DIA 24

DIAS MEDIEVAIS EM CASTRO MARIM

24 A 28 AGOSTO 2016

Castro Marim
Uma Terra com História

novbaesuris
Gestão e Reabilitação Urbana

facebook.com/municipio.castromarim
http://diasmedievais.cm-castromarim.pt/site/

Banquete dia 24

Entradas

Fumeiro de Porco Ibérico e queijos

Peixinhos da horta

Sardinhas fritas

Escabeche de codornizes em vinagre de cidra

Empada de marisco

Sopa

Creme de cogumelos com carne fumada

Prato Principal

Bochecha de vaca estufada em vinho doce, abóbora assada e couve. Salada da horta

Sobremesas

Bolo de maçã e nozes

Pudim de requeijão

Frutas frescas do pomar

Confeitos de especiarias

Frutos secos

DIA 25

DIAS MEDIEVAIS EM CASTRO MARIM

24 A 28 AGOSTO 2016

Castro Marim
Uma Terra com História

novbaesuris
Gestão e Reabilitação Urbana

facebook.com/municipio.castromarim
http://diasmedievais.cm-castromarim.pt/site/

Banquete
día 25

Entradas

Fumeiro de Porco Ibérico e queijos

Beringela frita em polme de ervas de cheiro

Lascas de peixe seco em polme de farinha e ovo

Assadura de porco

Cenoura em conserva

Sopa

Sopa de rabo de boi

Prato Principal

Perna de borrego assada com mel e alecrim, guisado de legumes e arroz selvagem. Salada da horta

Sobremesas

Torta de laranja azeda e cenoura

Toucinho do céu

Frutas frescas do pomar

Confeitos de especiarias

Frutos secos

DIA 26

DIAS MEDIEVAIS EM CASTRO MARIM

24 A 28 AGOSTO 2016

Castro Marim
Uma Terra com História

novbaesuris
Gestão e Reabilitação Urbana

facebook.com/municipio.castromarim
http://diasmedievais.cm-castromarim.pt/site/

Banquete
dia 26

Entradas

Fumeiro de Porco Ibérico e queijos

Espetadinha de frango do campo
panado em amêndoa

Escabeche de cavalas
com vinagre de cidra

Empada de atum

Salada de abóbora assada e requeijão,
mel e nozes tostadas

Sopa

Sopa rica de peixes e mariscos
com pão torrado e coentros

Prato Principal

Barriga de Porco Ibérico com migas
de espargos e maçã. Salada da horta

Sobremesas

Bolo de maçã e nozes

Leite creme com frutos do bosque

Frutas frescas do pomar

Confeitos de especiarias

Frutos secos

DIA 27

DIAS MEDIEVAIS EM CASTRO MARIM

24 A 28 AGOSTO 2016

Castro Marim
Uma Terra com História

novbaesuris
Gestão e Reabilitação Urbana

facebook.com/municipio.castromarim
http://diasmedievais.cm-castromarim.pt/site/

Banquete dia 27

Entradas

Fumeiro de Porco Ibérico e queijos

Salada de favas com linguiça e ervas de cheiro

Pastel frito de leitão assado

Bolo de picado de alheira de caça com compota de cebola

Escabeche de atum

Sopa

Sopa de abóbora, feijão e hortelã

Prato Principal

Peixe do Mar do Norte (seco) assado no forno com pimentos, cebola e batata doce. Salada da horta

Sobremesas

Torta de laranja azeda e cenoura

Pudim de pão com pera bêbada e calda de vinho doce

Frutas frescas do pomar

Confeitos de especiarias

Frutos secos

DIA 28

DIAS MEDIEVAIS EM CASTRO MARIM

24 A 28 AGOSTO 2016

Castro Marim
Uma Terra com História

novbaesuris
Gestão e Reabilitação Urbana

facebook.com/municipio.castromarim
http://diasmedievais.cm-castromarim.pt/site/

Banquete
dia 28

Entradas

Fumeiro de Porco Ibérico e queijos

Salada de legumes da horta assados com queijo de cabra

Escabeche de ciba

Salada de grão e peixe seco

Empada de pato

Sopa

Sopa de galinha do campo com grão e ervas de cheiro

Prato Principal

Ensopado de javali com castanhas. Salada da horta

Sobremesas

Bolo de maçã e nozes

Tigelada com calda de figos

Frutas frescas do pomar

Confeitos de especiarias

Frutos secos