



FIC NO CIF

RESTAURANTE E CLUB HOUSE





FIC^{no} CIF

RESTAURANTE E CLUB HOUSE

COFFEE-BREAKS

| *Coffee Lovers!* |

FIC

E X P E R I E N C E

THE COFFEE ISSUE

WELCOME COFFEE | À LISBOETA

1 CAFÉ EXPRESSO & MINI PASTEL DE NATA
2€ POR PESSOA

COFFEE BREAK I | HEALTHY OPTION

SANDWICH QUEIJO FRESCO & TOMATE EM PÃO DE CENTEIO
POTES DE GRANOLA CASEIRA, YOGURT & MEL ARTESANAL
CAFÉ EXPRESSO, SUMO NATURAL, ÁGUA LISA
9€ POR PESSOA

COFFEE BREAK II

SANDWICH
QUEIJO & TOMATE | PRESUNTO & RÚCULA
PÃO DE QUEIJO
CARROT CAKE MUFFINS
PRATO DE FRUTA
CAFÉ EXPRESSO, ÁGUA LISA

13€ POR PESSOA

/COFFEE BREAK /

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO 30MIN / PERÍODO MANHÃ 8.30 ÀS 11H30 E 15.00 ÀS 19H30 / MÍN. 15 PESSOAS



NESPRESSO

COFFEE STATION

RISTRETTO INTENSO

INTENSIDADE: ■■■■■■■■ □□□□8
PERFIL AROMÁTICO: INTENSO E TORRADO
NOTAS AROMÁTICAS: TORRADO, CACAU
ORIGEM: BRASIL E UGANDA

DECAFFEINATO

INTENSIDADE: ■■■■■■■■ □□□□7
PERFIL AROMÁTICO: DENSO E PODEROSO
NOTAS AROMÁTICAS: TORRADO, CACAU
ORIGEM: COLÔMBIA E BRASIL

3,50€ POR PESSOA

ÁGUA | COPOS, CHÁVENAS, AÇÚCAR E ADOÇANTE

ESTAÇÃO PERMANENTE MANHÃ OU TARDE | DE CAFÉ DISPONÍVEL EM REGIME DE AUTO-SERVIÇO DURANTE O EVENTO | ESTAÇÃO PERMANENTE COM CONSUMO MÉDIO ESTIMADO. REPOSIÇÃO EXTRA SUJEITA A AJUSTE.

FIC NO CUF

RESTAURANTE E CLUB HOUSE

FINGER FOOD

| *Sabores de Inspiração do Mundo* |



FIC

E X P E R I E N C E

À TARDE

LANCHE

SELEÇÃO DOCE E SALGADA

MINI PASTÉIS DE NATA
QUEQUE CASEIRO DE LARANJA
BANANA BREAD

MINI SALGADINHOS (3 VARIEDADES)
MINI SANDUÍCHES (3 VARIEDADES)
FIAMBRE & QUEIJO | QUEIJO & TOMATE | PRESUNTO

FRUTA FRESCA

BEBIDAS INCLUÍDAS
CAFETARIA (CAFÉ, CHÁ E DESCAFEINADO) | REFRIGERANTES E SUMOS VARIADOS

17,50€ POR PESSOA

SUPLEMENTO DE BEBIDAS | VINHO E CERVEJA: + €4,50 POR PESSOA

/LANCHE /

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO 1H / PERÍODO DA TARDE 16.30 ÀS 17H30 / MÍN. 15 PESSOAS

FIC

E X P E R I E N C E

CHEESE & BITES

TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS DO MUNDO COM CHUTNEY CASEIRO
CRUDITÉS, CRISPY DE PARMESÃO E HUMUS
SHOT DE MANGA E GENGIBRE COM ESPETADA DE CAMARÃO E MICROGREEN DE COENTRO

ESPETADA DE LEGUMES GRELHADOS AO MOLHO MISO
ESPETADA DE PIMENTO PADRÃO E CHOURIÇO
ESPETADA DE MOZZARELA BÚFALA, TOMATE CHERRY E MAÑJERICÃO FRESCO

ESPETADAS DE FRUTA

MINI TARTELETES DE BAUNILHA E MORANGOS

BEBIDAS

SELEÇÃO DE VINHOS TINTO E BRANCO | CERVEJA IMPERIAL | CIDRA | ÁGUA FILTRADA LISA E
COM GÁS | SOFT DRINKS

/COCKTAIL / FOOD TO SHARE

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO 30MIN /PERÍODO ENTRE 18H00 ÀS 19H30 / MÍN. 20 PESSOAS MEDIANTE PRÉ-
RESERVA (48H ANTES)

18€ POR PESSOA

A glass of Aperol Spritz is the central focus, filled with a vibrant red-orange liquid and ice cubes. A single slice of dried orange is perched on the rim of the glass. The glass is set on a dark, textured wooden table. The background is a warm, out-of-focus bokeh of orange and yellow light, suggesting an outdoor setting at sunset or sunrise.

APEROL SPRITZ

uma mistura vibrante de Prosecco seco e Aperol botânico, finalizada com a frescura das bolhas e o aroma cítrico de uma laranja fresca. É leve, sofisticado e tem o equilíbrio exato entre o doce e o amargo.

FIC NO CUF

RESTAURANTE E CLUB HOUSE

TEMÁTICO

| *Sabores de Inspiração do Mundo* |

FIC

E X P E R I E N C E

O B O T E C O

V I B R A N T E E C H E I A D E S A B O R

SABORES INTENSOS, ALMA BRASILEIRA

CALDO DE ABÓBORA COM CARNE SECA

FRANGO À PASSARINHO

CROQUETE

TORRESMO

MANDIOCA FRITA

COXINHAS

PASTEL

BRIGADEIROS DE CHOCOLATE 70% E AMENDOIM

CAIPIRINHA| CERVEJA IMPERIAL, VINHO TINTO E BRANCO SUGESTÃO DA CASA,
ÁGUA FILTRADA COM GÁS E LISA

20€

/ FINGER FOOD /

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO 1H30 / MÍN. 20 PESSOAS MEDIANTE PRÉ-RESERVA (72H ANTES)

FIC

E X P E R I E N C E

A T A S C A

COM TEMPO E ALMA

RÚSTICA, INTENSA E AUTÊNTICA
UMA VIAGEM AOS SABORES DA COZINHA
PORTUGUESA DE RAIZ

SELEÇÃO DE PÃES PORTUGUESES
AZEITE AROMATIZADOS | AZEITONAS MARINADAS COM CITRINOS

PEIXINHOS DA HORTA
SALGADINHOS TRADICIONAIS
CHOURIÇO GRELHADO

SALADINHA DE GRÃO COM BACALHAU
PETINGAS

MINI PASTEL DE NATAL

VINHO TINTO E BRANCO | IMPERIAL | ÁGUA VINHO TINTO E BRANCO

20€

/ FINGER FOOD /

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO 1H30 / MÍN. 20 PESSOAS MEDIANTE PRÉ-RESERVA (72H ANTES)

FIC NO CIF

RESTAURANTE E CLUB HOUSE

MENU EMPRATADO

\ Sabores de Inspiração do Mundo \

FIC NO CIF

RESTAURANTE E CLUB HOUSE

MENU EXÓTICO

ENTRADAS DE PARTILHA

TARTAR DE POLVO COM SLAW DE PÊRA E ERVA DOCE
PANI PURI RECHEADO COM BATATA, FAVAS, CHOURIÇO, COENTROS E CHILLI
BERINJELA ASSADA AO MOLHO DE MISO E CRUMBLE DE CASTANHA DE CAJU

PRATO QUENTE

CURRY DE CAMARÃO EXÓTICO, ARROZ BASMATI
OU
BARRIGA DE PORCO MARINADA EM GOCHUJANG, PURÉ DE CENOURA E COCO, PICLQUES DE
COUVE CHINESA E SALSA DE PEPINO COM CEBOLINHA

DOCES

MIL FOLHAS COM CRÈME LÉGÈRE DE MARACUJÁ E COULI DE MORANGOS

BEBIDAS

VINHO TINTO & BRANCO DA NOSSA SELEÇÃO DA CASA, IMPERIAL, CIDRA,
ÁGUA E CAFÉ

PREÇO POR PESSOA 42.00€

MÍNIMO DE 15 E o MÁXIMO DE 25 PESSOAS PARA GARANTIR A EXPERIÊNCIA
BEBIDAS INCLUÍDAS DURANTE O PERÍODO DA REFEIÇÃO (MÁXIMO 2H). O SERVIÇO DE BEBIDAS TEM INÍCIO COM
A REFEIÇÃO E É EFETUADO EXCLUSIVAMENTE PELA NOSSA EQUIPA DE SALA.
NÃO DISPONÍVEIS AO ALMOÇO DE SÁBADO E DOMINGO.

EM OCASIÕES ESPECIAIS OU MEDIANTE SOLICITAÇÃO, O MENU DE GRUPO PODERÁ SER DISPONIBILIZADO AO ALMOÇO DE FIM DE
SEMANA, SUJEITO A CONFIRMAÇÃO DA EQUIPA DE RESERVAS E DISPONIBILIDADE OPERACIONAL.

FIC NO CIF

RESTAURANTE E CLUB HOUSE

MENU TERRA & MAR

COUVERT

PÃO, MANTEIGA DE ERVAS E AZEITONAS MARINADAS

ENTRADA

ABÓBORA, SULTANAS E QUEIJO DE CABRA FRITTERS COM SALADA DE RÚCULA E VINAGRETE BALSÂMICO

PRATOS PRINCIPAIS

PATO COZIDO A BAIXA TEMPERATURA AO MOLHO DE LARANJA COM MANDIOCA FRITA, VERDURAS REFOGADAS E TOMATE CHERRY CONFIT

OU

FILETES DE DOURADA COM SALSA DE PEPINO E CEBOLINHA, PURÊ DE ABÓBORA E BRÓCOLOS ASSADO COM ESPECIARIAS

DOCES

CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABA E CRUMBLE DE AMÊNDOAS

OU

BROWNIE COM CALDA DE FRUTOS VERMELHOS E GELADO DE BAUNILHA

BEBIDAS

VINHO TINTO & BRANCO DA NOSSA SELEÇÃO DA CASA, IMPERIAL, CIDRA, ÁGUA E CAFÉ

PREÇO POR PESSOA 39.00€

MÍNIMO DE 15 E O MÁXIMO DE 25 PESSOAS PARA GARANTIR A EXPERIÊNCIA
BEBIDAS INCLUÍDAS DURANTE O PERÍODO DA REFEIÇÃO (MÁXIMO 2H). O SERVIÇO DE BEBIDAS TEM INÍCIO COM A REFEIÇÃO E É EFETUADO EXCLUSIVAMENTE PELA NOSSA EQUIPA DE SALA.
EXTRAS DEBITADOS MEDIANTE CONSUMO MENUS DE GRUPO NÃO DISPONÍVEIS AO ALMOÇO DE SÁBADO E DOMINGO.

EM OCASIÕES ESPECIAIS OU MEDIANTE SOLICITAÇÃO, O MENU DE GRUPO PODERÁ SER DISPONIBILIZADO AO ALMOÇO DE FIM DE SEMANA, SUJEITO A CONFIRMAÇÃO DA EQUIPA DE RESERVAS E DISPONIBILIDADE OPERACIONAL.

FIC NO CIF

RESTAURANTE E CLUB HOUSE

BUFFET

| *Sabores de Inspiração do Mundo* |

FIC

EXPERIÊNCIA

TRADIÇÃO

COUVERT

SELEÇÃO DE PÃES AZEITONAS MARINADAS E MANTEIGA DE ERVAS

SOPA

CALDO VERDE

SALADAS FRIAS

SALADA VERDE | SALADA SALOIA
CENOURAS À ALGARVIA | SALADA DE TOMATE
SALADA DE FEIJÃO FRADE COM ATUM

SALGADINHOS TRADICIONAIS

PRATOS PRINCIPAIS

ARROZ DE PATO
BACALHAU COM BROA

ACOMPANHAMENTOS

LEGUMES ASSADOS

DOCES TRADICIONAIS CASEIROS D'AVÓ

LEITE CREME QUEIMADO
ARROZ DOCE
TORTA DE LARANJA

FRUTA FATIADA

BEBIDAS

VINHO TINTO E BRANCO SUGESTÃO DA CASA, CERVEJA IMPERIAL, CIDRA, ÁGUA LISA E
COM GÁS, SOFT DRINKS E CAFÉ

PREÇO POR PESSOA 35.00€

BEBIDAS INCLUÍDAS DURANTE O PERÍODO DA REFEIÇÃO (MÁXIMO 2H). O SERVIÇO DE BEBIDAS TEM INÍCIO COM A REFEIÇÃO E É EFETUADO EXCLUSIVAMENTE PELA NOSSA EQUIPA DE SALA.

MENUS DE GRUPO EM BUFFET DISPONÍVEL A PARTIR DE 30 PESSOAS
MENU DE GRUPO DISPONÍVEL AO FIM DE SEMANA, SUJEITO A CONFIRMAÇÃO PRÉVIA.

DAMOS PRIORIDADE À FRESCURA: OS NOSSOS PRODUTOS DE ÉPOCA ESTÃO SUJEITOS À DISPONIBILIDADE DIÁRIA DO MERCADO.

FIC

EXPERIÊNCIA

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

MAMINHA A BAIXA TEMPERATURA

FINALIZADA NO PONTO IDEAL.

(SUPLEMENTO ESPECIAL: 4,00€ P.P.)

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, CERVEJA IMPERIAL, CIDRA, ÁGUA LISA E COM GÁS, SOFT DRINKS E CAFÉ

PREÇO POR PESSOA 35.00€

BEBIDAS INCLUÍDAS DURANTE O PERÍODO DA REFEIÇÃO (MÁXIMO 2H). O SERVIÇO DE BEBIDAS TEM INÍCIO COM A REFEIÇÃO E É EFETUADO EXCLUSIVAMENTE PELA NOSSA EQUIPA DE SALA.

MENUS DE GRUPO EM BUFFET DISPONÍVEL A PARTIR DE 30 PESSOAS

MENU DE GRUPO DISPONÍVEL AO FIM DE SEMANA, SUJEITO A CONFIRMAÇÃO PRÉVIA.

DAMOS PRIORIDADE À FRESCURA: OS NOSSOS PRODUTOS DE ÉPOCA ESTÃO SUJEITOS À DISPONIBILIDADE DIÁRIA DO MERCADO.

FIC

EXPERIÊNCIA

EXPERIÊNCIA

WELCOME DRINK

LAMBRETAS & TRAÇADINHO
SALGADINHOS TRADICIONAIS

COUVERT

SELEÇÃO DE PÃES, AZEITONAS MARINADAS E MANTEIGA DE ERVAS

SOPA

CREMOSA DE ERVILHAS

QUICHE LORRAINE

QUEIJOS E CHARCUTARIA DO MUNDO

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

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 AMÊNDOAS

FRUTA LAMINADA

BEBIDAS

VINHO TINTO E BRANCO SUGESTÃO DA CASA, CERVEJA IMPERIAL, CIDRA,
ÁGUA LISA E COM GÁS, SOFT DRINKS E CAFÉ

PREÇO POR PESSOA 42.50€

BEBIDAS INCLUÍDAS DURANTE O PERÍODO DA REFEIÇÃO (MÁXIMO 2H). O SERVIÇO DE BEBIDAS TEM INÍCIO COM A REFEIÇÃO E É EFETUADO EXCLUSIVAMENTE PELA NOSSA EQUIPA DE SALA.

EXTRAS DEBITADOS MEDIANTE CONSUMO

MMENUS DE GRUPO EM BUFFET DISPONÍVEL A PARTIR DE 30 PESSOAS

MENU DE GRUPO DISPONÍVEL AO FIM DE SEMANA, SUJEITO A CONFIRMAÇÃO PRÉVIA.

DAMOS PRIORIDADE À FRESCURA: OS NOSSOS PRODUTOS DE ÉPOCA ESTÃO SUJEITOS À DISPONIBILIDADE DIÁRIA DO MERCADO.

FIC

E X P E R I E N C E

KIDDIES MENU

PRATOS PRINCIPAIS

PASTA AO MOLHO DE TOMATE DE TOMATE E ALMÔNDEGAS

SOBREMESA

GELADO (2 SCOOPS) BAUNILHA & CHOCOLATE

BEBIDAS

ICE TEA | SUMO | REFRIGERANTE OU ÁGUA

PREÇO POR CRIANÇA 13.75€

DISPONÍVEL PARA GRUPOS SUPERIORES À 10 CRIANÇAS PAGANTES DOS 5 AOS 12 ANOS

FIC

E X P E R I E N C E

BOLOS & CELEBRAÇÕES

BOLO BRIGADEIRO COM FRUTOS VERMELHOS

CLÁSSICO DE CHOCOLATE COM COBERTURA CREMOSA E
TOQUE DE FRUTOS VERMELHOS FRESCOS.

20,00 €/KG

BOLO PÃO DE LÓ COM FRUTA FRESCA, CHANTILLY & CHOCOLATE BRANCO

LEVE E DELICADO, COMBINA FRUTA FRESCA, CHANTILLY E CHOCOLATE BRANCO.

20,00 €/KG

BOLO DE CENOURA & NOZES COM FROSTING DE CREAM CHEESE

TEXTURA RICA E HÚMIDA, COM COBERTURA SUAVE DE CREAM CHEESE.

24,00 €/UNIDADE (1,5 KG)

ENCOMENDAS COM 72H DE ANTECEDÊNCIA PESO MÍNIMO 1,5KG



BOLO BRIGADEIRO COM FRUTOS VERMELHOS

Clássico de chocolate com cobertura cremosa e toque de frutos vermelhos frescos.

TERMOS & CONDIÇÕES

1. Reservas

- Pedido de reserva de Grupo | Reservas superiores a 15 pessoas são feitas exclusivamente com Menus de Grupo
- Todas as reservas de grupo devem ser efetuadas exclusivamente por email através de: reservas@ficnocif.com.
- Após o envio da proposta, o restaurante reserva-se o direito de cancelar a pré-reserva ao fim de 7 dias, caso não haja confirmação ou feedback por parte do cliente.

2. Encerramento

Restaurante fecha às 22h30.

Para grupos fazemos cortesia até 23h00 sem custo.

Após esse horário: 191€ + IVA por hora adicional

3. Serviços | Duração Estimada do Serviço

À la Carte: 2h

Cocktail : 35 a 45 min

Dinatoire: 1h30 a 2h

Buffet: 2h30 horas (SERVIÇO DE REFEIÇÃO)

4. Escolha dos Pratos e Restrições Alimentares

Para os menus empratados escolha dos pratos principais deve ser comunicada até 5 dias antes da data do evento.

Não é possível elaborar menus individuais dentro de uma reserva de grupo.

Contudo, restrições alimentares, alergias ou requisitos específicos devem ser comunicados com antecedência para que possamos apresentar alternativas viáveis.

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.

5. Pontualidade

Recomendamos que todos os participantes cheguem 15 minutos antes da hora marcada, para garantir um serviço fluido e evitar constrangimentos.

6. Organização do Espaço & Serviço

O restaurante reserva-se o direito de organizar os lugares de acordo com a dimensão do grupo, espaço disponível e ordem das reservas. O serviço será ajustado de acordo com o número final de participantes

Quaisquer ajustes serão comunicados com a maior brevidade possível.

7. Confirmação do Número de Participantes

O número final de participantes deve ser confirmado até 3 dias úteis antes do evento.

Em caso de ausência no dia, será cobrado o valor correspondente ao número previamente confirmado.

8. Alterações e Disponibilidade do Menu

Os menus estão sujeitos a alterações sazonais, conforme a disponibilidade dos ingredientes.

As bebidas incluídas pressupõem um serviço médio de acordo com o serviço pretendido as quantidades previamente estipuladas que garantem um serviço contínuo durante esse período.

O serviço de bebidas começa com a refeição. Consumos realizados antes ou depois serão cobrados à parte, salvo acordo prévio.

9. Pagamentos

Os preços são por pessoa e incluem IVA à taxa legal em vigor. Todos extras debitados mediante consumo

A reserva será considerada confirmada apenas após o pagamento de 30% do valor total a título de depósito.

Métodos de pagamento aceites:

Transferência bancária

MB Way

Dinheiro

Cartões VISA

10. Cancelamentos e Alterações

Cancelamentos até 72 horas antes do evento não implicam penalização.

Cancelamentos após esse prazo implicam a retenção do depósito.

Alterações no número de participantes são aceites até 5 horas antes do evento, com um limite de 20% do total reservado.

Aumento do número de participantes está sujeito à disponibilidade do restaurante.

Reduções comunicadas menos de 5 horas antes serão cobradas a 100%.

11. Serviços Opcionais e Suplementos de bebida

4,50€ pessoa/hora **exclusivo para suplemento Buffet de fim de semana p.pessoa**

8€ pessoa/hora: cerveja, vinho da casa, refrigerantes, cidra

18€ pessoa/hora: gin, whisky, vodka, amarguinha, Licor Beirão e misturadores

As bebidas são selecionadas pelo restaurante e alocadas durante o serviço. A equipa de sala é responsável pelo serviço de mesa. **Consumos extras são debitados de acordo com consumo.**

TERMOS & CONDIÇÕES

12. Taxa de Rolha

O restaurante permite, mediante prévia comunicação, o consumo de vinhos trazidos pelos clientes. Será aplicada uma taxa de rolha de 10 € por garrafa, valor que inclui o serviço de abertura e acompanhamento à mesa.

13. Política de crianças

Crianças Buffet e menus de grupo, exclui serviço empratado.

0-4 anos: Gratuito.

5-12 anos: 50% do valor do menu de adulto.

O preço para crianças nos menus de grupo será aplicado conforme o valor previamente estipulado.

14. Serviços Adicionais

Centros de mesa: a partir de 25€ + IVA

Impressão de menus ou convites: preços sob consulta

DJ: a partir de 450€/hora + IVA

Animação Pacote básico : Pinturas faciais ou Jogos Tradicionais

Modelagem de Balões um Animador caracterizado a partir de 125€ + IVA

Fotografia: preços sob consulta

Equipamento audiovisual: preços sob consulta

15. Festas Após o Jantar

É possível realizar festas após o jantar, mediante disponibilidade e com pedido que deverá ser efetuado com mínimo de 72h de antecedência. Mediante disponibilidade e marcação prévia.

NORMAS GERAIS DO ESPAÇO

Decoração

Não é permitido fixar objetos nas paredes, tetos ou outras superfícies com pregos, parafusos, fita adesiva ou materiais que possam danificar o espaço. O uso de confetes é proibido.

Política de Fumar

É proibido fumar nas áreas interiores, incluindo cigarros eletrônicos, nos termos da Lei n.º 37/2007, com as alterações da Lei n.º 52/2019.

O incumprimento poderá resultar em coimas até 250€ (clientes) e 2.500€ (estabelecimento).

Court Central de Ténis

Uso exclusivo para a prática de ténis

Proibido o acesso ou permanência de crianças para brincadeiras

Os adultos acompanhantes devem assegurar que as crianças se mantêm nas zonas comuns apropriadas. A superfície do court é delicada. A sua má utilização pode implicar encerramento temporário para manutenção



O não cumprimento pode implicar advertências, coimas ou suspensão da reserva do grupo

Caso tenha alguma dúvida ou pedido especial, estamos ao seu dispor para ajudar.
Os menus e preços de serviços adicionais 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

RESERVAS DE GRUPO | RESERVAS@FICNOCIF.COM |

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

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

