

XXVI EDIÇÃO

DIAS MEDIÉVAIS

CASTRO MARIM

TABELA DE ALERGÉNIOS



	Glúten	Amendoim	Mostarda	Peixe	Soja	Alho	Leite	Sésamo	Frutos casca rija	Ovos	Moluscos	Tremçoço	Crustáceos	Sulfitos
Quarta-Feira dia 27 de agosto														
Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do prado			X			X						X		X
Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos	X	X					X		X					X
Orelha de Porco ao alho seco e coentros														X
Favas com linguiça e entrecosto	X													X
Sopa de galinha do monte com hortelã e arroz selvagem	X				X									X
Bochechas de porco ibérico com maçã, abóbora e castanhas	X				X									X
Verduras da Horta com agraço e azeite														X
Pudim de Ovos	X						X			X				
Quinta-Feira dia 28 de agosto														
Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do prado			X			X								X
Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos	X	X					X		X					X
Salada de ovas				X							X		X	X
Moelas estufadas com pimentos em Cerveja e vinho da talha	X				X				X					X
Sopa de Mogango com presunto, pão frito e pøjos	X					X								X
Guisado de Perdiz com feijão amanteigado e morcelas	X		X		X				X					X
Verduras da Horta com agraço e azeite														X
Creme de arroz com pêra caramelizada	X						X			X				X
Sexta-Feira dia 29 Agosto														
Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do prado			X			X						X		X
Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos	X	X					X		X					X
Assadura de Porco de coentrada e alho seco														X
Manjar de cogumelos das terras sombrias com queijo grelhado							X							X
Caldo rústico de abóbora, grão e espinafres silvestres	X					X								X
Borrego pastoril com ervas do campo e cevadoto	X					X			X					X
Verduras da Horta com agraço e azeite														X
Torta de Amêndoa e creme de Ovos	X						X		X	X				
Sábado dia 30 de agosto														
Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do prado			X			X						X		X
Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos	X	X					X		X					X
Papas de milho com barriga de porco	X													X
Galinha frita com molho de molho de iogurte, açafrão e cebola	X		X				X		X					X
Creme de Peixes e mariscos	X			X	X						X		X	X
Leitão Assado com Legumes e tubérculo doce salteados e pure de maçã e especiarias														X
Verduras da Horta com agraço e azeite														X
Pêras meladas em vinho tinto e bagas da serra e Torta de Alfarroba	X								X	X				X
Domingo dia 31 de agosto														
Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do prado			X			X						X		X
Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos	X	X					X		X					X
Codornizes assadas com escabeche	X		X	X	X									X
Salada de Peixe Seco com grão e ovo				X						X				X
Sopa rica de fumeiros e feijão manteiga	X				X									X
Javali encharcado em vinho tinto e cerveja com pêra e castanhas com migas de toucinho	X					X			X					X
Verduras da Horta com agraço e azeite														X
Torta de Laranja	X						X		X	X				

Nota: Na produção dos alimentos na Cozinha são garantidos os procedimentos de boas práticas de higiene e manipulação o que minimiza a ocorrência de contaminações cruzadas e contaminação por alergénios. No serviço de mesa não garantimos e não nos responsabilizamos pela ocorrência de contaminações cruzadas devido à incorreta utilização dos utensílios e manipulações excessivas por parte dos consumidores/utilizadores.