entradas

Tártaro de atum com citrinos e algas do Atlântico

Caldo de cação com coentros e ovo de codorniz escalfado

Pratos

Lombo de robalo em crosta de ervas com migas de tomate e espargos

Filete de Corvina em Crosta de Broa com Grelos e Redução de Vinho do Porto Branco

Sobremesa

Triologia - Sabores da Costa e do Convento

Creme de Limão com Areia de Bolacha e Sal Marinho

Pudim de Ovos com Redução de Moscatel

Arroz Doce

Bebidas

Seleção de vinhos, água e sumos

Jantar com música ao vivo, para uma noite ainda mais memorável

PREÇOS

Participação na Tertúlia + Jantar

Associado 55€

Não Associado 60€

2 PESSOAS

Participação na Tertúlia + Jantar** com alojamento (14 mar)

Associado 156€

Não Associado 179€

Participação na Tertúlia + Jantar** e alojamento de 2 noites

Associado 219€

Não Associado 249€

**com bebida incluída

Condições: os preços apresentados dos alojamentos são para quarto tipologia superior, condições não reembolsáveis.

