



**FULL HOUSE**  
SPORTS BAR

## EMENTA ANIVERSÁRIO

### Entradas

Asinhas ao Molho de Limão  
Tabua Mista de Enchidos e Queijos  
Pão de Alho

### Pratos de Peixe

(Escolha de 1)

Bacalhau à Lagareiro com Batata a Murro  
Naco de Atum com Cebola Caramelizada  
Filetes de Espadarte em Molho de Manteiga e Salsa  
Risoto de Camarão

### Pratos de Carne

(Escolha de 1)

Bife à Ilha  
Alcatra à moda da Ilha Terceira  
Bochechas de Porco Estufadas em Vinho Tinto  
Bifinhos de Frango com cogumelos frescos au gratin

### Vegetarianos

Chili vegetariano de Legumes  
Caril de Legumes com Ananás dos Açores

### Sobremesas

(Escolha de 1)

Mousse de Manga  
Mousse de Chocolate  
Mousse de Caramelo  
Mousse de Limão com Crumble de Bolacha  
Fruta da Época Laminada

### Opção 1

**24€/PX**

Entradas + 1 prato principal (peixe ou carne ou vegetariano) + 1 sobremesa + água e café

### Opção 2

**29 €/ pax**

Entradas + 1 prato principal (peixe ou carne ou vegetariano) + 1 sobremesa + água, vinho da casa (branco e tinto), sumos, cerveja de pressão, café

### Opção 3

**35 €/ pax**

Entradas + 2 pratos principais (peixe ou carne ou vegetariano) + 1 sobremesa + água, vinho da casa (branco e tinto), sumos, cerveja de pressão, café

O serviço de bebidas integradas na opção escolhida decorrerá ao longo da refeição. Os pedidos extra de comidas e bebidas serão debitados à parte.





**FULL HOUSE**  
SPORTS BAR

## EMENTA BUFFET ANIVERSÁRIO

### Entradas

Cesto de pães artesanais  
Manteiga de ervas  
Patês e Salgadinhos Variados

### Saladas frias

Salada de massa à italiana (c/ tomate, azeitona, orégãos, azeite)  
Saladas diversas de legumes da época

### Pratos Quentes

Escolha de 2 ou 3 principais + 2 ou 3 acompanhamentos

### Principais

Naco de Atum com Cebola Caramelizada  
Filetes de Espadarte em Molho de Manteiga e Salsa  
Alcatra de Peixe à moda da ilha Terceira  
Bacalhau cremoso (bacalhau com natas)  
Lombo Porco Assado Laminado em Molho de Mel e Mostardas  
Alcatra de Carne à moda da ilha Terceira  
Bochechas de Porco Estufadas em Vinho Tinto  
Arroz de Pato da Chef Mimi  
Peito de Frango Grelhado com Molho de Mostarda e Ervas  
Lasanha de legumes (espinafres, courgette e ricota)  
Moussaka de Legumes  
Chili Vegetariano de Legumes  
Caril de Legumes, com ananás dos Açores

### Acompanhamentos

Batatinha Assada à Regional  
Arroz branco aromatizado  
Legumes Salteados em Açafrão e Amêndoa

### Sobremesas

(Escolha de 2)

Mousse de Manga ou Maracujá  
Mousse de Chocolate  
Mousse de Caramelo  
Mousse de limão com crumble de bolacha  
Prestige de Chocolate e Côco  
Fruta da Época Laminada

### Bebidas

Vinhos da Casa Branco e Tinto  
Sumos  
Água

### Preço

**Opção 1:** Escolha de 2 principais, 2 acompanhamentos e 2 sobremesas - **31€/px**

**Opção 2:** Escolha de 3 principais, 3 acompanhamentos - **35€/px**

