



MENUS

TRADICIONAIS

Lição 1
PRELIMINARES DO CHEFE

Lição 2
SERENATA DE COIMBRA

Lição 3
REPÚBLICA DAS BANANAS

Lição 4
MENU ESTUDANTE

Lição 5
MENU ACADÉMICO

Todos os preços incluem iva à taxa em vigor.

O horário de encerramento do restaurante é às 15h00 para o período de almoço e às 24h00 para o período de jantar.


Todos os serviços que se prolonguem para além das horas de encerramento estabelecidas terão um acréscimo global de 40,00 euros por cada hora adicional e estão sujeitos à aceitação do restaurante.

RESERVAS:

934 309 775 | 239 494 036

info@republicadasaudade.com

www.republicadasaudade.com



Estão disponíveis para todos os menus as seguintes opções

OPÇÃO VEGAN

Risotto de Cogumelos

(o restaurante tem de ser informado do número de vegetarianos com o mínimo de 48 horas de antecedência)

OPÇÃO CRIANÇAS - 3 a 10 anos
8,50€

Bifinho com batata frita, arroz
e ovo estrelado
+ bebida
+ gelado



PRELIMINARES DO CHEFE

PREÇO POR PESSOA

OPÇÃO BASE (prato principal A): 19,50 €/adulto

Preço criança dos 3 aos 10 anos – 8,50 €

OPÇÃO (prato principal B): acresce 5,00 € euros/adulto

OPÇÃO (prato principal C): acresce 10,00 €/adulto

OPÇÃO (prato principal D): acresce 20,00 €/adulto

SUPLEMENTOS RECOMENDADOS

Espumante de recepção dos convidados – acresce 2,00 € p/p

Sala em exclusividade: acresce 2,00 euros p/p.

Adicional sangria: acresce 1,00 euros p/p.

ENTRADAS

(Todas as entradas são colocadas na mesa e são à descrição)

Cogumelos, queijo fresco, pão, petinga de escabeche, pimentos padron, rissóis de camarão e pastéis de bacalhau, favinhas, hummus, manteiguinhas, pasta de azeitonas e sugestão do chefe.

SOPA

Creme de Legumes.

PRATO PRINCIPAL

(Escolha de um único prato para todo o grupo)

OPÇÃO A: Lombo de porco à padeiro, grelhada mista, lombo de porco com molho de ameixas ou frango assado no forno ou bacalhau com natas ou entrecosto em vinha d'alhos c/ arroz de carqueja.

OPÇÃO B: Bacalhau assado no forno ou naquinhos de alcatra à República.

OPÇÃO C: Polvo à lagareiro ou cabrito assado no forno com batatas, arroz de miúdos e grelos.

OPÇÃO D: Leitão assado à Bairrada.

SOBREMESA

(Escolha de uma única sobremesa para todo o grupo)

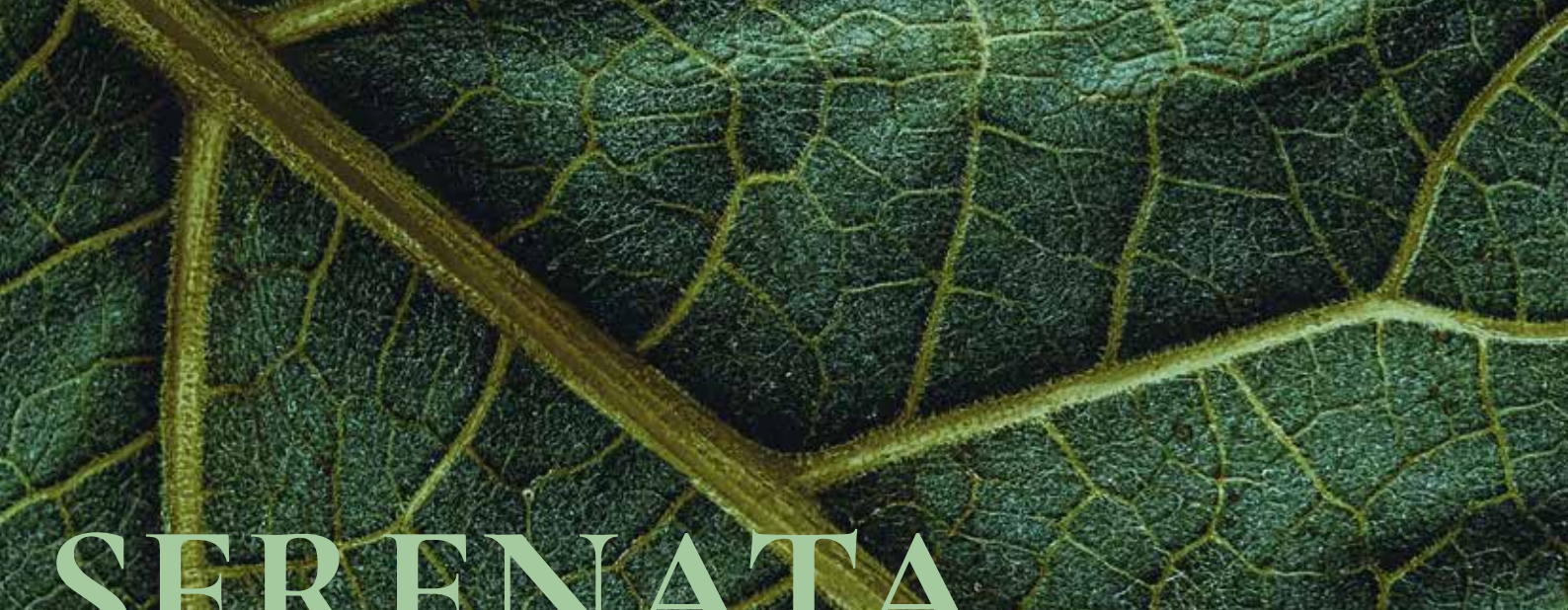
Mousse de chocolate ou leite creme ou arroz doce.

BEBIDAS

Vinho tinto e branco da casa

Água ou sumo de laranja sem gás

Café ou chá



SERENATA DE COIMBRA

ENTRADAS

(Todas as entradas são colocadas na mesa e são à descrição)

Cogumelos, queijo fresco, pão, petinga de escabeche, pimentos padron, rissóis de camarão e pastéis de bacalhau, favinhas, hummus, manteiguinhas, pasta de azeitonas e sugestão do chefe.

SOPA

Creme de Legumes.

PRATO PRINCIPAL

(Escolha de um único prato para todo o grupo)

Bacalhau com natas ou entrecosto em vinha d'alhos c/ arroz de carqueja ou peito de frango grelhado.

SOBREMESA

(Escolha de uma única sobremesa para todo o grupo)

Mousse de chocolate ou leite creme ou arroz doce.

BEBIDAS

Vinho tinto e branco da casa

Água ou sumo de laranja sem gás

Café ou chá

SERENATA DE COIMBRA

Com alguns dos melhores interpretes da atualidade (1 guitarra de Coimbra, 1 viola de Coimbra e 1 cantor. Serenata entre 20 a 30 minutos).

PREÇO POR PESSOA [mínimo de 25 pessoas]: 30,00 €

SUPLEMENTOS RECOMENDADOS

Espumante de recepção dos convidados – acresce 2,00 € p/p

Sala em exclusividade: acresce 2,00 euros p/p.

Adicional sangria: acresce 1,00 euros p/p.



REPÚBLICA DAS BANANAS

ENTRADAS

(Todas as entradas são colocadas na mesa e são à descrição)

Pão, tábua de enchidos em cama de legumes, queijo fresco, hummus, manteiguinha temperada ao alho, pasta de azeitonas e sugestão do chefe.

SOPA

Creme de Legumes.

PRATO PRINCIPAL

(Todos os pratos são disponibilizados ao cliente)

PEIXE: Cubinhos de pescada com arroz de tomate, bacalhau com natas e açorda de camarão.

CARNE: Entrecosto em vinha d'alhos com arroz de carqueja, peito de frango grelhado e naquinhos de alcatra à República.

SOBREMESA

(Todas as sobremesas são colocadas na mesa e são à descrição)

Leite creme, cheese cake com frutos silvestres, gelado caseiro e surpresa do chefe.

BEBIDAS

Vinho tinto e branco da casa

Água ou sumo de laranja sem gás

Café ou chá

PREÇO POR PESSOA: 24,50 €

Preço por criança (dos 3 aos 10 anos): 8,50 €

SUPLEMENTOS RECOMENDADOS

Espumante de recepção dos convidados – acresce 2,00 € p/p

Cabrito assado no forno a lenha acresce 4,75€ por pessoa

Vinhos recomendados: Branco Tirone (Douro) e tinto Soque (Douro) acresce 4€ p/p

Sala em exclusividade: acresce 2,00 euros p/p.

Adicional sangria: acresce 1,00 euros p/p.



MENU

ESTUDANTE

ENTRADAS

(Todas as entradas são colocadas na mesa e são à descrição)

Pão, manteiga, pasta de azeitonas e sugestão do chefe.

SOPA

Creme de Legumes.

PRATO PRINCIPAL

(Escolha de um único prato para todo o grupo)

Lombo de porco à padeiro, grelhada mista, lombo de porco com molho de ameixas, entrecosto com vinha d'alhos com arroz de carqueja, peito de frango grelhado ou bacalhau com natas.

SOBREMESA

Arroz doce ou leite creme

BEBIDAS

Vinho tinto e branco da casa

Água ou sumo de laranja sem gás

Café ou chá

PREÇO POR PESSOA:

12,00€ s/ bebida 15,00€ c/ bebida

Preço por criança (dos 3 aos 10 anos): 8,50 €

SUPLEMENTOS RECOMENDADOS

Espumante de recepção dos convidados – acresce 2,00 € p/p

Sala em exclusividade: acresce 2,00 euros p/p.

Adicional sangria: acresce 1,00 euros p/p.

Entradas República das Bananas - acresce 2,00€ p/p

Sobremesas da República das Bananas- acresce 1,50€ p/p



MENU

ACADÉMICO

ENTRADAS

(Todas as entradas são colocadas na mesa e são à descrição)

Canapés de enchidos em cama de legumes, queijo fresco com sal e pimenta, pasta de azeitonas e sugestão do chefe. Rissóis, croquetes e pastéis de bacalhau.

SOPA

Creme de Legumes.

PRATO PRINCIPAL

(Escolha de um prato de peixe e outro de carne para todo o grupo)

PEIXE: Bacalhau com natas, lasanha de peixe ou polvo panado.

CARNE: Entrecosto em vinha d'alhos com arroz de carqueja, lombo de porco à padeiro ou vitela à Lafões.

SOBREMESA

(Escolha de uma única sobremesa para todo o grupo)

Mousse de chocolate ou leite creme ou arroz doce.

BEBIDAS

Vinho tinto e branco da casa

Água ou sumo de laranja sem gás

Café ou chá

PREÇO POR PESSOA:

Preço por adulto: 25,00 € com as seguintes exceções:

-Se prato de peixe for polvo panado acresce 2,50 euros

-Se prato de carne for vitela à Lafões acresce 2,50 euros

Preço por criança (dos 3 aos 10 anos): 8,50 €

SUPLEMENTOS RECOMENDADOS

Espumante de recepção dos convidados – acresce 2,00 € p/p

Sala em exclusividade: acresce 2,00 euros p/p.

Adicional sangria: acresce 1,00 euros p/p.