

XXVII EDIÇÃO

DIAS MEDIEVAIS

CASTRO MARIM

TABELA DE ALERGÉNIOS

														
Quarta-Feira dia 26 de agosto														
Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do prado			X			X						X		X
Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos	X	X					X		X					X
Empada real	X	X								X				
Orelha de Porco ao alho seco e coentros														X
Favas com linguiça e entrecosto	X													X
Sopa de abóbora e maçã	X					X								X
Bochechas de porco ibérico com maçã, abóbora e castanhas	X					X								X
Verduras da Horta com agraço e azeite														X
Torta de amêndoa e creme de ovos	X						X			X				
Quinta-Feira dia 27 de agosto														
Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do prado			X			X								X
Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos	X	X					X		X					X
Empada real	X	X								X				
Salada de ovas				X							X		X	X
Moelas estufadas com pimentos em Cerveja e vinho da talha	X				X				X					X
Sopa de cação, coentros, poejes e pão frito	X			x		X								X
Perdiz à castelo com feijão amenitago e morcelas	X		X		X				X					X
Verduras da Horta com agraço e azeite														X
Pudim de ovos com crocante de amêndoa	x						X		x	X				
Sexta-Feira dia 28 agosto														
Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do prado			X			X						X		X
Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos	X	X					X		X					X
Empada real	X	X								X				
Assadura de Porco de coentrada e alho seco														X
Salteado de cogumelos do bosque com queijo							X							X
Sopa da "pedra" e feijão Manteiga	X				x	X								X
Novilho na púcara em vinho tinto, ervilhas e alecrim, com puré de grão e castanhas e cenouras glaceadas em mel	X					X			X					X
Verduras da Horta com agraço e azeite														X
Creme de arroz com pêra caramelizada	X						X			X				x
Sábado dia 29 de agosto														
Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do prado			X			X						X		X
Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos	X	X					X		X					X
Empada real	X	X								X				
Codornizes assadas com escabeche	X													X
Salada de peixe seco com grão e ovo	X		X	x					X	x				X
Canja de perdiz e hortelã da ribeira	X				X									X
Javali encharcado em vinho tinto e cerveja com pêra e castanhas com migas de touchinho	x				x	x								X
Verduras da Horta com agraço e azeite														X
Torta de alfarroba	X								X	X				
Domingo dia 30 de agosto														
Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do prado			X			X						X		X
Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos	X	X					X		X					X
Empada real	X	X								X				
Papas de milho com barriga de porco frito														X
Coelho frito com alho seco e tâmaras	X			X					x					X
Sopa rica de peixe e mariscos	X			x	X						x		x	X
Leitão assado com legumes e tubérculo doce salteado em mel, puré de maçã e especiarias	X					X								X
Verduras da Horta com agraço e azeite														X
Torta de Laranja	X						X		X	X				

Nota: Na produção dos alimentos na Cozinha são garantidos os procedimentos de boas práticas de higiene e manipulação o que minimiza a ocorrência de contaminações cruzadas e contaminação por alérgenos. No serviço de mesa não garantimos e não nos responsabilizamos pela ocorrência de contaminações cruzadas devido à incorreta utilização dos utensílios e manipulações excessivas por parte dos consumidores/utilizadores.