



ALMOÇO OU JANTAR

Dado as características deste empreendimento: local sossegado e acolhedor, com um conjunto de edifícios construído em pedra de basalto em que houve o cuidado de se construir com gosto. Isto não tem passado despercebido a quem nos tem visitado e a Adega tem sido lugar escolhido por alguns grupos que pretendem um serviço diferente da restauração tradicional.

Assim por aqui já passaram grupos tais como “Os Santos e Pecadores”, um Grupo de Deputados da Agricultura do Parlamento Europeu e os Organismos Nacionais ligados ao Programa Comunitário “Líder +”. Para além destes, muitos outros grupos locais, regionais e nacionais têm solicitado o nosso espaço, fazendo deste local, um local de paragem obrigatório.

O que se pretende com este programa é disponibilizar a quem nos visita um serviço diferente daquele que os visitantes encontram na restauração tradicional. São pratos relacionados com a nossa cozinha tradicional mas confeccionados segundo as receitas antigas. Prima-se pelo forno a lenha e a grelha a carvão. Servimos alguns pratos de peixe, carne e enchidos. O local, tanto pode ser na casa do lagar, *entre as barricas* como na sala de provas, *no meio das garrafas*. Cada um destes espaços pode levar até vinte pessoas. No Verão temos capacidade para receber mais.

A refeição compreende: entradas com aperitivo, prato de carne, que pode ser espetada ou carne grelhada, prato de peixe grelhado com salada e sobremesa. A sobremesa, de um modo geral, é composta por uma salada de fruta e pastelão de maçã. Nas entradas servimos linguça, morcela, inhame e o queijo. O vinho aperitivo é o verdeelho.

À refeição serão servidos os vinhos produzidos nos Açores.

PREÇÁRIO

Preço sob consulta