







O "estórias na Casa da Comida é o restaurante ideal para jantar com os seus amigos e família.

Aqui, encontrará um espaço simpático, trendy e acolhedor com um pátio exterior de sonho!

À frente da nossa cozinha temos o nosso Chef João Pereira que é responsável por um menu de inspiração eminentemente portuguesa e contemporânea.

A sua cozinha é saborosa e honesta, pois privilegia ingredientes portugueses e, sempre que possível, utiliza iguarias de pequenos produtores.

Com menus especiais e disponíveis para grupos, o nosso restaurante pode ser o local ideal para fazer o seu jantar de amigos ou o almoço/jantar da sua empresa.



"prefácio

Bebidas

Vinho branco e tinto

Gin (servido em long drink)

Sumo de laranja natural

Refrigerantes e águas minerais com e sem gás

Com Espumante

Canapés (Escolher 3)

Bolinhas de alheira e sésamo sobre colher de degustação

Croquetes de novilho

Mini pasteis de bacalhau com molho de tomate

Cornetos de guacamole

Cornetos com roquefort e balsamico

Empadinhas de aves ou de cogumelos e trufa

Espetadinha de mozzarella, tomate cereja e manjericão

Mini quiches de queijo e espinafres ou de cogumelos e bacon ou de legumes

Pequenas chamuças de legumes ou frango

Pequenos rissóis de camarão

Tartelettes de queijo feta, azeitona preta e azeite de alecrim

Tartelettes de queijo creme, salmão fumado e pepino

Mini madalenas de chouriço

Gyosas com molho teriyaki

Camarão frito em panko com sweet chili

Sablé de cogumelos selvagens e micro ervas

Falafel com compota de cebola roxa

Springroll de legumes com sésamo

Endivia roxa recheada com beringela fumada e crumble de broa V





Imagens meramente ilustrativas

Menu Family Style

Entrada (Escolher 3 para partilhar)

Frios:

Tiborna com carapau alimado, sofrito de tomate e cebola crocante

Escabeche de perdiz à casa da comida com laranja e agrião

Escabeche de mexilhão e pimentos

Prato de enchidos marinados e queijos portugueses Salada de lascas de bacalhau com pimentos assados e crumble de broa

Crudités de legumes com dip de hummus de beterraba **VG**

Quentes:

Bolinhas de alheira de Mirandela com puré de maça e especiarias,

Picapau de novilho, pickles e azeitonas Peixinhos da horta com molho tártaro, Camarão salteado em molho de vinho da madeira e ervas

Sortido de salgadinhos,

Cogumelos do bosque salteados com ervas provençais **VG**

Prato principal Individual (Escolher 1)

Filete de bacalhau fresco com molho aveludado limão e alcaparras, batata doce laranja assada com alecrim e brócolos

Οu

Lombinho de porco com crosta de mostarda, gel de laranja batata rosti e legumes salteados

Sobremesa Individual (Escolher 1)

Bolo de pudim de mel e azeite, com gelado de tangerina

Ou

Pannacota de chocolate de leite, couli de ginja de Óbidos e telha de cacau

Todos os menus incluem:





1. Menu

Entrada (Escolher 1)

Creme de alho francês com amêndoa torrada e infusão de filamentos de açafrão

Οu

Salada de requeijão de ovelha com beterrabas, croutons e nozes

Οu

Creme de tomate com crocante de presunto

Prato principal (Escolher 1)

Corvina com crosta de ervas, arroz cremoso de espargos e lima

Οu

Rolinho de novilho com queijo da ilha e tomate, cremoso de espinafres, batata assada com ervas de Provence e molho de aguardente velha

Sobremesa (Escolher 1)

Pannacota de baunilha de Madagáscar com frutos vermelhos macerados em hortelã e crumble de amêndoa

 \bigcirc U

Brownie de chocolate com gelado de iogurte

Todos os menus incluem:



2. Menu

Entrada (Escolher 1)

Salada com laminas de bacalhau fumado, croutons, tomate cherry e vinagrete balsâmico Ou

Creme de coentros com queijo de cabra alentejano e brunesa de tomate

Estaladiço de alheira e maçã, redução de vinho do Porto e salada de maçã verde

Prato principal (Escolher 1)

Rolo de robalinho com presunto, puré de batata doce roxa e legumes da época salteados Ou

Coxa de pato confitada, puré de abóbora butternut assada com especiarias, ervilhas de quebrar e molho de cerejas

Sobremesa (Escolher 1)

Pudim de ovos à antiga com carpaccio de ananás Ou

Torta de laranja com chocolate e kumquat confitado

Todos os menus incluem:



3. Menu

Entrada (Escolher 1)

Sopa de crustáceos e bivalves

Οu

Estaladiço de pera bêbeda, queijo de cabra e crocante presunto

Prato principal (Escolher 1)

Tataki de atum com crosta de sésamo, chutney de ananás e pimento vermelho, milhos à moda da madeira e agrião

Οu

Bife da alcatra com molho de mostarda e vermute, gratin de batata trufado e espargos salteados Ou

Empada de caça e cogumelos, com legumes salteados e molho à convento de alcântara e chips de tubérculos

Sobremesa (Escolher 1)

São Roque de chocolate negro com gelado de framboesa

 $\bigcirc \cup$

Tarte de maracujá e chocolate com gelado de iogurte

Todos os menus incluem:



Menu vegetariano

Entrada (Escolher 1)

Abóbora assada com salada de quinoa real, requeijão, cominhos e ervas aromáticas V Crepes de legumes e salada ibérica V Espargos brancos, molho pesto e salada de frutos secos V Mil folhas de legumes com molho de tomate, manjericão e chips de batata doce VG Terrina de espargos brancos, espinafres, tomate, tostas e sua salada balsâmica V

Prato principal (Escolher 1)

Caçarola de cevadinha de legumes da horta e ovo a baixa temperatura V
Caril de grão, pak-choi, frutos secos e maçã VG
Feijoada de tomate seco e legumes grelhados VG
Polenta frita, ratatouille e rebentos VG
Wellington de batata doce e cogumelos e legumes salteados
Tofu em cebolada de tomate e manjericão, batata assada e grelos salteados VG

Sobremesas Vegan

Bolo de cenoura e cocô VG Crumble de aveia mel e sultanas VG Sopa de frutos vermelhos VG Mousse de abacate com chocolate e groselha VG



Opcionais —

Suplemento de Bebidas:

- Vinho Branco e Tinto
- Cerveja

MESA DE QUEIJOS

- Serra, Ilha, Serpa, Brie
- Uvas e Goiabada
- Pãezinhos e tostinhas

BAR ABERTO

- Whisky novo
- Vodka
- Gin
- Rum
- Refrigerantes
- Águas





Opcionais —

Suplemento de Bebidas Premium 1: (escolher 1 branco e 1 tinto)

Noemi - Quinta do Espinho Douro Branco

Ou

Luís Pato Colheita Selecionada Maria Gomes

Bairrada Branco

Οu

Vinhas do Lasso Lisboa Branco

OU

Maria Mora Alentejo Branco

Quinta do Espinho Douro Tinto

OU

Vinhas do Lasso Lisboa Tinto

Οu

Maria Mora Alentejo Tinto

Suplemento de Bebidas Premium 2: (escolher 1 branco e 1 tinto)

Autocarro Nº 38 Setúbal Branco

 $O\iota$

Astronauta Sauvignon Blanc Alentejo Branco

Οu

Herédias Colheita Douro Branco

Οu

Quinta do Pinto Estate Collection Lisboa Branco

Autocarro Nº 27 Setúbal Tinto

Οu

Monte do Carrapatelo Alentejo Tinto

Οu

Herédias Colheita Douro Tinto

Οu

Quinta do Pinto Estate Collection Lisboa Tinto







Eventos e Catering

Com a qualidade de sempre, a Casa da Comida oferece-lhe também a possibilidade de fazer o seu evento em qualquer outro espaço. Na sua empresa, na sua casa, no jardim, ou em qualquer outro espaço contratado por si ou por nós para este efeito.

Temos diversas soluções e ofertas para o seu evento quer este seja de âmbito corporativo: coffee break Cocktails, almoços, jantares, ou de âmbito social como sejam aniversários, batizados, casamentos, outros etc..

Estamos disponíveis para organizar tudo o que precisa. À sua disposição tem serviço de catering, mobiliário, decoração, animação musical ou outra, organizamos a sua festa com todos os pormenores.

Para mais informações contacte a nossa equipa comercial:

reservas@casadacomida.pt

comercial@casadacomida.pt

Tel: 218 115 020

Ficamos à sua espera!







Instagram: @estoriascasadacomida Facebook: Estórias na Casa da Comida



Rua Coronel Ferreira do Amaral, nº 3 D/E
Lisboa, Portugal
(+351) 218 115 020
comercial@casadacomida.pt

Instagram: @casa_da_comida Facebook: Casa da Comida

reservas@casadacomida.pt

Nº de contacto: 96 492 87 28

www.casadacomida.pt