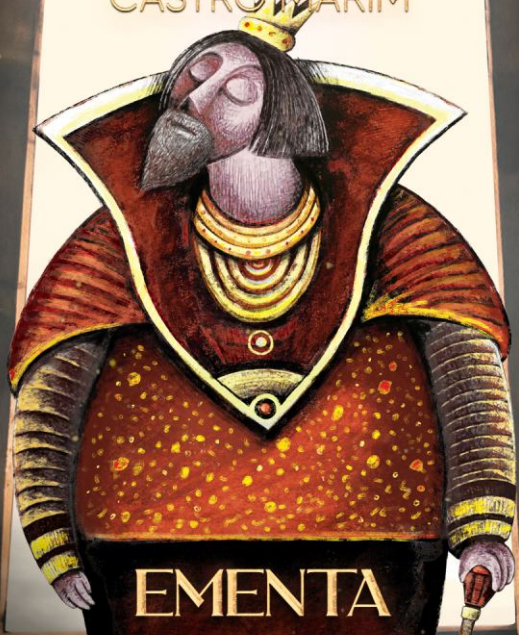


XXV EDIÇÃO

# DIAS MEDIÉVAIS

CASTRO MARIM



## EMENTA BANQUETE

21  
AGOSTO

### ENTRADAS

- Pão
- Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do Prado
- Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos
- Empadas de galinha
- Assadura de porco de coentrada e alho seco
- Manjar de espargos e cogumelos das terras sombrias

### SOPA

- Caldo rústico de abóbora, grão e espinafres silvestres

### PRATO PRINCIPAL

- Borrego pastoril com ervas do campo e cevadoto
- Verduras da horta com agraço e azeite

### SOBREMESA

- Milhos doces com mel e maçã caramelizada
- Torta de Laranja
- Confeitos de especiarias
- Frutas frescas do Pomar
- Frutos secos

### BEBIDAS

- Água
- Cidra
- Vinho do Castelo
- Cerveja



XXV EDIÇÃO

# DIAS MEDIÉVAIS

CASTRO MARIM



## EMENTA BANQUETE

22  
AGOSTO

### ENTRADAS

- Pão
- Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do prado
- Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos
- Empadas de pato
- Orelha de Porco ao alho seco e coentros
- Favas com linguíça e entrecosto

### SOPA

- Sopa de galinha-do-monte com hortelã e arroz selvagem

### PRATO PRINCIPAL

- Bochechas de porco ibérico com maçã, abobora e castanhas
- Verduras da Horta com agraço e azeite

### SOBREMESA

- Bolo de Alfarroba com frutos do Montado
- Pudim de ovos
- Confeitos de especiarias
- Frutas frescas do Pomar
- Frutos secos

### BEBIDAS

- Água
- Cidra
- Vinho do Castelo
- Cerveja



XXV EDIÇÃO

# DIAS MEDIÉVAIS

CASTRO MARIM



## EMENTA BANQUETE

23  
AGOSTO

### ENTRADAS

- Pão
- Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do prado
- Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos
- Empadas de galinha
- Salada de ovas
- Moelas estufadas com pimentos em cerveja e vinho da talha

### SOPA

- Sopa de mogango com presunto, pão frito e poejos

### PRATO PRINCIPAL

- Coxas de pintada em cebolada de laranja azeda com arroz selvagem e couve roxa avinagrada
- Verduras da horta com agraço e azeite

### SOBREMESA

- Creme de arroz com pêra caramelizada
- Torta de amêndoas
- Confeitos de especiarias
- Frutas frescas do pomar
- Frutos secos

### BEBIDAS

- Água
- Cidra
- Vinho do Castelo
- Cerveja



XXV EDIÇÃO

# DIAS MEDIÉVAIS

CASTRO MARIM



EMENTA  
BANQUETE  
24  
AGOSTO

## ENTRADAS

- Pão
- Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do Prado
- Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos
- Empadas de pato
- Codornizes assadas com escabeche
- Salada de Peixe Seco com grão e ovo

## SOPA

- Sopa rica de fumeiros e feijão manteiga

## PRATO PRINCIPAL

- Javali encharcado em vinho tinto e cerveja com pêra e castanhas com migas de toucinho
- Verduras da horta com agraço e azeite

## SOBREMESA

- Bolo de mel do convento com calda de laranja
- Torta de alfarroba
- Confeitos de especiarias
- Frutas frescas do pomar
- Frutos secos

## BEBIDAS

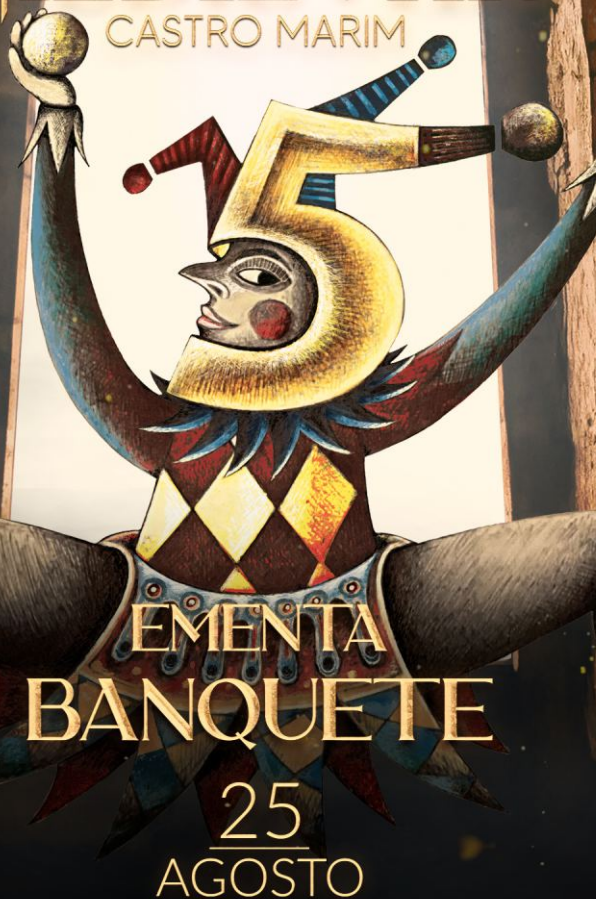
- Água
- Cidra
- Vinho do Castelo
- Cerveja



XXV EDIÇÃO

# DIAS MEDIÉVAIS

CASTRO MARIM



## EMENTA BANQUETE

25  
AGOSTO

### ENTRADAS

- Pão
- Cenouras em salmoira com azeitonas e ervas do Prado
- Tablado de charcutaria e queijos dos montes ibéricos
- Empadas de galinha
- Papas de milho com peixe frito
- Coelho frito com alho seco e ervas do campo

### SOPA

- Creme de Peixes e mariscos

### PRATO PRINCIPAL

- Leitão assado com legumes e tubérculo doce salteados, puré de maça e especiarias
- Verduras da horta com agraço e azeite

### SOBREMESA

- Pêras meladas em vinho tinto e bagas da serra
- Torta de laranja
- Confeitos de especiarias
- Frutas frescas do Pomar
- Frutos secos

### BEBIDAS

- Água
- Cidra
- Vinho do Castelo
- Cerveja

