



Estação 1 | Station 1

Pataniscas de bacalhau, molho de pimenta da terra | *Codfish fritters, red pepper sauce*

Salada de tomate | *Tomato salad*

Estação 2 | Station 2

Carrinho de castanhas assadas | *Roasted chestnuts cart*

Bolo do caco

Estação 3 | Station 3

Feijoada de sames | *Cod tripe, bean stew*

Arroz branco | *Steamed white rice*

Pão de massa mãe | *Sourdough bread*

Estação 4 | Station 4

Bacalhau, broa de milho | *Codfish, cornbread crust*

Batatas a murro | *Roasted potatoes, lightly crushed with olive oil and garlic*

Bochechas de bacalhau à Bulhão Pato | *Codfish cheeks Bulhão Pato style (garlic, olive oil and coriander)*

Estação 5 | Station 5

Bacalhau à Brás | *Codfish Brás-style (shredded cod with potatoes and egg)*

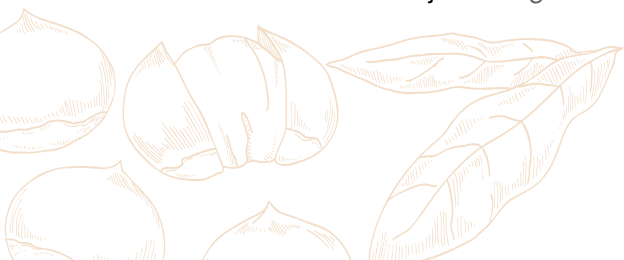
Ceviche de bacalhau | *Codfish ceviche*

Estação 6 | Station 6 (Pastelaria/Pastry)

Mil-folhas de castanha | *Chestnut mille-feuille*

Cheesecake de ginja | *Sour cherry cheesecake*

Crème brûlée de laranja | *Orange crème brûlée*



Parceiros

COP
Distribuição de vinhos


ADEGAMÃE
ATLANTIC WINES