

# ARRUDA DOS VINHOS

## VALVERDE (Louriceira de Baixo)

Tiborna com queijo de cabra gratinado  
Bacalhau no forno com presunto  
Bochechas de porco estufadas com puré de batata-doce  
Toucinho-do-céu de noz com gelado de baunilha  
Vinho branco ou tinto da casa, água, refrigerantes  
Café e ginjinha  
Preço por pessoa: 20,00€ (sujeito a reserva prévia)

# LOURES

## RETIRO DA RAPOSO

Queijo de cabra fundido com orégãos  
Chanfana de Javali com batata-doce e marmelo assado  
Bolo de alfarroba com mel de medronho  
Vinho da casta Arinto  
Preço por pessoa: 25€ (sujeito a reserva prévia)

## BARRETE SALOIO

Farinheira Assada à General  
Arroz de Costela c/ Grelos (na rota Histórica das Linhas Torres)  
Arrepiado de Amêndoa à Duque  
1/2 vinho Bucelas Prova Regia  
Preço por Pessoa - 20€ (sujeito a reserva prévia)

# MAFRA\*

## ADEGA DO CONVENTO (dias 19, 20 e 21 de outubro)

Sopa de castanhas e perdiz  
Cabrito à moda de Monção  
Língua de vaca sabor de molho Madeira  
Pudim de café  
Leite-creme queimado

## BRASÃO (dias 19, 20 e 21 de outubro)

Sopa de caça  
Bacalhau à Provençal  
Pudim de café

## JOÃO DA VILA VELHA (dias 19, 20 e 21 de outubro)

Caldo de galinha  
Galinha corada  
Pudim de café

## PARIS (dias 19, 20 e 21 de outubro)

Caldo de galinha  
Língua de vaca sabor de molho Madeira  
Pudim de café  
Leite-creme queimado

## RETIRO DO VOLANTE (dias 19, 20 e 21 de outubro)

Caldo de galinha  
Língua de vaca sabor de molho Madeira  
Pudim de café  
Leite-creme queimado

## SETE SÓIS (dias 19, 20 e 21 de outubro)

Sopa de caça  
Língua de vaca sabor de molho Madeira  
Leite-creme queimado

## CASA DOS CARACÓIS (Malveira) (dias 19, 20 e 21 de outubro)

Sopa de castanhas e perdiz  
Língua de vaca sabor de molho Madeira  
Cabrito à moda de Monção  
Bolo de nozes e ovos-moles  
Pudim de café  
Leite-creme queimado

\* Ementa à "la carte", sem necessidade de reserva prévia

# TORRES VEDRAS

## CANTINHO DO PÁTEO

Tábua de Queijos  
Bife Wellington  
Bolo Caseiro de Laranja  
Copo de Vinho Doc "Alma Vitis"  
Preço por pessoa: 15€

## GRANDE ESCOLHA – DOLCE CAMPOREAL LISBOA

Wellington de vitela branca e pera rocha  
Preço por pessoa: 25€

## MOINHO DO PAÚL (20 e 21 de outubro, apenas almoços)

Sopa de Sustança  
Mexilhão à General Wellington  
Bacalhau do Regimento  
Carne de Porco das Linhas  
Galinha do povo  
Frutas e Doces  
Bebida e Café  
Preço por pessoa: 18 €

## MOMENTVM LIFESTYLE

Sardinhas com ervas finas  
Frango de marinada  
Bacalhau corado  
Copo de vinho da região  
Preço por pessoa 22 €

## NAPOLEÃO TABERNA E BAR DE TAPAS

Prego à Napoleão  
Prego à Bonaparte  
Josefinas (sobremesas)

## PATANISCA

Cabra Cega (queijo de cabra no forno, envolto em massa filó, regada com mel e nozes tostadas)  
Bife Wellington (Preparação de bife da vazia revestido com paté de cogumelos e envolto em massa folhada e assado no forno, acompanhado por vários legumes da época)  
Torres de Sabor (Doce inspirado no famoso pastel de feijão de Torres Vedras. Representa as muralhas das fortificações defensivas das Linhas de Torres Vedras)  
Preço: Entrada 7€ | Prato Principal 18€ | Sobremesa 3,5€

## RESTAURANTE ROOTS

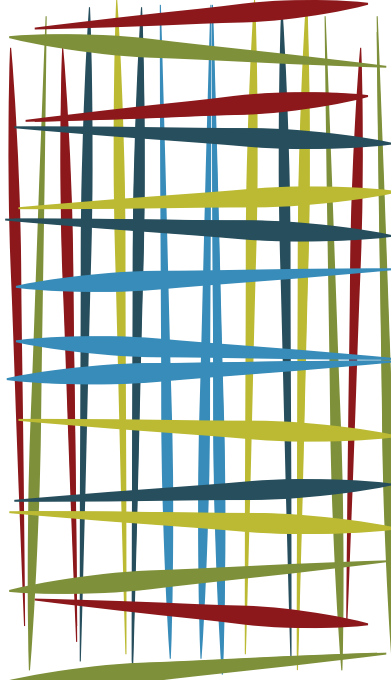
Bife Wellington

# VILA FRANCA DE XIRA

## ADVINHA PITORESCA (Alverca do Ribatejo)

Sopa de Bacalhau com Grão  
Cabrito à Moda de Monção  
Bolo de Nozes e Mel  
Copo de Vinho "Encostas do Xira"  
Preço por pessoa 19,50 € (sujeito a reserva prévia)

À MESA  
COM OS  
GENERAIS...



20 outubro  
COMEMORAÇÕES 2018

DIA  
NACIONAL  
DAS LINHAS  
DE TORRES



Programa completo  
, inscrições e mais informações em:  
[www.rhlt.pt](http://www.rhlt.pt)  
[www.facebook.com/rotahistoricallinhasdetorres](https://www.facebook.com/rotahistoricallinhasdetorres)  
Telf: 969 037 366 ou [rhlt@rhlt.pt](mailto:rhlt@rhlt.pt)

## Dia Nacional das Linhas de Torres

20 de outubro de 2018

Deixe-se levar pelos sabores das Linhas e delicie-se com peculiares experiências preparadas com ingredientes locais, acompanhados de uma pitada de pequenas histórias, que recriam paladares da época oitocentista.

Deleite-se “à grande e à francesa!”

À mesa com os generais ... é uma mostra gastronómica promovida pelos restaurantes aderentes e integra o programa comemorativo do Dia Nacional das Linhas de Torres que decorre entre 20 e 21 de outubro. O Dia Nacional é uma homenagem à memória e resistência do povo português aliada à estratégia e engenharia militar, determinantes para defender Portugal da 3.ª Invasão Francesa.