















XXV EDIÇÃO
**DIAS
 MEDIEVAIS**
 CASTRO MARIM

TABELA DE ALERGÉNIOS

2024

Nome do produto / Marca	 Glúten	 Amendoim	 Mostarda	 Peixe	 Soja	 Aipo	 Leite	 Sésamo	 Frutos casca rija	 Ovos	 Moluscos	 Tremoço	 Crustáceos	 Sulfitos	
Quarta-Feira dia 21 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	
Assadura de Porco de coentrad e alho seco														X	
Manjar de espargos e cogumelos das terras sombrias														X	
Caldo rústico de abóbora, grão e espinafres silvestres	X					X								X	
Borrego pastoril com ervas do campo e cevadoto	X					X			X					X	
Verduras da Horta com agraço e azeite														X	
Milhos doces com mel e maça caramelizada							X			X					
Torta de laranja										X					
Quinta Feira dia 22 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	
Orelha de Porco ao alho seco e coentros														X	
Favas com linguiça e entrecosto	X													X	
Sopa de galinha do monte com hortelã e arroz selvagem	X					X								X	
Bochechas de porco ibérico com maça, abobora e castanhas	X					X								X	
Verduras da Horta com agraço e azeite														X	
Bolo de Alfarroba com frutos do Montado	X	X					X		X	X					
Pudim de ovos							X			X					
Sexta Feira dia 23 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	
Salada de ovas				X							X		X	X	
Moelas estufadas com pimentos em Cerveja e vinho da talha	X				X				X					X	
Sopa de Mogango com presunto, pão frito e poejos	X					X								X	
Coxas de Pintada em cebolada de laranja azeda com arroz selvagem e couve roxa avinagrada	X		X		X	X			X					X	
Verduras da Horta com agraço e azeite														X	
Crema de arroz com pêra caramelizada							X			X					
Torta de amêndoa									X	X					
Sábado dia 24 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	
Codornizes assadas com escabeche	X		X	X	X	X								X	
Salada de Peixe Seco com grão e ovo				X						X				X	
Sopa rica de fumeiros e feijão manteiga	X				X									X	
Javali encharcado em vinho tinto e cerveja com pêra e castanhas com migas de toucinho	X					X			X					X	
Verduras da Horta com agraço e azeite														X	
Bolo de Mel do convento com calda de laranja	X						X		X	X					
Torta de alfarroba	X						X			X					
Domingo dia 25 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	
Papas de milho com peixe frito	X			X										X	
Coelho frito com alho seco e ervas do campo	X													X	
Crema de Peixes e mariscos	X			X	X						X		X	X	
Leitão Assado com Legumes e tubérculo doce salteados e pure de maça e especiarias														X	
Verduras da Horta com agraço e azeite														X	
Pêras meladas em vinho tinto e bagas da serra									X					X	
Torta de laranja										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.