



FINS DE SEMANA GASTRONÓMICOS

VINHO DE PALMELA



4 a 6 e 11 a 13 setembro 2015
Estabelecimentos aderentes

PALMELA

*Pousada de Palmela**

CASTELO DE PALMELA | 212 351 226

Entrada: Terina de Codorniz com Passas de Uva Fernão Pires sobre Bouquet de Alfices Aromatizadas

Prato Principal: Perninha de Coelho Estufada em Vinho Tinto de Casta Castelão e Aromas do Vale de Barris

Sobremesa: Pera Cozida em Vinho Moscatel Roxo sobre Telha de Baunilha e Gelado de Nata

*Bobo da Corte**

CASTELO DE PALMELA | 935 205 936

Entrada: Folhado de Queijo de Azeitão Regado com Redução de Moscatel Venâncio da Costa Lima

Prato Principal: Peito de Frango Recheado com Ervas do Vale de Barris e Molho Bordalesa

*Casa do Castelo**

MIRADOURO DO CASTELO DE PALMELA | 212 333 146

Entrada: Cogumelos Salteados com Redução em Vinho Branco

Sobremesa: Pudim de Ovos com Moscatel de Setúbal

*Four'k**

VILA DE PALMELA | 914 594 190

Entrada: Queijo de Cabra com Doce de Figo Verde e Redução de Vinho Tinto

Prato Principal: Bife de Atum Salteado com Cebolada em Redução de Vinho Tinto | Lombo de Porco com redução de Vinho Tinto e Ameixas

Sobremesa: Gelado de Vinho Tinto com Uvas Frescas

*3.ª Geração**

VILA DE PALMELA | 212 350 152

Prato Principal: Coelho ao Vinho

Sobremesa: Pera Bêbeda em Vinho Moscatel

*Taverna da Ladeira**

VILA DE PALMELA | 212 332 612

Sobremesa: Bolo de Alfaroça com uma Bola de Gelado e Redução de Vinho Tinto

Dolce & Canela

VILA DE PALMELA | 218 288 693

Sobremesa: Pudim de Passas e Moscatel de Setúbal

Retiro Azul

VILA DE PALMELA | 212 350 021

Sobremesa: Pastel de Moscatel

*D. Isilda**

S. BRÁS | 212 333 255

Prato Principal: Chanfana com Vinho Tinto de Palmela

Sobremesa: Gamboa Assada no Forno com Moscatel Roxo

*Âncora & Serrano**

BREJOS DO ASSA | 265 501 236

Prato Principal: Bife de Vaca Frito em Molho de Vinho Branco, Alho e Louro

Sobremesa: Pudim de Ovos com Moscatel de Setúbal

QUINTA DO ANJO

*Alcanena**

QUINTA DO ANJO | 212 870 150

Prato Principal: Lebre com Feijão em Vinho Tinto de Palmela

Sobremesa: Peras Bêbedas Cozidas em Vinho Tinto de Palmela

Afinidades

*Casa Agrícola Horácio Simões**

QUINTA DO ANJO | 212 870 500

Sobremesa: Pudim de Frutos Vermelhos com Moscatel de Setúbal

*Flavors**

QUINTA DO ANJO | 210 847 904

Prato Principal: Hambúrguer com Molho de Moscatel e Ristretto da Nespresso

Sobremesa: Gelado de Moscatel

*Restaurante Lancelote**

CABANAS | 212 880 924

Prato Principal: Bifinhos à Palmela com Vinho

Sobremesa: Mousse de Chocolate com Moscatel de Setúbal

Casa da Pimenta

VILA AMÉLIA – CABANAS | 212 100 391

Prato Principal: Chanfana de Veado com Vinho de Palmela

Sobremesa: Pudim Bêbedo

PINHAL NOVO

*O Telheiro**

PINHAL NOVO | 212 362 244

Prato Principal: Chanfana com Vinho de Palmela

Sobremesa: Peras Bêbedas com Moscatel de Setúbal

MARATECA

*Mar até Cá**

CAJADOS | 265 946 132

Sobremesa: Crepe com Doce de Maça Riscadinha e Gelado de Baunilha Regado com Moscatel de Setúbal

Bebidas: Sangria de Moscatel, de Espumante e de Rosé de Frutos Vermelhos

*Aromas**

ALDEAMENTO TURÍSTICO FPALMELA - CAJADOS | 265 930 000

Prato Principal: Estufado de Chambão com Vinho Tinto de Palmela

Sobremesa: Pera Bêbeda em Vinho Tinto de Palmela

POCEIRÃO

Monte Alegre

ASSEICEIRA | 265 995 662

Prato Principal: Bifinhos à Alinho com Vinho Branco | Vitela no Tacho com Vinho Tinto

Sobremesa: Maça Assada com Moscatel de Setúbal



* Aderentes PTC
Utilize o seu cartão.
Conquiste vantagens.

