

etc^o





Entre uma gargalhada e um brinde,
o espírito do Natal ganha sabor.

No *ETC. Osteria Bar*, queremos ser
parte desses momentos, tornando
cada encontro à mesa único
e memorável.

Escolha entre três menus distintos,
que combinam produtos locais
e inspiração italiana, servidos com
o calor de quem cozinha e recebe
como em família.

1 | SABORES E PARTILHA



Welcome Drink de Assinatura
no ETC. Bar

SOBRE A MESA

Pão, Grissini & Enchidos
Pastel de Massa Tenra de 7 da Pá
Nem Peixe Nem Carne

DO MAR • A PARTILHAR

Marinado de Peixes da Nossa Costa

DA TERRA • A PARTILHAR

Tártaro de Novilho & Beterraba Fumada
'Uova', Tomate Assado & Presunto de Parma

PRINCIPAL • A PARTILHAR

Bacalhau Assado em Forno de Lenha
com Crosta de Broa
Entrecôte, Cogumelos & Arbório Bom Sucesso

SOBREMESA • INDIVIDUAL

O Nosso Arroz Doce, Canela & Limão

MESA DE QUEIJOS

Seleção de Queijos dos Açores & Outros

BEBIDAS INCLUÍDAS DURANTE A REFEIÇÃO

Vinho Casa da Passarella Rosé, Branco
e Tinto, Águas, Refrigerantes, Café

65€

por pessoa

Taxa IVA em vigor incluída. Opção Vegetariana disponível.
Se houver alergias ou intolerâncias alimentares, por favor informe-nos.





2 | O CONVÍVIO



Welcome Drink de Assinatura
no ETC. Bar

SOBRE A MESA

Manteiga
Azeite Virgem Extra
A Nossa Tapenade
Grissini & 'Pão' de Forno Quentinho

ENTRE O QUENTE E O FRIO • A PARTILHAR

Tártaro de Novilho, Parmesão e Tapenade
Na Polme, Legumes e Maionese de Alho
Assado

PARA CONFORTAR • A PARTILHAR

Brandade de Bacalhau em Carolino de Grellos
Entrecôte, Gnocchi de Batata Doce Roxa
e Alecrim

DOCES DA TRADIÇÃO DE TIRAR À COLHER

A Nossa Mousse de Chocolate
Tarte de Limão

BEBIDAS INCLUÍDAS DURANTE A REFEIÇÃO

Vinho Casa da Passarella Rosé, Branco
e Tinto, Águas, Refrigerantes, Café

45€

por pessoa

Taxa IVA em vigor incluída. Opção Vegetariana disponível.
Se houver alergias ou intolerâncias alimentares, por favor informe-nos.



3 | UM PASSEIO PELO ETC.



Welcome Drink de Assinatura
no ETC. Bar

SOBRE A MESA

Manteiga, Azeite Virgem Extra,
Grissini & 'Pão' de Forno Quentinho

LIVE COOKING POR ESTAÇÕES

PASTA

Massa no Queijo da Ilha, com os nossos molhos
Pesto, Tomate ou Creme de Nata
Guarnições: Bacon Crocante, Tomate, Ervas Finas

DO FORNO DE LENHA

Captura do Dia envolto em Massa de Pão,
os Nossos Legumes Assados & Doce Batata

DO MAR

Bacalhau à Conde da Guarda em Forno de Lenha

DO FORNO DE LENHA • 12H COZEDURA

A Nossa 'Alcatra' de Ossobuco e Vinho
de Cheiro, Puré de Batata Olho de Perdiz
& Cenoura Glaceada

DOCES DA TRADIÇÃO DE TIRAR À COLHER

A Nossa Mousse de Chocolate
Tiramisù
Tarte de Limão
Minestrone de Frutas da Época

MESA DE QUEIJOS

Seleção de Queijos dos Açores & Outros

BEBIDAS INCLUÍDAS DURANTE A REFEIÇÃO

Vinho Casa da Passarella Rosé, Branco e Tinto,
Águas, Refrigerantes, Café

75€

por pessoa

Taxa IVA em vigor incluída. Opção Vegetariana disponível.
Se houver alergias ou intolerâncias alimentares, por favor informe-nos.







**CELEBREM CONNOSCO ESTA
ÉPOCA TÃO ESPECIAL!**

etc@ninedotsazores.com

(+351) 296 242 579 • (+351) 296 242 570

