



CASA DA NORA

Restaurante e Hotel

EMENTAS DE GRUPO 2025

Uma celebração de sabores e companhia ...



Na Casa da Nora, valorizamos a qualidade, a tradição e a inovação, criando experiências únicas onde cada prato é uma celebração de sabores e emoções.

Trabalhamos para criar momentos inesquecíveis, onde a excelência da mesa se alia à companhia perfeita.

Convidamo-lo a saborear o melhor da gastronomia num ambiente acolhedor e familiar, rodeado de quem mais aprecia.

EMENTAS PARA GRUPO

(mínimo 12 pessoas)

EMENTA 1

EMENTA 1A 27,00 € + IVA

- Entradas da Casa
- 1 Sopa
- 1 Prato Principal
- 1 Sobremesa
- Águas sem gás, Café

EMENTA 1B 30,50 € + IVA

- Entradas da Casa
- 3 Entradas do Chef
- 1 Sopa
- 1 Prato Principal
- 1 Sobremesa
- Águas sem gás, Café

EMENTA 1C 34,00 € + IVA

- Entradas da Casa
- 1 Sopa
- 2 Pratos Principais
- 1 Sobremesa
- Águas sem gás, Café

ENTRADAS DA CASA: Pão Caseiro, Azeitonas, Presunto, Queijo, Paté de Atum, Morcela de Arroz, Alheira de Caça

ENTRADAS DO CHEF:

- Entremeada Grelhada de Coentrada
- Tártaro de Novilho c/ Gema Braseada
- Alho Francês Braseado c/ Mousse Queijo de Cabra e Vinagrete de Avelã
- Peixinhos da Horta (Legumes em Tempura)
- Saladinha de Choco Grelhado

SOPA:

- Canja de Galinha
- Creme de Legumes
- Sopa de Peixe, Caçã, com Coentros
- Creme de Ervilhas
- Caldo Verde

PRATOS DE PEIXE:

- Espetada de Lula, com Açorda d'Alho e Salada de Folhas Verdes
- Raia Alhada com Arroz de Grelhos
- Bacalhau com Natas e Camarão
- Tranche de Corvina c/ Molho Verde, Batata e Legumes Assados
- Tamboril à Meunière c/ Amêndoas, Arroz Basmati e Verduras
- Açorda Alentejana de Bacalhau
- Arroz de Peixe e Marisco

PRATOS DE CARNE:

- Arroz de Pato c/ Salada de Folhas Verdes
- Mão de Vaca com Grão
- Lombinho de Porco c/ Puré de Maçã, Batata Rústica e Couve Braseada
- Frango do Campo na Púcara
- Alcatra de Borrego c/ Arroz de Forno

SOBREMESAS:

- Fondant de Chocolate c/ Gelado de Baunilha
- Leite Creme de Alfazema
- Mousse de Lima c/ Abacaxi Grelhado
- Mousse de Chocolate 72% e Avelã Caramelizada
- Crumble de Maçã c/ Gelado de Baunilha

EMENTAS PARA GRUPO

(mínimo 12 pessoas)

EMENTA 2

EMENTA 2 A 30,00 € + IVA

- Entradas da Casa
- 1 Sopa
- 1 Prato Principal
- 1 Sobremesa
- Águas sem gás, Café

EMENTA 2 B 34,00 € + IVA

- Entradas da Casa
- 2 Entradas do Chef
- 1 Sopa
- 1 Prato Principal
- 1 Sobremesa
- Águas sem gás, Café

EMENTA 2 C 37,00 € + IVA

- Entradas da Casa
- 1 Sopa
- 2 Pratos Principais
- 1 Sobremesa
- Águas sem gás, Café

ENTRADAS DA CASA: Pão Caseiro, Azeitonas, Presunto, Queijo, Paté de Atum, Morcela de Arroz, Alheira de Caça, Ovos Mexidos com Farinheira

ENTRADAS DO CHEF:

- Entremeada Grelhada de Coentrada
- Cogumelos e Espargos Salteados, Ovo BT e Bearnês
- Tártaro de Novilho c/ Gema Braseada
- Peixinhos da Horta (Legumes em Tempura)
- Saladinha de Choco Grelhado
- Alho Francês Braseado c/ Mousse Queijo de Cabra e Vinagrete de Avelã

PRATOS DE PEIXE:

- Filete de Dourada c/ Puré de Escabeche, Salsa Verde e Cenouras Caseiras
- Lombo de Bacalhau c/ Crosta de Broa, Batata a Murro e Couve Coração Braseada
- Bacalhau Grelhado c/ Migas Gatas e Verdura
- Corvina Grelhada c/ Arroz Malandro de Bivalves à Bulhão Pato
- Lulas Grelhadas c/ Arroz de Limão e Coentros
- Filete de Peixe Galo Confitado c/ Açorda de Ovas

SOPA:

- Canja de Galinha
- Creme de Legumes
- Sopa de Peixe, Cação, com Coentros
- Caldo Verde
- Sopa de Alho Francês c/ Amêndoa
- Sopa de Cenoura e Abóbora c/ Camarão

PRATOS DE CARNE:

- Pato no Forno c/ Arroz de Castanhas e Miúdos
- Costela Baixa de Vitela c/ o seu Arroz de Forno
- Rosbife de Vitela c/ Batata Rústica e Legumes Assados
- Lombo de Porco c/ Risotto de Cogumelos
- Cachaço de Porco Preto c/ Migas Alentejanas e Salada de Laranja

SOBREMESAS:

- Pêra Bêbeda c/ Arroz Doce e Crumble de Amêndoa
- Cheesecake c/ Frutos Vermelhos
- Cheesecake de Caramelo Salgado
- Pudim de Ovos c/ Sorbet de Tangerina
- Gatêaux Marcel c/ Gelado de Caramelo
- Fondant de Chocolate c/ Gelado de Baunilha

EMENTAS PARA GRUPO

(mínimo 12 pessoas)

EMENTA 3

EMENTA 3 A

34,00 € + IVA

- Entradas da Casa
- 1 Sopa
- 1 Prato Principal
- 1 Sobremesa
- Águas sem gás, Café

EMENTA 3 B

38,00 € + IVA

- Entradas da Casa
- 1 Entrada do Chef
- 1 Sopa
- 1 Prato Principal
- 1 Sobremesa
- Águas sem gás, Café

EMENTA 3 C

41,00 € + IVA

- Entradas da Casa
- 1 Sopa
- 2 Pratos Principais
- 1 Sobremesa
- Águas sem gás, Café

ENTRADAS DA CASA: Pão Caseiro, Azeitonas, Presunto, Queijo, Paté de Atum, Morcela de Arroz, Alheira de Caça, Entremeada Grelhada, Camarão com Molho Whisky, Ovos Mexidos com Farinheira

ENTRADAS DO CHEF:

- Camarão Tigre Grelhado (150gr/un)
- Ceviche, Laranja e Puré de Batata Doce
- Poke de Atum c/ Crocante de Arroz
- Tártaro de Novilho, Azeite de Trufa e Brioche Grelhado
- Cogumelos e Espargos Salteados, Obo BT e Bearnês

SOPA:

- Canja de Galinha
- Creme de Legumes
- Sopa de Peixe, Cação, com Coentros
- Caldo Verde
- Sopa de Alho Francês c/ Amêndoa
- Sopa de Cenoura e Abóbora c/ Camarão

PRATOS DE PEIXE:

- Polvo à Lagareiro c/ Batata a Murro e Couve Assada
- Tranche de Robalo c/ Batata Salteada, Puré de Aipo e Cogumelo Shiitake
- Garoupa c/ Arroz de Bivalves à Bulhão Pato
- Bacalhau Confitado c/ Cremoso de Grão, Puré de Gema D'Ovo e Couves Tostadas

PRATOS DE CARNE:

- Plumas de Porco Preto c/ Arroz de Frutos Secos e Salada de Folhas Verdes
- Coxa de Pato Confitada c/ Puré de Batata Doce e Legumes Assados
- Costela Baixa cozinhada 24H c/ Puré de Cogumelos e Legumes Assados
- Cabritinho Assado no Forno c/ Arroz de Miúdos e Nabiça
- Lombo de Vaca c/ Risotto de Cogumelos

SOBREMESAS:

- Pêra Bêbeda em Moscatel c/ Doce de Amêndoa
- Cheesecake Basco
- Brisa do Lis c/ Sorbet de Limão
- Pão de Ló c/ Sorbet de Tangerina
- Gatêaux Marcel c/ Gelado de Caramelo

EMENTAS PARA GRUPO

(mínimo 12 pessoas)

EXTRAS

MESA DE QUEIJOS

- Serra da Estrela
- Castelo Branco
- Rabaçal
- Nisa
- Serpa
- Pão, Broa, Tostas várias

5,00 € + IVA

MESA DE APERITIVOS

- Martini
- Gin Tónico
- Vinho do Porto Tinto ou Branco
- Moscatel Setúbal
- Ricard
- Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos

6,00 € + IVA

MESA DE MARISCOS

- Camarão Cozido - 35,00€/Kg
- Ostras ao Natural - 2,00€/Un
- Ameijoas à Bulhão Pato - 20,00€/dose
- Recheio de Sapateira - 10,00€/dose
- Tigre Grelhado - 80,00€/Kg

MESA DE DOCES E FRUTAS

- Pudins
- Mousses
- Semi-Frios
- Arroz Doce
- Leite Creme
- Frutas Diversas laminadas
- Doces Conventuais

5,00 € + IVA

Apenas possível para grupos superiores a 30 pessoas

BOLO FESTIVO E ESPUMANTE

- Bolo festivo
- Espumante

5,00 € + IVA

EMENTAS PARA GRUPO

(mínimo 12 pessoas)

BEBIDAS

As ementas acima indicadas incluem água sem gás e café.

No entanto, caso deseje, poderá optar por uma seleção de bebidas à discrição, conforme a sua preferência:

SELEÇÃO **DA CASA**

4,00 € + IVA

- Vinho Casa da Nora Branco
- Vinho Casa da Nora Tinto
- Cerveja
- Refrigerantes

SELEÇÃO **COMPLETA DA CASA**

6,00 € + IVA

- Vinho Casa da Nora Branco
- Vinho Casa da Nora Tinto
- Sangria de Espumante c/ Frutos Vermelhos
- Cerveja
- Refrigerantes
- Água com gás

SELEÇÃO *Rocim*

8,50 € + IVA

- Vinho Vale da Mata Branco
- Vinho Vale da Mata Tinto
- Sangria de Espumante c/ Frutos Vermelhos
- Cerveja
- Refrigerante
- Água com gás

SELEÇÃO *Rocim* **PREMIUM**

14,00 € + IVA

- 1 Aperitivo (Martini, Moscatel ou Porto)
- Vinho Olho Mocho Reserva Branco
- Vinho Olho Mocho Reserva Tinto
- Sangria de Espumante c/ Frutos Vermelhos
- Cerveja
- Refrigerantes
- Água com gás

GERAL:

CONDIÇÕES GERAIS

- As reservas de grupos e respetivas informações só se aceitam via e-mail, para que não existam equívocos.
- As ementas de grupo só se efetuam para um mínimo de 12 pessoas.
- A ementa escolhida terá de ser comunicada à Casa da Nora, por e-mail, até 4 dias úteis antes da data do evento.
- O número de pessoas reservado até 12 horas antes do evento, será o número de pessoas faturado, mesmo havendo desistência de alguns convidados.
- Para a adjudicação do serviço solicitamos o pagamento de um sinal no valor de 200€, sendo que o restante valor deve ser pago no final do evento. Após o pagamento do sinal, agradecemos o envio do NIF para emitirmos a fatura no momento de confirmação da reserva.

EMENTA:

- A opção escolhida será igual para todo o grupo.
- Os menus apresentados são standard, podendo assim, serem adaptados e ajustados de acordo com as suas preferências.
- Todos os preços apresentados são por pessoa e válidos até ao serviço de café. Após isso, será cobrado à parte o consumo efetuado.
- Estão disponíveis opções para restrições alimentares, mediante aviso prévio.
- O serviço inclui comida e bebida no local, não sendo permitido que se levem sobras.
- Opções Vegetarianas: A definir com o cliente.

CONDIÇÕES GERAIS

POLÍTICA DE CRIANÇAS:

Crianças 0 - 2 Anos: Serviço Gratuito

Crianças 3 - 9 Anos: 60% do preço do adulto

As crianças são sempre bem-vindas no nosso espaço, mas solicitamos especial atenção ao seguinte:

- Em caso de choro/ birra, que incomode os demais presentes, peça-nos por favor um espaço tranquilo para levar a criança até se acalmar;
- As crianças não podem correr nas salas, é perigoso, pois a nossa equipa circula com comida quente;
- É de evitar trazer carrinhos de bebé para dentro das salas, para não dificultar o normal serviço do Restaurante. Poderá deixar o mesmo no exterior das salas;
- A Casa da Nora não se responsabiliza por incidentes no jardim / piscina (não vigiada e para uso exclusivo dos hóspedes do Hotel) ou rio. A criança deverá ser acompanhada pelos pais.

HORÁRIO DO RESTAURANTE:

Almoço: 12h00 - 16h00

Jantar: 19h00 - 23h00

- Para refeições em grupo poderão ficar até às 17h e às 24h respetivamente, mediante o pagamento de uma hora extra, que terá o custo de 60,00€ + iva.
- Não é possível permanecer nas salas após as 17h, de modo a que seja possível a sua limpeza para o serviço de jantar.

DIREITO DE ROLHA:

- Será cobrado o Direito de Rolha por cada garrafa que o cliente traga e consuma no nosso estabelecimento - 7€/garrafa.
- Não inclui nenhum tipo de digestivo.
- É necessário informar o restaurante previamente.



*Desde 1997 que a nossa
paixão pela gastronomia traz
sabor e tradição à sua mesa...*