

1
Dia

6 setembro 2026

Preço por Pessoa

85€

Almoço no Restaurante D. Isilda

Visita à Bacalhôa Adega Museu – Cabo Espichel – Serra da Arrábida

Partida em hora e local a indicar, seguimos por Montemor, Vendas Novas, A6 e Setúbal até chegarmos a Azeitão, onde se encontra a sede da **Bacalhôa Vinhos de Portugal**. Visita à **Adega e ao Museu**, onde poderá descobrir coleções de alto valor artístico, tais como: "Out of Africa" uma exposição dedicada à Rainha Ginga e três maravilhas paisagísticas de Angola, e o Azulejo Português do Século XVI ao Século XX utilizado de forma exuberante e sem equivalente na Europa. Durante a visita, também terá a oportunidade de experimentar e degustar de uma prova de vinhos. Após a visita ao museu e adega, seguimos para o **Restaurante Dona Isilda**, em Palmela, onde será servido um esplêndido **almoço** e 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.**

Inclui:

- Transporte em autocarro de grande turismo;
- Visita à Bacalhôa Adega Museu com prova de vinhos;
- Almoço no Restaurante Dona Isilda;
- Acompanhamento por delegado da agência;
- Seguro de viagem Bus (apólice nº OPT2200000SI03710000);
- Taxas de turismo, serviços e IVA.

Não inclui:

- Despesas de carácter pessoal e tudo o que não estiver indicado como incluído;

Condições de Pagamento:

- Até 8 dias antes da data de partida;

Notas:

- Viagem sujeita a mínimo de 25 participantes;
- Quaisquer cancelamentos estão sujeitos às condições em vigor à data da anulação da viagem;
- Programa sujeito às condições gerais disponíveis em www.rsi-viagens.pt



RESTAURANTE DONA ISILDA

EMENTA DO BUFFET

MESA DE ENCHIDOS CASEIROS

- Presunto Laminado
- Lombrinho 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 BUFFET DE SALADAS

- 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
- 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

