



TORRE DE  
GOMARIZ

WINE & SPA HOTEL

★★★★★

# desfolhada

à moda antiga

*“traditional maize husking”*

sábado 21 outubro | 16h00

saturday October 21th | 16h00

**Programa | Program**

## **Desfolhada**

*Traditional maize husking*

Prova de vinhos, música típica e tapas  
*with wine tasting, typical music and snacks*

9.00€ por pessoa | *9.00€ per person*

## **Jantar típico | Typical Dinner**

Bacalhau à Lagareiro com batata à murro e grelos  
salteados

*Lagareiro's codfish with smashed potato and  
sautéed greens*

ou | or

Cabrito assado no forno  
*Traditional roasted lamb*

37.00€ por pessoa | *37,00€ per person*





TORRE DE  
GOMARIZ

WINE & SPA HOTEL

\*\*\*\*\*

## Menu Especial Desfolhada

*"Traditional maize husking" Special Menu*

### Couvert

Pão, Azeite e Manteiga

*Bread, olive oil and butter*

### Entrada/ Starters

Creme do dia

*Cream of the day*

### Prato Principal/ Main Dish

Bacalhau à Lagareiro com batata à murro e grelos salteados

*Lagareiro's codfish with smashed potato and sautéed greens*

### Ou/Or

Cabrito assado no forno

*Traditional roasted lamb*

### Sobremesa/ Deserts

Pudim Abade de Priscos

*Typical "Abade de Priscos" Pudding*

### Ou/Or

Fruta laminada

*Sliced Fruit*

**Preço por pessoa:**

**37.00€ (bebidas não incluídas)**

*Price per person:*

*37.00€ (Drinks not included)*