



FIC^{NO}CIF

RESTAURANTE E CLUB HOUSE



T R A D I Ç Ã O

COUVERT

SELEÇÃO DE PÃES AZEITONAS MARINADAS E MANTEIGA DE ERVAS

SALADAS FRIAS

SALADA SALOIA

CENOURAS À ALGARVIA

SALADA DE FEIJÃO FRADE COM ATUM

SALGADINHOS TRADICIONAIS

PRATOS PRINCIPAIS

ARROZ DE PATO

BACALHAU COM BROA

ACOMPANHAMENTOS

LEGUMES ASSADOS

DOCES TRADICIONAIS CASEIROS

LEITE CREME QUEIMADO

ARROZ DOCE

TORTA DE LARANJA

FRUTA LAMINADA

BEBIDAS

VINHO TINTO E BRANCO SUGESTÃO DA CASA, CIDRA, ÁGUA, SOFT DRINKS E CAFÉ

POR PESSOA | 30€

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios | Nas refeições que servimos podem constar os seguintes alergénios: cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, sulfitos, moluscos.

IVA incluído à taxa legal | Extras debitados mediante consumo



EXPERIENCE

EXPERIENCE

COUVERT

SELEÇÃO DE PÃES, AZEITONAS MARINADAS E MANTEIGA DE ERVAS

MINI QUICHE LORRAINE

CREME DE COGUMELOS

SALADAS FRIAS & MOLHOS FRIOS

SALADA VERDE COM PÊRAS EM LASCAS E QUEIJO AZUL

SALADA GREGA

CAESAR

CAPONATA DE GRÃO-DE-BICO

MOLHO CAESAR E VINAGRETE FRANCÊS

QUEIJOS E CHARCUTARIA DO MUNDO

PRATOS PRINCIPAIS

BACALHAU FRESCO ASSADO EM POSTAS, PIMENTOS E PISO ALENTEJANO

BOCHECHAS DE PORCO PRETO ESTUFADAS EM CERVEJA STOUT AO MOLHO DO ASSADO

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ BASMATI COM FRUTOS SECOS

BATATA ASSADAS

ESPARREGADO

DOCES CASEIROS

MINI BROWNIES 70% CACAU E NOZ

FARÓFIAS COM CREME INGLÊS

MINI TARTELETES COM MORANGOS E AMÊNDOS

FRUTA LAMINADA

BEBIDAS

VINHO TINTO E BRANCO SUGESTÃO DA CASA, CIDRA, ÁGUA, SOFT DRINKS E CAFÉ

POR PESSOA | 40€

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios | Nas refeições que servimos podem constar os seguintes alergénios: cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, sulfitos, moluscos.

IVA incluído à taxa legal | Extras debitados mediante consumo

FIC

EXPERIENCE

À BRASILEIRA

COUVERT

SELEÇÃO DE PÃES, AZEITONAS MARINADAS E MANTEIGA DE ERVAS

SOPA

CREME DE ABÓBORA COM CARNE SECA

SALADAS

SALADA MISTA (ALFACE, CENOURA E BETERRABA RALADA, TOMATE E CEBOLA LAMINADA)

SALADA DE FEIJÃO FRADE COM VINAGRETE BRASILEIRO E ATUM
MAIONESE

MINI COXINHAS E MINI CROQUETES

PRATOS PRINCIPAIS

FEIJOADA À BRASILEIRA

BOBÓ DE CAMARÃO

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ BRANCO

COUVE À MINEIRA

MANDIOCA FRITA

FAROFA DE BANANA E BACON

DOCES TRADICIONAIS CASEIROS

BRIGADEIROS COM AMENDOIM

QUINDIM

MANJAR DE COCO

FRUTA FATIADA

BEBIDAS

VINHO TINTO E BRANCO SUGESTÃO DA CASA, CIDRA, ÁGUA, SOFT DRINKS E CAFÉ

POR PESSOA | 30€

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios | Nas refeições que servimos podem constar os seguintes alergénios: cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, sulfitos, moluscos.

IVA incluído à taxa legal | Extras debitados mediante consumo



E X P E R I E N C E

O R I E N T A L

COUVERT

SELEÇÃO DE PÃES, AZEITONAS MARINADAS E MANTEIGA DE ERVAS

ENTRADAS

MINI ESPETADAS DE FRANGO KARAAGÊ
MINI KAKIAGE TEMPURA COM CAMARÃO
PANI PURI COM BATATAS, ERVILHAS E CHILLI

SALADAS & MOLHOS

SALADA VERDE COM SEMENTES DE ABÓBORA E CASTANHAS DE CAJU EM MISO
SALADA HARUSSAME
SALADA DE BATATA COM SÉSAMO, PEPINO, CENOURA E COENTROS
SALMÃO LAMINADO AO MOLHO DE PIMENTOS VERDES, GENGIBRE E LIMAS

VINAGRETE ORIENTAL, CHUTNEY DE TOMATE E HORTELÃ

PRATOS PRINCIPAIS

BULGOGI
(CARNE DE VACA MARINADA E GRELHADA A MODA COREANA)
FILETES DE BACALHAU FRESCOS MARINADOS EM DENMISO

YAKIMESHI DE LEGUMES
BERINJELA E BIMIS GRELHADOS

DOCES CASEIROS

CREME BRULÉE DE GENGIBRE
TIRAMISSU DE MATCHA
MOUSSE DE CHOCOLATE COM CAPIM CIDREIRA

FRUTAS FATIADAS

BEBIDAS

VINHO TINTO E BRANCO SUGESTÃO DA CASA, CIDRA, ÁGUA, SOFT DRINKS E CAFÉ
POR PESSOA | 40€

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios | Nas refeições que servimos podem constar os seguintes alergénios: cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, sulfitos, moluscos.

IVA incluído à taxa legal | Extras debitados mediante consumo

Os nossos menus de grupo em formato buffet destinam-se a grupos a partir de 30 pessoas e estão sujeitos aos nossos Termos & Condições. Caso tenha alguma dúvida ou pedido especial, estamos ao seu dispor para ajudar. Os menus podem sofrer ajustes e alterações de preço sem aviso prévio.

Agradecemos a sua preferência e esperamos proporcionar-lhe uma experiência memorável!

FIC^{NO}CIF

RESTAURANTE E CLUB HOUSE

CONTACTOS

INFO@FICNOCIF.COM |
+351 215 857 630 | +351 968 459 977 |

AV. BOMBEIROS, 1400 -036
CIF | CLUBE INTERNACIONAL DE FUTEBOL
LISBOA | PORTUGAL

