



# ALMOÇO NO RESTAURANTE DONA ISILDA

PREÇO POR PESSOA

85€

COM VISITA AO **MUSEU DA MÚSICA MECÂNICA** E À **QUINTA DA BACALHÔA**

26 MAIO 2024

Partida em hora e local a indicar, seguimos por Montemor-o-Novo, Vendas Novas, A6, Setúbal e Pinhal Novo. Após a chegada, visita guiada ao **Museu da Música Mecânica**, inaugurado em 2016, com audição ao vivo de instrumentos de música mecânica, distribuídos por cinco galerias distintas. A coleção detém mais de 600 peças apenas movimentadas por sistemas mecânicos, datadas desde o final do séc. XVIII e reunidas ao longo de uma vida pelo colecionador Luís Cangueiro.

Finda a visita, seguimos para o **Restaurante Dona Isilda**, situado em Palmela, contando com um almoço de ementa tradicionalmente portuguesa (ementa no verso da folha).

De tarde, prosseguimos para a **Quinta da Bacalhôa**, no coração da Península de Setúbal, zona maioritariamente vitivinícola. A visita guiada à Bacalhôa Adega Museu, uma visita inesquecível para descobrir a sua história que junta vinho, natureza e arte bem como diferentes coleções de arte divididas em três grupos temáticos expositivos. Das vinhas ao vinho, que fazem da Bacalhôa uma das maiores empresas vinícolas em Portugal, existem inúmeros cenários com a inclusão da tradição e modernidade, expressas em exposições artísticas diversas, assim como a pintura, escultura e obras naturais. No final das visitas, regresso por Setúbal, Vendas Novas, Montemor-o-Novo e locais de origem.

## FIM DE VIAGEM E DOS NOSSOS SERVIÇOS

**Inclui:** Viagem em autocarro de grande turismo; Visita guiada ao Museu da Música Mecânica; Almoço no Restaurante Dona Isilda conforme ementa indicada; Visita guiada à Sede da Bacalhôa (museu, adega e prova de vinho); Acompanhamento por delegado da agência; Seguro de assistência em viagem (apólice nº VG64743395) - não reembolsável em caso de cancelamento de viagem; IVA.

**Não inclui:** Despesas de carácter pessoal e tudo o que não estiver indicado como incluído.

**Condições:** Viagem sujeita a mínimo de 25 participantes.

MUSEU DA MÚSICA MECÂNICA



MUSEU DA MÚSICA MECÂNICA



# RESTAURANTE DONA ISILDA

## EMENTA DO BUFFET

### MESA DE ENCHIDOS CASEIROS

- Presunto Laminado
- Lombinho Fumado
- Salpicão
- Salpicão do Cachaço
- Chouriço
- Paiola Alentejana
- Pá Fumada
- Chouriça de Carne
- Morcela
- Morcela de Arroz
- Chouriço Mouro
- Cacholeira
- Alheira
- Farinheira

### MESA DE ENCHIDOS 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
- Grelos de Couve salteados
- 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 CONVENUAIS

- 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

