

34^a EDIÇÃO



1^a 3^a
MARÇO
2024

JORNADAS DE GASTRONOMIA

CORUCHE À MESA

O FARNEL



ANTEPASTOS

**FEBRA E CACHOLA DE AZEITE E VINAGRE
PEIXINHOS DA HORTA
TORRESMOS DE RISSOL/CARNE**

SEXTA-FEIRA, DIA 1

**SOPA DE FEIJÃO-FRADE COM NABIÇAS
E BAGUINHOS DE ARROZ**

**PEIXE – ARROZ DE LÍNGUAS DE BACALHAU
CARNE – ENTRECOSTO DE PORCO FRITO COM MIGAS DE COUVE**

SÁBADO, DIA 2

SOPA – SOPA DE PEIXE

**PEIXE – BACALHAU ASSADO COM MIGAS DE BACALHAU
CARNE – CARNE DO ALGUIDAR COM BATATA ROLEIRA COZIDA**

DOMINGO, DIA 3

**SOPA – SOPA DE FEIJÃO COM COUVE
PEIXE – SÁVEL FRITO COM AÇORDA DE SÁVEL
CARNE – BORREGUINHO ASSADO NO FORNO COM BATATINHA ASSADA
E ARROZ DE MIÚDOS**

DOCES

**ARROZ DOCE
BOLO MEL
BOLO BRANCO
TORTA DE LARANJA
AREIAS**

Preços com IVA à taxa legal em vigor

