



MENU DE ANO NOVO

Entre em 2024 com muito mais saúde!

preços para 4 pessoas | elaboramos menus para mais ou menos pessoas – orçamentos personalizados

Entradas

creme de ervilhas e coentros c/ natas de caju e amêndoa laminada.....	13€
creme de curgete e manjeriço.....	13€
mistura de frutos secos tostados (400g).....	18€
húmus de beterraba e pimento vermelho c/ <i>crudités</i> e tostas artesanais.....	13€

Pratos Vegetarianos / Veganos

rolo de legumes e húmus de grão de bico (vgn).....	26€
caril de batata-doce, espinafres e pimento (vgn).....	24€
quiche de cebola roxa caramelizada e tomate.....vgt: 32€ ou vgn (base de tofu): 36€	

Pratos de Peixe

<i>pie</i> artesanal de bacalhau e alho francês c/ bechamel (super empada fechada).....	32€
bacalhau e camarão c/ natas.....	35€
pudim de pescada c/ maionese de coentros (prato frio).....	28€

Pratos de Carne

<i>pie</i> artesanal de aves (super empada fechada).....	30€
peito de peru assado c/ molho cítrico.....	34€
pernas de pato c/ molho de laranja, mel e alecrim.....	42€

Acompanhamentos

arroz c/ cebola caramelizada e frutos secos.....	13€
batatas despenteadas assadas.....	11€
rodela de batata-doce e abóbora assada c/ especiarias.....	15€
puré de abóbora e batata-doce.....	19€



MENU DE ANO NOVO

Entre em 2024 com muito mais saúde!

preços para 4 pessoas | elaboramos menus para mais ou menos pessoas – orçamentos personalizados

Sobremesas

mousse de chocolate (vgt).....	21€
mousse de manga e caju (vgn).....	28€
tarte de chocolate (vgn 2kgs aprox.).....	33€
cheesecake tradicional de frutos vermelhos (vgt 2kgs aprox.).....	32€
cheesecake de lima e manjeriço (vgt 2kgs aprox.).....	32€
arroz doce (vgn).....	vgt: 21€ ou vgn: 25€
tarte de amêndoa saudável (1kg aprox.).....	32€

Outras opções do nosso Menu Take-Away:



Encomendas até 28 de dezembro:

Tlf: 968 098 201 | Whatsapp: 916 476 024 | E-mail: geral@origem.org