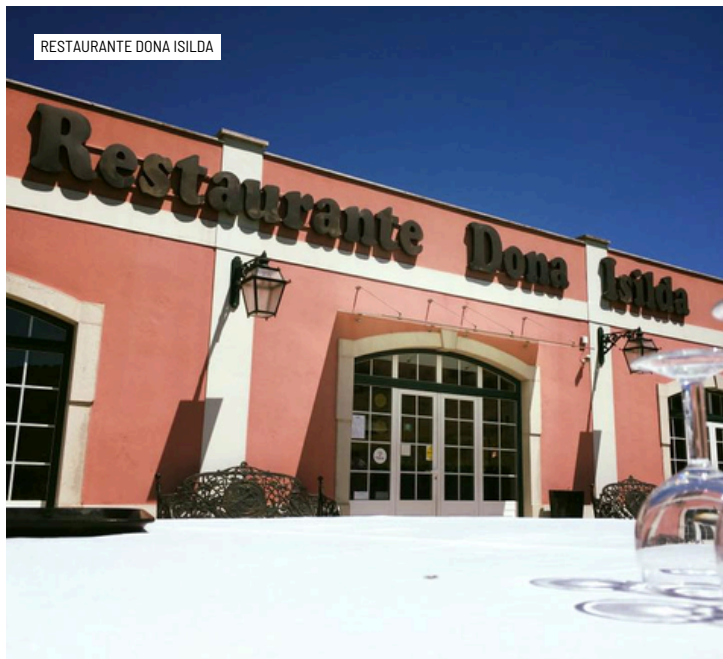


RESTAURANTE DONA ISILDA



ALMOÇO NO RESTAURANTE DONA ISILDA

PREÇO POR PESSOA

95€

PROGRAMA EXCLUSIVO RSI

VISITANDO: SERRA DA ARRABIDA - FÁBRICA DAS TORTAS DE AZEITÃO - CASA MUSEU JOSÉ MARIA DA FONSECA EM AZEITÃO

NOVIDADE

22 JUNHO 2025

Saída em hora e local a indicar, seguimos por Montemor-o-Novo, Vendas Novas e Setúbal, com pequena paragem durante o percurso. Continuamos com visita à **Serra da Arrábida**, passeio panorâmico com paisagens espetaculares do estuário do Sado, península de Tróia e do vale do Tejo.

No final do passeio, seguimos para a **Fábrica de Tortas de Azeitão**, com visita e degustação, onde iremos descobrir a confeção e sabor deste ícone da doçaria portuguesa.

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).

Após o almoço, seguimos para a **Casa Museu José Maria da Fonseca**, um dos maiores nomes da vinicultura portuguesa. Neste espaço, aprenderemos a história da empresa, a produção de vinhos de alta qualidade, e a importância cultural da vinicultura na região de Setúbal. Terminamos com prova de vinhos.

No final das visitas regresso por Setúbal, Vendas Novas, Montemor e respetivos locais de origem.

FIM DE VIAGEM E DOS NOSSOS SERVIÇOS

Inclui: Viagem em autocarro de Grande Turismo; Acompanhamento por delegado da agência; Visita à Fábricas de Tortas de Azeitão; Almoço no Restaurante Dona Isilda; Visita e prova de vinhos à Casa Museu José Maria da Fonseca; Seguro de assistência em viagem (apólice nº OPT2200000SI03710000) – não reembolsável em caso de cancelamento de viagem; IVA.

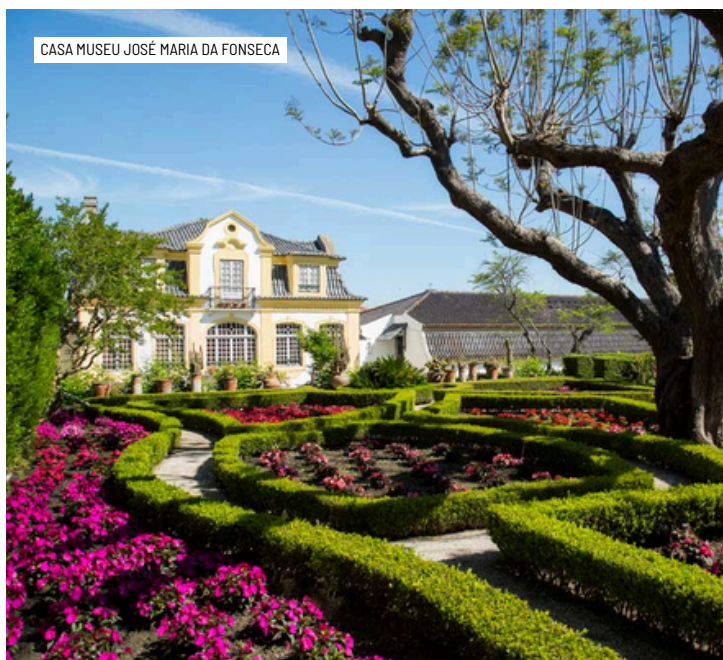
Não inclui: Despesas de carácter pessoal e tudo o que não estiver indicado como incluído.

Condições: Viagem sujeita a mínimo de 25 participantes.

SERRA DA ARRÁBIDA



CASA MUSEU JOSÉ MARIA DA FONSECA



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
- Grellos 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

