



RICE ME

Restaurant

MENUS GRUPO

MENU I - Tradicional

Entrada - Pão s/ Glúten e S/ Lactose acompanhada de Humus e uma mousse de queijo creme e ervas frescas

Pratos Principais

- Tachinho de Arroz de Polvo (1 por cada 4 pax). Podemos fazer ½ doses.

Sobremesa

- Café

Bebidas

(1 bebida por pessoa)

- Água
- Imperial
- Chá / Sumo ou refrigerante
- Grão Vasco Tinto
- Grão Vasco Branco

Preço por pessoa: 15€



RICE ME

Restaurant

MENU II

Entrada - Pão s/ Glúten e S/ Lactose acompanhada de Humus e uma mousse de queijo creme e ervas frescas

Pratos Principais

- Risotto Cogumelos Portobello e Espargos (vegetariano / s/glúten)
Ou
- Arroz Basmati com Caril de Grão (vegan / s/ glúten / s/lactose)
Ou
- Arroz Basmati com Tandoori de Perú (carne, s/ glúten)
Ou
- Arroz Nero di Sépia (peixe / Moluscos/ s/ glúten)

Sobremesa

- Café

Bebidas

(1 garrafa por cada 2 pessoas ou 2 cervejas por pessoa)

- Grão Vasco Tinto – Dão
- Grão Vasco Branco – Dão
- Água
- Refrigerante
- Cerveja

Preço por pessoa: 18,90€



RICE ME

Restaurant

MENU III

Entrada - Pão s/ Glúten e S/ Lactose acompanhada de Humus e uma mousse de queijo creme e ervas frescas

Pratos Principais

- Risotto Cogumelos Portobello e Espargos (vegetariano / s/glúten)
Ou
- Arroz Vermelho com Caril de Grão (vegan / s/ glúten / s/lactose)
Ou
- Arroz de Pato (carne, s/ glúten)
Ou
- Arroz Negro com Lombo de Bacalhau e Geleia de Pimento (peixe / s/ glúten / s/lactose)

Sobremesa

- Pijaminha de arrozes doces. Juntamos um arroz doce clássico, mais 3 arroz doce rice me (feito com natas vegetais e sem ovos, nem canela) com couli de maçã, chocolate e frutos vermelhos.

Bebidas

(1 garrafa por cada 2 pessoas ou 3 cervejas por pessoa)

- Papa Figos – Douro
- Luís Pato – Bairrada – Branco (Bio& Vegan)
- Água
- Refrigerantes
- Cervejas

Preço por pessoa: 22,90€



RICE ME

Restaurant

MENU IV

Degustação Entradas

- Gyosas de vegetais (vegan / s/lactose)
- Bolinhas de arroz (s/ glúten)
- Tiborna de Biqueronos (s/ glúten)
- Morcela de Arroz Negro com tofu fumado e abacaxi (vegan / s/ glúten / s/lactose)

Pratos Principais

- Risotto de Camarão ou Risotto de Cogumelos e Espargos (s/glúten)
Ou
- Arroz Vermelho com Caril de Grão (vegan / s/ glúten / s/lactose)
Ou
- Arroz de Pato (carne, s/ glúten)
Ou
- Arroz Negro com Lombo de Bacalhau e Geleia de Pimento (peixe / s/ glúten / s/lactose)

Sobremesa (uma das seguintes opções à escolha):

- Crumble de maçã
- Arroz doces
- Rizant de chocolate com abacaxi
- Mousse de Lima com Crumble de Arroz Tufado
- Farófias

Bebidas

(1 garrafa por cada 2 pessoas, ou 4 cervejas)

- Planalto Branco – Douro
- Papa Figos Tinto – Douro
- Melange à trois Tinto – Dão
- Herdade do Peso – Rosé - Alentejo
- Azevedo Alvarinho (verde)
- Água
- Cerveja
- Sumo

Preço por pessoa: 29,90€



RICE ME

Restaurant

Opcionais que podemos adicionar ao menu:

BOLOS DE ANIVERSÁRIO

(podemos substituir as sobremesas pelo bolo de aniversário nos menus)

- Bolo de Chocolate (70%) cacau, **s/ glúten e s/ lactose** (21€/kg)
- Bolo Vegan de Cacau e Amendoim (feito com leite de coco, manteiga de amendoim, cacau e lima) - **s/ ovos, s/ lactose, s/glúten** (18€/ kg)
- Bolo de lima limão - feito com chantilly de natas vegetais e com raspas de lima e limão. **Contém proteína do leite de vaca, s/ lactose, s/ glúten.** (15€/kg)

ESPUMANTES

- Quinta Romeira – Bucelas – 17€
- Luís Pato PAT NAT – Bairrada – 20,95€ (bio & vegan)

Para qualquer das opções de menu pedimos que nos enviem as vossas escolhas com 48h de antecedência para aumentar a eficiência do serviço.