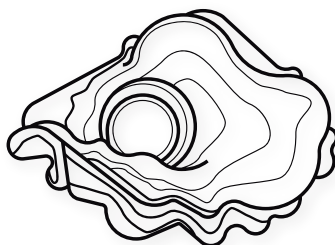


Menus de Grupo - Ostraria Lodo



L O D O

OSTRARIA - MARISQUEIRA

Reservas:
info@giao-giao.com
+351 968 623 355



Menu Experiência

A OPÇÃO SELECIONADA SERÁ A MESMA PARA TODO O GRUPO.
OS PRATOS SÃO SERVIDOS NO CENTRO DA MESA PARA PARTILHAR.

Beira Mar

Carcaças torradas com manteiga,
Maionese de camarão e pickles,
Tremoços ao sal & azeitonas

Baixa Mar

ex-libris

Triologia de Ostras da Ria Formosa	<i>ou</i>	Mix Sabores da Ria
2 un. Ao natural		1 un. croquete de lingueirão
2 un. Vinagrete de chalotas e romã		1 un. rissol berbigão
2 un. Raspas de lima e ponzu		1 un. Croquete de camarão

Da Nossa Ria

entradas

Lingueirão na Chapa	<i>ou</i>	Ameijoas “à bulhão pato”
250g servidas c/ manteiga de alho e coentros		250g abertas em azeite e alho, refrescadas c/ vinho branco

Costa à Vista

clássicos

Gambas “à Lá Guilho”	<i>ou</i>	Polvo ao Alinho
250g servidas c/ alho picado, azeite e malagueta		250gr servidas c/ alho picado, azeite e coentros

Maré Viva

prato principal

“Famoso” Xarém à LODO	<i>ou</i>	Espetada “Surf & Turf”
Típicas papas de milho		Bife do lombo “Grain Fed”
Bivalves da Ria Formosa		Camarão Tigre
Camarão do Mediterrâneo		Acompanhado de arroz negro do “Lodo”

Pré Mar

sobremesa

Mousse de Chocolate	<i>ou</i>	Baba de Camelo
Caseira e servida c/ flor de sal		Caseira e servida c /amêndoas laminadas

Bebidas

Sem limite de consumo durante 2h

Seleção de Vinhos (Branco, Tinto, Rosé e Verde),
Espumante Lodo, Cerveja,
Água, Refrigerantes e Café ou Chá

Domingo a Quinta-feira	Sexta, Sábado e Vésperas de Feriado
€39.5/pessoa	€45.0/pessoa

*Condições de serviço e pagamento em “Termos e Condições”

Termos e Condições

Aplicado a todas as reservas do grupos e eventos no Restaurante.
Ao efetuar a reserva, concorda com todos os termos e condições.

Condições Gerais

Os menus de grupo são aplicados a todos os grupos com 4 ou mais convidados.
Os menus serão sujeitos a alterações, em caso de ausência de stocks ou matérias primas.
É proibido trazer material decorativo ou que promova outras marcas.
Reservas acima das 50 pessoas sujeito a consulta para evento privado com exclusividade total no restaurante.

Menu de Grupo e Serviço

A escolha do menu e dos respectivos pratos serão as mesmas para todos participantes (servido em modalidade de partilha).
Pode indicar as escolhas e restrições alimentares até 48h antes do dia do evento.
Duração do serviço de comidas: 1 hora e 30 minutos aproximadamente.
Duração do serviço de bebidas: 2 horas aproximadamente.
Reservas superiores a 6 pessoas terão mesas separadas no restaurante.
Menu para crianças até aos 12 anos disponível mediante pedidos prévios.
Lista de alérgenos disponível online.

Condições de Depósito e Pagamento

Depósito no valor de 50% do valor para garantir a reserva.
O restante pagamento (e quaisquer ajustes necessários) serão cobrados até 72 horas antes do evento.
Nota que os cancelamentos não comunicados com 72 horas de antecedência ou "No-Shows" serão cobrados a 100%.
As reservas ficam apenas confirmadas após o pagamento do depósito – não reembolsável em caso de cancelamento.
Todos os detalhes e pagamentos terão de estar confirmados até 72 horas antes do evento.

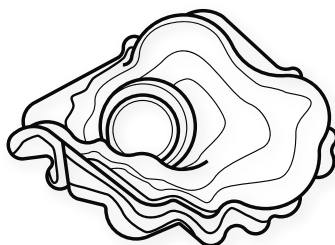
Reservas

info@giao-giao.com
+351 968 623 355





Group Menu - Lodo



L O D O

OSTRARIA - MARISQUEIRA

Reservations:
info@giao-giao.com
+351 968 623 355



Experience Menu

THE SELECTED OPTION WILL BE THE SAME FOR THE ENTIRE GROUP.
THE DISHES ARE SERVED IN THE CENTER OF THE TABLE FOR SHARING.

Seaside

Toasted bread rolls with butter,
Shrimp mayo with pickles,
Salted lupins & olives

Low Tide

ex-libris

Trilogy of Ria Formosa Oysters	or	Mixed Flavors of Ria Formosa
2 pcs. Natural		1 pc. Razor clam croquette
2 pcs. Shallot & pomegranate vinaigrette		1 pc. Cockle turnover
2 pcs. Lime zest & ponzu		1 pc. Shrimp croquette

From the “Ria”

starters

Grilled Razor Clams	or	“Bulhão Pato” Clams
250g served with garlic butter and coriander		250g opened in olive oil and garlic, refreshed with white wine

Coast in Sight

classics

Garlic Shrimp “À Lá Guilho”	or	Octopus with Garlic
250g served with chopped garlic, olive oil, and chili pepper		250g served with chopped garlic, olive oil, and coriander

Spring Tide

main dishes

“Famous” Xarém à LODO	or	“Surf & Turf” Skewer
Typical cornmeal porridge		Grain Fed Sirloin Steak
Bivalves from Ria Formosa		Tiger Shrimp
Mediterranean shrimp		Served with “Lodo” black rice

Pre-Sea

dessert

Chocolate Mousse	or	“Baba de Camelo”
Homemade and served with fleur de sel		Homemade and served with sliced almonds

Drinks

Unlimited consumption for 2 hours

Selection of Wines (White, Red, Rosé, and Green),
Lodo Sparkling Wine, Beer,
Water, Soft Drinks, and Coffee or Tea

Sunday to Thursday	Friday, Saturday, and Eve of Holidays
€39.5/person	€45.0/person

*Service and payment conditions in “Terms and Conditions”

Terms and Conditions

Applied to all group reservations and events at the Restaurant.
By making the reservation, you agree to all terms and conditions.

General Conditions

Group menus apply to all groups of 4 or more guests.
Menus are subject to changes in case of stock or ingredient shortages.
Bringing decorative items or promoting other brands is prohibited.
Reservations for over 50 people are subject to consultation for a private event with exclusive use of the restaurant.

Group Menu and Service

The menu choice and respective dishes will be the same for all participants (served in a sharing style).

You can indicate your choices and dietary restrictions up to 48 hours before the event.

Food service duration: approximately 1 hour and 30 minutes.

Drink service duration: approximately 2 hours.

Reservations for more than 6 people will have separate tables in the restaurant.

Children's menu for those up to 12 years old available upon prior request.

Allergen list available online.

Deposit and Payment Conditions

A deposit of 50% of the total amount is required to secure the reservation.

The remaining payment (and any necessary adjustments) will be charged up to 72 hours before the event.

Please note that cancellations not communicated 72 hours in advance or "No-Shows" will be charged 100%.

Reservations are only confirmed after the deposit payment – non-refundable in case of cancellation.

All details and payments must be confirmed up to 72 hours before the event.

Reservations

info@giao-giao.com
+351 968 623 355



