

*Chef Andreia
Stefanato*

MENUS

TRADICIONAIS

Lição 1

PRELIMINARES DA CHEF

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

*Chef Andreia
Stefanato*

Estão disponíveis para todos os menus as seguintes opções

OPÇÃO VEGAN

Risotto com 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

 República da
Saudade

*Chef Andreia
Stefanato*

PRELIMINARES DA CHEF

ENTRADAS

(Todas as entradas são colocadas na mesa e são à descrição)
Cogumelos, queijo fresco, pão, petinga de escabeche, pimentos padrón, rissóis de camarão, pastéis de bacalhau, favinhas, hummus, manteiguinhas, pasta de azeitonas e sugestão da chef

SOPA

Creme de Legumes.

PRATO PRINCIPAL

(Escolha de um único prato para todo o grupo)

OPÇÃO A: Cachaço de porco com batata assada, arroz branco e salada mista, Grelhada mista, Lombo de porco com ameixas ou Frango assado no forno ou Bacalhau com natas ou Entrecosto em vinha de alhos com 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

BEBIDAS

Vinho tinto e branco da casa
Água ou sumo de laranja sem gás
Café ou chá

 República da
Saudade

PREÇO POR PESSOA

OPÇÃO BASE (prato principal A): 22,50 €/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 25,00 €/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 2,00 euros p/p.

*Chef Andreia
Stefanato*

SERENATA DE COIMBRA

ENTRADAS

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

Cogumelos, queijo fresco, pão, petinga de escabeche, pimentos padrón, rissóis de camarão, pastéis de bacalhau, favinhas, hummus, manteiguinhas, pasta de azeitonas e sugestão da chef

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]: 35,00 €

SUPLEMENTOS RECOMENDADOS

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

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

Adicional sangria: acresce 2,00 euros p/p.

*Chef Andreia
Stefanato*

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 da chef

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.

VEGETARIANO

ENTRADAS: Chamuça vegetariana com especiarias e chutney de manga, Pimentos padron, Pão, Hummus

PRATO PRINCIPAL 1: Cataplana de legumes

PRATO PRINCIPAL 2: Risotto de cogumelos

SOBREMESA

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

Leite creme, cheese cake com frutos silvestres, gelado e surpresa da chef.

BEBIDAS

Vinho tinto e branco da casa

Água ou sumo de laranja sem gás

Café ou chá



PREÇO POR PESSOA: 27,50 €

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 2,00 euros p/p.

*Chef Andreia
Stefanato*

MENU

ESTUDANTE

ENTRADAS

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

Pão, manteiga, pasta de azeitonas e sugestão da chef

SOPA

Creme de Legumes.

PRATO PRINCIPAL

(Escolha de um único prato para todo o grupo)

Cachaço de porco com batata assada,
arroz branco e salada mista, Grelhada mista,
Lombo de porco com molho de ameixas,
Entrecosto em 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:

14€ s/ bebida 16,5€ 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 2,00 euros p/p.

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

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

*Chef Andreia
Stefanato*

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, rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau, pasta de azeitonas e sugestão da chef

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, Cachaço de porco com batata assada, arroz branco e salada mista, 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: 27,50 € 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 2,00 euros p/p.