

Cabo Espichel



Sede da Bacalhõa

1 DIA
31 DE OUTUBRO DE 2021

ALMOÇO NO RESTAURANTE D. ISILDA

Com visita à Sede da Bacalhõa e Cabo Espichel

Partida em hora e local a indicar, seguimos por Montemor, Vendas Novas, A6 e Setúbal até chegarmos à **Quinta da Bassaqueira**, sede da Bacalhõa Vinhos de Portugal localizada em Azeitão, no "coração" da Península de Setúbal e instala-se num edifício emblemático, projetado e construído por António d'Avillez, símbolo da modernidade ancorada na tradição.

Após a visita ao museu e adegas, seguimos para o **Restaurante Dona Isilda**, em Palmela, onde será servido um esplêndido **almoço** onde reinará a comida tradicional portuguesa!(Ementa em anexo).

No final do almoço seguimos até ao **Cabo Espichel** e visita ao seu **Santuário**. Passeio pela serra da Arrábida, uma das mais belas estradas panorâmicas de Portugal. No final das visitas regresso por Setúbal, Vendas Novas, Montemor e Évora.

FIM DE VIAGEM E DOS NOSSOS SERVIÇOS



Adegas da Bacalhõa



Serra da Arrábida

PREÇO POR PESSOA:

60€

O preço inclui:

- ❖ Viagem em Autocarro de Grande Turismo;
- ❖ Visita à sede da Bacalhõa (museu e adegas);
- ❖ Almoço no Restaurante Dona Isilda;
- ❖ Visita ao Santuário do Cabo Espichel;
- ❖ Acompanhamento por Delegado da Agência;
- ❖ Taxas de Turismo e IVA;
- ❖ Seguro de viagem (Apólice nº 0PT1700SI03710920).

O preço não inclui:

- ❖ Despesas de carácter pessoal.

Mínimo de 16 participantes

NOTA

As visitas poderão estar sujeitas a eventuais alterações ou condicionamentos por causa da pandemia Covid 19.

AS CONDIÇÕES GERAIS DESTA VIAGEM ENCONTRAM-SE DISPONÍVEIS EM IMPRESSO PRÓPRIO NAS NOSSAS AGÊNCIAS.

RAINHA SANTA ISABEL VIAGENS E TURISMO, LDA

WWW.RSI.VIAGENS.PT

RNAV 2045

FILIAL:

Edifício de Stª. Catarina, Nº 12 - Lj. 4
7000-516 Évora - Portugal

Telf: +351 266 747 871 • Email: info.evora@rsi-viagens.pt

SEDE:

Lg. Combatentes da Grande Guerra, 9 e 10
7100-011 Estremoz - Portugal

Telf: +351 268 333 228 • Email: info.estremoz@rsi-viagens.pt



COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA

Restaurante Dona Isilda

Ementa do Buffet

Mesa de Enchidos Caseiros

- Presunto Laminado
- Lombinho Fumado
- Salpicão
- Salpicão do Cachaço
- Chouriço
- Paiola Alentejana
- Pá Fumada

- Chouriço de Carne
- Morcela
- Morcela de Arroz
- Chouriço Mouro
- Cacholeira
- Alheira
- Farinheira

Mesa de Queijos Nacionais D.O.P.

- Queijo de Azeitão
- Queijo da Serra
- Queijo de Serpa
- Queijo de Nisa
- Queijo de Castelo Branco
- Queijo de Castelo Branco c/ Picante
- Queijo de S. Jorge
- Queijo de Cabra
- Queijo de Évora
- Queijo de Alcains
- Queijo Saloio
- Requeijão
- Manteiga de Ovelha

Mesa de pratos frios

- Peixinhos da Horta
- Petingas Fritas
- Carapauzinhos Fritos
- Mexilhões
- Pataniscas de Bacalhau
- Torresmos de Rissol
- Croquetes / Rissóis de Camarão
- Azeitonas
- Cogumelos frescos recheados com queijo de Azeitão
- Lulinhas fritas

Buffet de Saladas

- Cenoura ralada
- Couve Roxa
- Feijão Frade
- Grão
- Fígado de Porco
- Orelha de Porco
- Bucho
- Polvo
- Salada Mista de Legumes
- Tomate com Requeijão
- Grelas de Couve salteadas
- Cenoura Temperada à Algarvia
- Pimentos padron

Buffet de Pratos Quentes

- Sopa da Pedra
- Caldo Verde
- Açorda de Gambas
- Cação de Coentrada
- Bacalhau Espiritual
- Bacalhau com Natas
- Migas de Bacalhau no Pão Caseiro
- Feijoada de Choco
- Choquinhos à Algarvia
- Garoupa gratinada em cama de espinafres
- Polvo à Lagareiro
- Choco grelhado c/ batata à murro
- Pezinhos de Coentrada
- Arroz de Pato
- Favas à Caramela
- Feijoada à Transmontana
- Massa com Carne e Enchidos
- Lombo de porco assado no forno
- Chanfana
- Empadão de Perdiz
- Entrecosto Frito com Arroz de Feijão
- Mão de Vaca com Grão
- Cogumelos Salteados
- Cozido à Portuguesa (aos domingos)

Mesa de Doces Conventuais

- Arroz Doce especial com Leite de Ovelha
- Leite Creme Queimado
- Tarte de Requeijão
- Torta de Laranja
- Torta de Amêndoa
- Maçã assada c/ canela
- Farófias
- Requeijão com Doce de Abóbora
- Compotas Caseiras
- Favos de Mel da Arrábida
- Pêras Rocha em Vinho Moscatel

- Bolo de Bolacha
- Pudim de Ovos
- Sericaia
- Pão de Ló
- Mousse de Chocolate
- Cheesecake de Frutos Silvestres
- Bolo Rançoso

Bebidas

- Vinho Branco/tinto regional
- Sangria
- Cervejas / Refrigerantes
- Águas
- Café

RESTAURANTE D. ISILDA

