

XXVI EDIÇÃO

DIAS MEDIEVAIS

CASTRO MARIM

27 A 31
AGOSTO



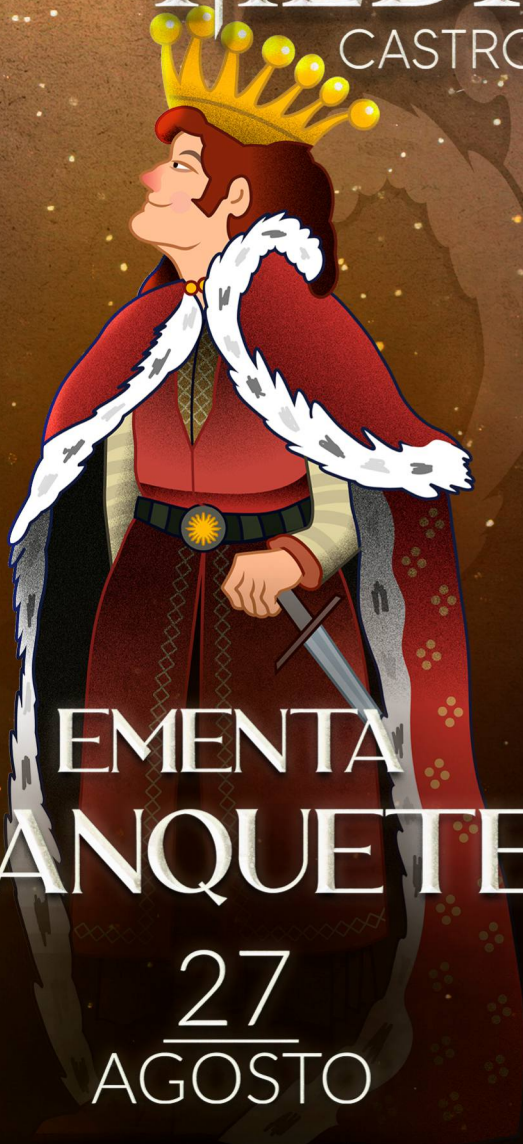
EMENTAS BANQUETES



XXVI EDIÇÃO

DÍAS MEDIÉVAIS

CASTRO MARIM



ENTRADAS

- Pão
- Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do prado
- Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos
- Empadas de galinha do campo
- Orelha de porco ao alho seco e coentros
- Favas com linguiça e entrecosto

SOPA

- Sopa de galinha do monte com hortelã e arroz selvagem

PRATO PRINCIPAL

- Bochechas de porco ibérico com maçã, abóbora e castanhas
- Verduras da Horta com agraço e azeite

SOBREMESA

- Pudim de ovos
- Confeitos de especiarias
- Frutas frescas do Pomar
- Frutos secos

BEBIDAS

- Água
- Cidra
- Vinho do Castelo
- Cerveja



XXVI EDIÇÃO

DIAS MEDIEVAIS

CASTRO MARIM



ENTRADAS

- Pão
- Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do prado
- Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos
- Empadas de pato real
- Salada de ovas
- Moelas estufadas com pimentos em cerveja e vinho da talha

SOPA

- Sopa de mogango com presunto, pão frito e poejos

PRATO PRINCIPAL

- Guisado de perdiz com feijão amanteigado e morcelas
- Verduras da horta com agraço e azeite

SOBREMESA

- Creme de arroz com pera caramelizada
- Confeitos de especiarias
- Frutas frescas do Pomar
- Frutos secos

BEBIDAS

- Água
- Cidra
- Vinho do Castelo
- Cerveja



XXVI EDIÇÃO

DIAS MEDIÉVAIS

CASTRO MARIM



EMENTA BANQUETE

29
AGOSTO

ENTRADAS

- Pão
- Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do prado
- Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos
- Empadas de galinha do campo
- Assadura de porco de coentrada e alho seco
- Manjar de cogumelos das terras sombrias com queijo grelhado

SOPA

- Caldo rústico de abóbora, grão e espinafres silvestres

PRATO PRINCIPAL

- Borrego pastoril com ervas do campo e cevadoto
- Verduras da horta com agraço e azeite

SOBREMESA

- Torta de amêndoa e creme de ovos
- Confeitos de especiarias
- Frutas frescas do pomar
- Frutos secos

BEBIDAS

- Água
- Cidra
- Vinho do Castelo
- Cerveja



XXVI EDIÇÃO

DIAS MEDIEVAIS

CASTRO MARIM



EMENTA BANQUETE

30
AGOSTO

ENTRADAS

- Pão
- Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do prado
- Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos
- Empadas de pato real
- Papas de milho com barriga de porco
- Galinha frita com molho de iogurte, açafrão e cebola

SOPA

- Creme de peixes e mariscos

PRATO PRINCIPAL

- Leitão assado com legumes e tubérculo doce salteados, puré de maçã e especiarias
- Verduras da horta com açafrão e azeite

SOBREMESA

- Peras meladas em vinho tinto e bagas da serra com torta de alfarroba
- Confeitos de especiarias
- Frutas frescas do pomar
- Frutos secos

BEBIDAS

- Água
- Cidra
- Vinho do Castelo
- Cerveja



XXVI EDIÇÃO

DIAS MEDIÉVAIS

CASTRO MARIM



EMENTA BANQUETE

31
AGOSTO

ENTRADAS

- Pão
- Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do prado
- Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos
- Empadas de galinha do campo
- Codornizes assadas com escabeche
- Salada de peixe seco com grão e ovo

SOPA

- Sopa rica de fumeiros e feijão manteiga

PRATO PRINCIPAL

- Javali encharcado em vinho tinto e cerveja com pera e castanhas com migas de toucinho
- Verduras da horta com agraço e azeite

SOBREMESA

- Torta de laranja
- Confeitos de especiarias
- Frutas frescas do Pomar
- Frutos secos

BEBIDAS

- Água
- Cidra
- Vinho do Castelo
- Cerveja

