

Couvert

Pão tradicional, pasta de azeitona, húmus de amendoim e cenoura, manteiga trufada

Entradas

Carpaccio de Bacalhau

Petinga com molho de Bulhão Pato, tosta rústica Camarão ao alho com pimento assado Salada verde com mão de cheiros, vinagrete de morango Queijo alentejano no forno com redução de Moscatel e oregãos

REVEILLON 2025

RESERVAS. BOOKING

booking@parreirinhadealfama.com

Alfama . Largo do chafariz de dentro, 1100-222 Lisboa . Portugal (junto ao Museu do Fado , near by Fado Museum)

t. (+351) 218 868 209 whatsapp. (+351) 938 787 075

www.parreirinhadealfama.com



GARANTA O SEU LUGAR NO NOSSO

SITE - BOTÃO RESERVAS



Prato Principal

Vegetariano

Beringela recheada com legumes salteados, gratinada com queijo da ilha

Caldeirada à portuguesa de legumes com cogumelos selvagens

Peixe

Tradicional caldo de peixe e marisco à "Fragateira" Salteado de polvo com camarão, batata a murro e batata doce

Cachaço de bacalhau confitado, batata a murro, ovo cozido e ervas aromáticas com alho

Filete de robalo grelhado, legumes salteados e batata assada

Carne

Alcatra à moda da Terceira com batata noisette Estufado de frango do campo à Parreirinha Bochechas de porco estufadas em vinho do porto com puré de batata

Pato confitado em vinho da Madeira com cogumelos trufados e puré de batata

Sobremesas

Arroz doce da tia Argentina Pudim quente de castanhas com leite de coco e erva doce Leite-creme com bolachinha Carpaccio de ananás e laranja com ervas do campo Mousse de chocolate negro

Bebidas

Porto Tinto ou Branco. HUMANITAS reserva (vinho branco) 2021. HUMANITAS reserva (vinho tinto) 2020. Palácio da Brejoeira (vinho verde). Oboé Espumante

À meia-noite

Bolo Rei, Sonhos e Passas para os seus desejos

Preço - 160€ p.p.