



# LISTA DE CLÁSSICOS

*Da Casa da Comida*

CASA DA  
COMIDA  
*eventos & catering*

## O que é a Carta dos Clássicos da Casa da Comida?

É uma lista dos melhores pratos de sempre da Casa da Comida que pode encomendar para a sua casa ou para a sua empresa, para um almoço, jantar, cocktail, lanche, brunch, entre outros.

Aqui poderá encontrar uma seleção dos melhores pratos de peixe, carne, vegetarianos, acompanhamentos, sobremesas e bolos que será produzida especialmente para si e entregue pronto a comer!

## Como fazer?

Encomende com o mínimo de 48 horas de antecedência (dias úteis).

Alguém do nosso departamento comercial estará à sua disposição para o ajudar com tudo o que precisar.

Envie-nos um email para [comercial@casadacomida.pt](mailto:comercial@casadacomida.pt)

ou

Telefone 21 811 5020 das 9h30 às 17h30 de 2ª a 6ª feira

## Para além da comida, temos ainda disponível os seguintes serviços:

- Empregados de mesa;
- Empregadas de copa;
- Chef de cozinha;
- Aluguer de loiças, copos, talheres e material de servir;
- Centros de mesa;
- Bebidas (vinhos, águas, refrigerantes e bebidas brancas).

Caso pretenda um orçamento personalizado em função do tipo de evento ou um menu fechado, estamos cá para o ajudar. Temos opções de menus para: almoços e jantares servidos ou em buffet, lanches, cocktail, *dinatoire*, ceias, brunchs, com todos os serviços incluídos.



## Condições gerais

- Os preços podem sofrer alterações a qualquer momento e sem aviso prévio, no caso de acentuado aumento do preço das matérias primas;
- Limitado ao stock existente à data;
- IVA incluído à taxa em vigor sobre todos os valores apresentados.

## Valores de entrega (de acordo com os códigos postais):

Zona 0 (Centro de Lisboa\*): 9,90€

\*Código Postal: de 1000 a 1900. Excepto: 1495, 1675 e 1685

Zona 1: 15,00€

Zona 2: 20,00€

Zona 3: 25,00€

## Pergunte-nos pela sua zona!

Preço sob consulta para outras zonas.

Caso tenha alguma questão, não hesite em contactar-nos.

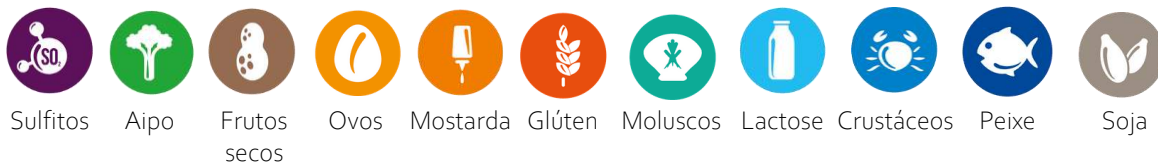
As encomendas devem ser pagas antecipadamente com o envio do comprovativo para o e-mail [comercial@casadacomida.pt](mailto:comercial@casadacomida.pt)

IBAN: PT50 0018 0003 1612 1857 0208 3

BIC/SWIFT: TOTAPTPL

Carta actualizada em Janeiro de 2022.





Esta lista substitui todas as ofertas e preços anteriores a esta data.







## SALGADOS (mínimo de 6 unidades)

Mini quiches 	1,10 €   un
(legumes, camarão, espargos, atum, queijo e espinafres, frango, cogumelos e bacon, espinafres, queijo e fiambre, atum e azeitonas)	
Pastéis de bacalhau pequenos 	1,10 €   un
Pastéis de bacalhau grandes 	1,50 €   un
Rissóis de camarão pequenos 	1,20 €   un
Rissóis de camarão grandes 	1,60 €   un
Croquetes de novilho pequenos (bolinha) 	1,10 €   un
Croquetes de novilho grandes 	1,50 €   un
Chamuças de frango pequenas 	1,10 €   un
Chamuças de frango grandes 	1,50 €   un
Chamuças de legumes pequenas 	1,10 €   un
Chamuças de legumes grandes 	1,50 €   un
Empadas mini - encomenda com 72h de antecedência 	1,20 €   un
(aves, espinafres ou cogumelos)	



## SOPAS (mínimo de 2 doses)

### QUENTES (aprox. 250 ml)

	Dose
Creme de cenoura <b>ou</b> creme de ervilhas <b>ou</b> creme de coentros	2,80 €
Creme de cenoura com agrião <b>ou</b> feijão verde	2,80 €
Creme de courgette com alho francês	2,80 €
Caldo verde (couve de caldo verde e chouriço) 🍷	4,50 €
Creme de Abóbora (suas sementes, croutons e alecrim) 🍷	4,00 €
Creme de cogumelos e castanha (laminas de castanha e cogumelos)	5,00 €
Creme de couve flor (amêndoa torrada, vieira e azeite de trufa) 🍷	6,50 €
Creme de espargos verdes (espargos, coentro)	5,00 €
Creme de tomate com ovo escalfado (ovo, tosta, cebola) 🍷	4,50 €
Creme de camarão com croutons 🍷🌱🌿	6,00 €
Sopa marinheira (garoupa, coentro) 🌿🌱	6,50 €
Sopa marinheira de marisco (garoupa, camarão, coentros) 🌿🌱🌿	7,50 €
Sopa de crustáceos e bivalves (camarão, mexilhão, tosta, tomate) 🌿🌱	12,50 €
Sopa rica de crustáceos (lagosta, camarão, ameijoia, tosta, tomate) 🌿🌱	15,50 €

### FRIAS\* (aprox. 250 ml)

Bisque de camarão (brunesa, camarão, courgette, pimenta rosa) 🌿🌱	6,00 €
Gaspacho à CC (pimento, croutons, coentro) 🍷🍷	4,50 €
Sopa de meloa e Moscatel (pétalas presunto) 🍷	4,50 €

\*Sujeito a disponibilidade da época



## SALADAS (mínimo de 2 doses)

### SIMPLES

	Dose
Salada baby leafs 🍴	3,00 €
Salada mista (alfaces, cenoura, pepino, tomate e cebola roxa) 🍴	3,50 €
Salada de tomate (tomate e orégãos) 🍴	4,00 €
Salada de couve roxa com maçã e nozes 🍴🥜	4,00 €

### COMPOSTAS

Salada Caesar (alface, frango, bacon, anchova, parmesão, croutons) 🍴🥗🥑🥩🍷	7,50 €
Salada de abacate, mozzarella, tomate e caju 🍴🥑🍷	7,50 €
Salada de couve roxa (couve roxa, maçã verde, iogurte e pevides) 🍴🥑	5,50 €
Salada de pato fumado (rúcula, figo seco, tomate cherry e noz) 🍴🥜	7,50 €
Salada Waldorf (alface, maçã verde, aipo rama e noz) 🍴🥑🥜🥕🥒	6,00 €
Salada de polvo (polvo, cebola, pimentos e salsa) 🍴🥑	10,00 €
Salada de requeijão e nozes (rúcula, tomate, requeijão e noz) 🍴🥑🥜	6,00 €
Salada grega (alfaces, tomate, pepino, queijo feta e azeitona) 🍴🥑	6,00 €
Salada Caprese (tomate mozzarella, rúcula, pesto e pinhões) 🍴🥑🥜	7,50 €
Salada de pimentos assados (pimentos, tomate, alho e ervas) 🍴	7,00 €
Salada rica de camarão (alfaces, camarão, tomate, milho, pepino, cenoura e rabanete) 🍴🥑	10,00 €
Salada Amoreiras (tomate, cenoura, queijo, fiambre, laranja, cogumelos, alcachofras, espargos e amêndoa) 🍴🥑🥜	6,50 €



## ENTRADAS

CREPES (mínimo 6 unidades) – Com queijo para gratinar

Alheira e maçã 🍷🍷🍷🍷	3,50 €   un
Bacalhau panados 🍷🍷🍷🍷	4,00 €   un
Camarão 🍷🍷🍷🍷	4,50 €   un
Garoupa e legumes 🍷🍷🍷🍷	4,00 €   un
Legumes (cenoura, curgete e alho francês) 🍷🍷🍷	3,50 €   un
Lagosta 🍷🍷🍷🍷	7,00 €   un

EMPADAS (120g / 200g)

	Média   Grande
Alheira e maçã 🍷🍷🍷🍷	3,50 €   5,50 €
Aves 🍷🍷🍷🍷	3,50 €   5,50 €
Legumes 🍷🍷🍷🍷	3,50 €   5,50 €
Caça 🍷🍷🍷🍷	5,50 €   7,50 €
Bacalhau e espinafres 🍷🍷🍷🍷🍷	3,50 €   5,50 €

TERRINAS E PATÊS (encomendas com 72h de antecedência)

	0,5Kg / 1Kg
Paté de fígados de aves 🍷🍷🍷	20,00 €   35,00 €
Terrina de azeitona e tomate seco 🍷🍷🍷	15,00 €   25,00 €
Terrina tricolor vegetariana (espargos brancos, espinafres e tomate) 🍷🍷🍷	15,00 €   25,00 €

Suplemento de tostas de pão – 3,50 € / dose



## PEIXE

	Dose
Arroz de garoupa - 400g – min. 4 pax ●●	21,00 €
Arroz de tamboril - 400g – min. 4 pax ●●	21,00 €
Arroz de polvo - 400g – min. 4 pax ●●	24,00 €
Gratinado de garoupa, alho francês e camarão - 400g – min. 2 pax ●●●●	27,00 €
Bacalhau à Casa da Comida - 400g – min. 2 pax ●●●●	16,00 €
Bacalhau espiritual - 400g – min. 2 pax ●●●●	16,00 €
Bacalhau gratinado com espinafres - 400g – min. 2 pax ●●●●	17,00 €
Bacalhau gratinado com espinafres e camarão - 400g – min. 2 pax ●●●●●	18,00 €
Bacalhau à Lagareiro em pão ralado - 250g – min. 2 pax ●●●●	17,00 €
Bacalhau com broa de coentros - 250g – min. 2 pax ●●●●	18,00 €
Bacalhau de meia cura com mel e pinhões - 250g – min. 2 pax ●●●●	17,00 €
Bacalhau dos vales - 250g – min. 2 pax ●●●●	17,00€
Filetes de garoupa - 250g – min. 2 pax ●●●●●	22,00 €
Filetes de peixe galo em polme - 250g – min. 2 pax ●●●●●	22,00 €
Filetes de polvo - 250g – min. 2 pax ●●●●●	19,00 €
Filetes de tamboril - 250g – min. 2 pax ●●●●●	22,00 €
Tamboril com molho de limão e alho francês - 250g – min. 2 pax ●●●●	22,00 €
Garoupa à Bulhão Pato - 250g – min. 2 pax ●●●●	23,00 €
Garoupa à Portuguesa (tomate e cebola) - 250g – min. 2 pax ●●●●	22,00 €
Garoupa à Além Tejo (molho de coentros) - 250g – min. 2 pax ●●●●	22,00 €
Garoupa com crosta de amêndoa e lima - 250g – min. 2 pax ●●●●●	22,00 €
Garoupa com crosta de azeitonas - 250g – min. 2 pax ●●●●●	22,00 €
Linguado em rolinhos de camarão - 250g – min. 2 pax ●●●●	28,00 €
Linguado em rolinhos de espinafres - 250g – min. 2 pax ●●●●	27,00 €
Peixe galo à Meunier - 250g – min. 2 pax ●●●●	22,00 €
Polvo à Lagareiro - 250g – min. 2 pax ●●●●	19,00 €
Salmão com molho de citrinos - 250g – min. 2 pax ●●●●	13,50 €
Robalinho assado com limão e ervas - 250g – min. 2 pax ●●●●	15,00 €
Bife de atum com cebolada de pimentos - 250g – min. 2 pax ●●●●	18,00 €



## PEIXE

### Valor mediante preço da época (mín. 2 Kg)

Garoupa inteira cozida à Court Bouillon ●●	Sob consulta
Dourada de mar com camarão ●●	Sob consulta
Dourada de mar assada com ervas ●	Sob consulta
Robalo de mar assado com azeite e limão ●	Sob consulta
Robalo de mar assado com camarão e amêijoas ●●	Sob consulta
Garoupa inteira assada à Portuguesa ●●	Sob consulta
Dourada inteira assada à Portuguesa ●●	Sob consulta
Pargo inteiro assado à Portuguesa ●●	Sob consulta

## MARISCO

	Dose
Açorda de camarão em pão Alentejano - 400g – min. 4 pax ●●	21,50 €
Arroz de marisco - 400g – min. 4 pax ●●	36,00 €
Caldeirada de linguado e camarão - 400g – min. 4 pax ●●●	35,00 €
Camarão com ervas aromáticas - 250g – min. 2 pax ●●●	18,00 €
Camarão sauté com molho vinho da Madeira - 250g – min. 2 pax ●●●	19,00 €
Raviolis de camarão - 250g   350g – min. 2 pax ●●●●	18,00 €   24,50 €
Raviolis de lagosta - 250g   350g – min. 2 pax	22,00 €   29,50 €
Caril de camarão - 350g – min. 2 pax ●●●	18,00 €
Caçarola de marisco - 300g – min. 2 pax ●●●	29,00 €



# CARNES

## NOVILHO

	Dose
Bifinhos do lombo* - 250g – min. 2 pax ●	19,00 €
Bochechas de novilho estufadas em vinho tinto - 250g – min. 4 pax ●	15,50 €
Chateaubriand - 250g – min. 2 pax	23,00 €
Ganso de vitela estufada com Champagne - 250g – min. 4 pax ●●	17,50 €
Perna de vitela assada com ervas aromáticas - 250g – min. 2 pax	17,00 €
Lombo Wellington - 250g – min. 4 pax ●●●●	22,00 €
Lombo de novilho* - 250g – min. 2 pax ●	21,00 €
Rosbife de vazia de novilho* - 250g – min. 4 pax ●	20,00 €
Naco de alcatra de novilho* - 250g – min. 2 pax ●	16,50 €
Escalopes Vianenses (bifes panados) - 250g – min. 2 pax ●●●	18,00 €

### \*Molhos:

Molho de mostarda e vermute ●●●
Molho de mostarda antiga ●●●
Molho de 4 pimentas ●●●
Molho de Aguardente Velha ●●
Molho de manteiga, limão e cogumelos ●●
Molho à Cervejeiro ●●●
Molho de ervas aromáticas ●●
Molho de cepes - acresce 3,50 € / pessoa ●●●
Molho de Foie Gras - acresce 3,50 € / pessoa ●●

## PORCO

Lombinho de porco preto com maçã e alecrim - 250g – min. 2 pax	13,50 €
Lombo de porco recheado c/ ameixa e castanha - 250g – min. 4 pax ●●	12,50 €
Presas de porco preto assado a baixa temperatura com molho de mostarda e laranja - 250g – min. 2 pax ●●●	15,00 €



# CARNES

## AVES

	Dose
Arroz de pato à antiga - 400g – min. 4 pax ●●	13,50 €
Galinha de campo com amêndoas torradas - 250g – min. 2 pax ●●●	11,50 €
Galo estufado em vinho tinto "Coq au vin" - 250g – min. 4 pax ●●	14,50 €
Faisão à Convento de Alcântara - 250g – min. 2 pax ●●	20,00 €
Pato estufado em vinho tinto com azeitonas - 250g – min 4 pax ●	12,00 €
Pato assado com laranja e Grand Marnier - 250g – min. 4 pax ●	13,00 €
Pato estufado com ceps, shitake e champagne - 250g – min. 4 pax ●●	14,00 €
Supremo de pintada das vindimas (com uvas) - 250g – min. 2 pax ●●	16,50 €

## OUTRAS CARNES

Cabrito assado à nortenha (com pouco osso) - 400g – min. 4 pax ●	23,00€
Cozido à portuguesa – min. 8 pax (encomendas c/ 72h de antecedência) ●	25,00 €

## OUTROS

### EMPADAS (encomendas com 72h de antecedência)

	1,6 Kg / 2 Kg
Alheira e maçã ●●●	35,00 €   42,00 €
Aves ●●●	35,00 €   42,00 €
Legumes ●●●	30,00 €   40,00 €
Caça, shitas e ceps ●●●	88,00 €   110,00 €

## VEGETARIANOS

	Dose
Tofu com cebolada à portuguesa (vegan) ●●	14,00 €
Caril de grão e Pak Choi (vegan) ●	12,00 €
Abóbora assada com estufadinho de lentilhas (vegan)	13,00 €
À Brás de alho francês e espargos ●	14,00 €
Portobello recheado com tomate, mozzarella fresca e pesto ●●	14,00 €





## ACOMPANHAMENTOS (mínimo de 2 doses)

	Dose
Alcachofras salteadas com azeite e alho (150g)	4,00 €
Brócolos (200g)	2,50 €
Bimis (200g)	3,00 €
Cenoura salteada (200g)	2,50 €
Cogumelos Paris salteados com espargos e presunto (200g)	4,00 €
Misto de cogumelos selvagens salteados com ervas (150g)	4,00 €
Ervilhas à francesa (200g)	3,00 €
Ervilhas tortas (200g)	4,00 €
Espargos verdes salteados (150g)	4,50 €
Esparregado de espinafres (200g) ●●	3,00 €
Espinafres à la creme (200g) ●●	3,50 €
Espinafres salteados (200g)	3,00 €
Feijão verde em linguinni (150g)	4,00 €
Feijão verde estufado com cenoura e tomilho (200g)	3,00 €
Grelos salteados (200g)	3,00 €
Pak Choi cozido (200g)	3,00 €
Legumes assados com ervas aromáticas (200g)	2,70 €
Legumes salteados – cenoura, alho francês, curgete (200g)	2,70 €
Lombarda salteada com broa e sementes (200g)	2,50 €
Pudim de cenoura, tomate e azeitona	2,00 €   un
Pudim de curgete	2,00 €   un
Puré de ervilha (200g)	3,50 €
Puré de maçã e aipo (200g) ●	4,00 €
Ratatouille (200g)	3,00 €
Strudel de legumes (200g – min. 4 doses) ●●	4,50 €



## ACOMPANHAMENTOS (mínimo de 2 doses)

	Dose
Batata duchesse (200g) ●●	2,50 €
Batata assada (200g)	2,50 €
Batata rústica (200g)	2,50 €
Batata gratin (200g – mínimo 4 doses, com 48h antecedência) ●	3,00 €
Batata a murro (200g)	2,50 €
Batata novelo	2,00 €   un
Batata palha (50g)	1,50 €
Esmagada de batata doce (200g)	3,00 €
Batata doce assada (200g)	3,00 €
Chips de batata (50g)	1,50 €
Chips de batata doce (50g)	2,00 €
Arroz árabe – arroz de frutos secos (200g) ●	4,50 €
Arroz basmati (200g)	2,50 €
Arroz de coentros (200g)	2,50 €
Arroz de grelos (200g)	3,00 €
Arroz de tomate (200g)	3,00 €
Arroz primavera (200g)	3,00 €
Arroz selvagem (200g)	3,00 €
Linguinni nero (200g) ●●●●	3,50 €
Tagliolini (200g) ●●	3,50 €
Migas de brócolos (200g)	3,50 €
Migas de espargos (200g) ●	5,00 €
Migas de tomate e orégãos (200g) ●	3,50 €

# SOBREMESAS

	1,2 Kg   2Kg
Torta de laranja (0,5 Kg / 1,00 Kg) ●●	15,00 €   25,00 €
Bolo caseiro de maçã, laranja, iogurte, chocolate ou mel ●●	18,00 €   30,00 €
Chiffon praliné ou ananás ●●●	18,00 €   30,00 €
Folhado de maçã e canela ●●●	18,00 €   30,00 €
Bolo de requeijão ●●●	22,50 €   37,50 €
Tarte de amêndoa "Picadinho de abelha" ●●●●	22,50 €   37,50 €
Marquise de chocolate e leite creme ●●	22,50 €   37,50 €
Charlotte de ananás ●●●	27,00 €   45,00 €
Ensopado de morango ●●●	27,00 €   45,00 €
Paris-Brest de framboesa, maracujá ou morango	27,00 €   45,00 €
Tarte tatin	27,00 €   45,00 €
Blattertorte de limão ou framboesa ●●●	30,00 €   50,00 €
Pudim de ovos à antiga ●	30,00 €   50,00 €
Santa Teresinha (bolo de cenoura, noz e queijo creme) ●●●●	30,00 €   50,00 €
Santo António (bolo de amêndoa e doce de ovos) ●●●	30,00 €   50,00 €
São Pedro (bolo de amêndoa, doce de ovos e chantilly) ●●●	30,00 €   50,00 €
Tarte de frutos vermelhos ●●●●	30,00 €   50,00 €
Tarte de maracujá e chocolate ●●●●	30,00 €   50,00 €
Torta de amêndoa com doce de ovos ●●	30,00 €   50,00 €
Tarte de limão e lima merengada ●●●●	33,00 €   55,00 €
Delícia de chocolate ●●●	33,00 €   55,00 €
Cheesecake de forno com couli de frutos vermelhos ●●●	36,00 €   60,00 €
Conventual (fios de ovos, gila e cobertura de massapão) ●●	36,00 €   60,00 €
São Roque (bolo de chocolate sem farinha) ●●	36,00 €   60,00 €
São Tomás (bolo de noz com cobertura e recheio de doce de ovos) ●●	36,00 €   60,00 €
Arroz doce (1 Kg) ●	17,50 €
Leite creme (1 Kg) ●●	17,50 €
Sopa de frutos roxos (1Kg)	25,00 €
Tiramisu (1 Kg) ●●●	25,00 €
Farófias (1 Kg) ●●	25,00 €
Sopa dourada das freiras de Santa Clara (1Kg) ●●●	30,00 €



## SOBREMESAS

(continuação)

Red Velvet (valor / Kg) ●●●	30,00 €
Naked cake com frutos vermelhos (valor / Kg) ●●●	30,00 €
Pavlova de frutos vermelhos (1,2 Kg) ●●	32,50 €
Mousse de chocolate (1 Kg) ●●	17,50 €

## GELADOS

	0,5 Kg / 1 Kg
Amêndoa ●●●	10,00 €   19,00 €
Caramelo ●●	6,00 €   11,00 €
Framboesa ●●	6,00 €   11,00 €
logurte ●	6,00 €   11,00 €
Laranja* ●●	6,00 €   11,00 €
Limão* ●●	6,00 €   11,00 €
Maracujá* ●●	6,00 €   11,00 €
Tricolor de chocolates (negro, leite e branco) ●●	10,00 €   19,00 €

## MINIATURAS (mínimo 6 unidades)

Queques de manteiga ●●●	1,10 €   un
Scone simples ●●●	1,20 €   un
Pastel de nata ●●●	1,10 €   un
Brownie de chocolate ●●●	1,30 €   un
Brigadeiro de chocolate de leite ●	1,30 €   un
Pérola de côco ●●	1,20 €   un
Quindim ●●	1,30 €   un
Éclair de chocolate ou nata ou baunilha ou café ●●●	1,30 €   un
Tartelette de chocolate ou frutos vermelhos ou limão ●●●	1,30 €   un
Tortinha de azeitão ●●	1,50 €   un
Quadrado de laranja ou chocolate ●●●	1,10 €   un
Queijadina de amêndoa ou cenoura ou maçã ou requeijão ●●●	1,10 €   un
Brisas de Lis – queijada de ovo e amêndoa (cx. 6un) ●●●	9,00 €







**CASA DA  
COMIDA**  
*eventos & catering*



**OBRIGADO!**