

# MENU DE GRUPO





UM ESPAÇO DE ELEGÂNCIA E DE HOMENAGEM AOS SABORES MEDITERRÂNICOS COM UM TOQUE PORTUGUÊS CONTEMPORÂNEO , EM LISBOA

No mesmo local do histórico 31 D'Armada, na Praça 31 D'Armada, em Alcântara - Lisboa, renasceu em 2018 um restaurante requintado, intimista e cheio de personalidade, que vem homenagear a história e a cultura da cidade. Após muito tempo fechado foi renovado, redecorado e devolvido à cidade com o seu legado histórico respeitado, visível nos murais originais em azulejo do séc. XVIII.

**Dispomos de um atendimento premium e personalizado!**

**Para aniversários, encontros empresariais, noivados, ou seja la qual for a ocasião especial, conte connosco!!**



UMA CHARMOSA E FLORIDA  
ESPLANADA AO ESTILO FRANCÊS,  
EMOLDURADA POR  
FRONDOSAS BUGANVÍLIAS

É neste espaço dividido por duas salas recheadas de adjetivos, ao entrar é impossível não sentir o impacto de uma decoração clássica, temperada com apontamentos de Art Déco. No 31 d'Armada podemos degustar os sabores de uma cozinha Mediterrânea com um toque Português Contemporâneo. Para o almoço ou jantar a nossa esplanada estará sempre pronta para receber os nossos clientes e oferecer toda a elegância e conforto que merecem, graças a tecnologia dos nossos vidros reversíveis.

A PALAVRA DE ORDEM É CHARME!





## MENU I

### COUVERT

Pão, pasta de azeitona preta, azeite, manteiga

### ENTRADA

Sopa de Robalo á 31 Darmada

### PRATOS [um prato à escolha]

Dourada ao Vinagre com Puré de Batata

ou

Arroz de Pato Confitado

ou

Lasanha de Beringela (Vegetariano)

### SOBREMESA

Mousse de Lima

### BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS

OBS: os pratos devem ser escolhidos com, pelo menos, três dias úteis de antecedência.



## MENU II

### COUVERT

Pão, pasta de azeitona preta, azeite, manteiga

### ENTRADA

Pimentos Padrón

Bresaola de vaca com rúcula e lascas de parmesão

### PRATOS [um prato à escolha]

Linguini al Gamberi

ou

Costela de Novilho slow cooking ao molho roti e puré e batata

ou

Risotto de Cogumelos [Vegetariano]

### SOBREMESA

Brownie de Chocolate e Gelado

OBS: Durante a refeição está incluído vinho branco e tinto da casa (plafond de 1 garrafa de vinho para cada 2 pessoas), água e café.

\*Os pratos devem ser escolhidos com, pelo menos, três dias úteis de antecedência.



## MENU III

### COUVERT

Pão, pasta de azeitona preta, azeite, manteiga

### ENTRADA

Bresaola de vaca com rúcula e lascas de parmesão  
Camarão à La Guillo

### PRATOS (um prato à escolha)

Lombo de robalo do mar assado

ou

Bife da Vazia Argentina ao Molho da casa, Puré de batata

ou

Linguini Trufado (Vegetariano)

### SOBREMESA

Coulant de caramelo com gelado

OBS: Durante a refeição está incluído vinho branco e tinto da casa  
(plafond de 1 garrafa de vinho para cada 2 pessoas), água e café.

\*Os pratos devem ser escolhidos com, pelo menos,  
três dias úteis de antecedência.



## MENU INFANTIL

### COUVERT

Pão, pasta de azeitona preta, azeite, manteiga

### PRATOS (um prato à escolha)

Peito de Frango grelhado com arroz ou batata frita

ou

Linguini Bolonhesa com queijo Parmesão

### SOBREMESA

Brownie de Chocolate e Gelado ou Fruta da época

BEBIDAS INCLUÍDAS: Água, refrigerante e ice tea natural

OBS: os pratos devem ser escolhidos com, pelo menos, três dias úteis de antecedência.

\*O nosso Menu Infantil é válido para crianças até os 11 anos.

Até os 5 anos de idade pagam apenas 50%.