



Croquente
Churrascaria

EMENTA DE GRUPOS



A História da Croquente

Em 1976, numa pequena aldeia chamada Febres, concelho de Cantanhede, o meu avô, José da Silva ficou sem trabalho depois da morte do seu patrão, um juiz para quem trabalhava há décadas.

Tinha mais de 50 anos, 5 filhos, e não sabia ler nem escrever. Numa época em que muitos desistiam, ele fez o contrário.

Pegou na sua mota, amarrou dois cestos de vime e percorreu estradas de terra para comprar frangos vivos. Levava-os para casa, preparava-os à mão e grelhava-os com um molho picante criado por si. Uma receita que rapidamente começou a chamar pessoas de toda a região.

Ao seu lado estava a minha avó Graciete, cozinheira reconhecida pela sua comida e pelo sabor que colocava em tudo o que fazia.

Foi num terraço de terra batida, com mesas improvisadas e muito trabalho, que nasceu o que viria a tornar-se um restaurante mítico da região: o "Zé dos Frangos". Cinco décadas depois, o restaurante continua vivo.

As receitas passaram de geração em geração. Primeiro para os filhos. Depois para os netos. Foi assim que cresci, entre grelhas, carvão, frangos a assar. Desenvolvi uma paixão inabalável por ver pessoas felizes enquanto aproveita uma refeição de excelência.

Com apenas 11 anos, comecei a aprender a arte. Aos 15, já assumia a grelha quando era preciso. Mas a verdadeira preparação não aconteceu apenas na cozinha. Aconteceu ao longo de toda uma vida construída com disciplina, liderança e vontade de honrar aquilo que começou muito antes de eu nascer.

Esta história, este legado, chega agora a Viseu.

A cidade onde construí família, escolhi viver e onde decidi continuar o legado. O meu amor pela arte apenas se compara ao meu amor por esta cidade, onde sou inclusive Confrade da Confraria de Saberes e Sabores da Beira "Grão Vasco".

A Croquente nasce da mesma receita, da mesma paixão e do mesmo princípio de há 50 anos. Porque o tempo voou, mas quero garantir que o sabor fica, para sempre.



*João
Zé da Silva*

O tempo voa.
O Sabor fica

OPÇÃO "HERANÇA" | 15.90- POR PESSOA

ENTRADA

Azeitonas Marinadas

Uma seleção de azeitonas temperadas com Azeite, Alho e Orégãos.

PRATO PRINCIPAL

Frango Assado na Brasa

Para revisitar a herança da nossa família, descubra o sabor único do nosso Frango. Temperado com o molho secreto da casa e grelhado a carvão através de um método de confeção especial, preserva uma tradição familiar com mais de 50 anos de história.

Nota: Mediante pedido prévio, e caso algum dos convidados o prefira, poderemos servir Salada de Frango ou Bife de Atum em alternativa à carne.

Acompanhamentos

Uma seleção pensada para complementar a refeição, com Batata Frita, Batata Doce Frita, Arroz da Casa, Feijão Preto e Salada Mista.

Para garantir um serviço ainda mais eficiente e evitar desperdício, pedimos que no momento da reserva nos indiquem o número de pessoas que pretendem Salada Mista.

SOBREMESA

Fatia de Bolo d'Avó Graciete

O bolo de canela escuro e húmido, servido com uma bola de gelado de baunilha.



INCLUI
BEBIDA
à escolha



CAFÉ

OPÇÃO “CROQUENTE” | 18.90- POR PESSOA

ENTRADA

Trilogia de Patés e Manteiga

Uma selecção de patés de Atum, Sardinha e Paté Croquente, acompanhada de Manteiguinha e um cestinho de pão.

PRATO PRINCIPAL

Grelhada Mista

Uma selecção generosa de carnes nobres, cuidadosamente escolhidas para proporcionar uma experiência de sabor única. Faça uma viagem pelos sabores da nossa casa, servida em abundância para partilhar e saborear sem pressa.

Porco: Febra, Entremeada, Entrecosto e Salsicha | **Vaca:** Bife de Vaca e Maminha | **Frango** Assado na Brasa

Nota: Mediante pedido prévio, e caso algum dos convidados o prefira, poderemos servir Salada de Frango ou Bife de Atum em alternativa à carne.

Acompanhamentos

Uma selecção pensada para complementar a refeição, com Batata Frita, Batata Doce Frita, Arroz da Casa, Feijão Preto e Salada Mista.

Para garantir um serviço ainda mais eficiente e evitar desperdício, pedimos que no momento da reserva nos indiquem o número de pessoas que pretendem Salada Mista.

SOBREMESA

Fatia de Bolo d’Avó Graciete

O bolo de canela escuro e húmido, servido com uma bola de gelado de baunilha.



INCLUI
BEBIDA
à escolha



CAFÉ

OPÇÃO "PREMIUM" | 24.90- POR PESSOA

+
VENDIDO

ENTRADAS

Tábua Seleção

Seleção de Queijo e Presunto, para partilhar

PRATO PRINCIPAL

Grelhada Mista

Uma seleção generosa de carnes nobres, cuidadosamente escolhidas para proporcionar uma experiência de sabor única. Faça uma viagem pelos sabores da nossa casa, servida em abundância para partilhar e saborear sem pressa.

Porco: Febra, Entremeada, Entrecosto e Salsicha | **Vaca:** Bife de Vaca e Maminha | **Frango Assado na Brasa**

Nota: Mediante pedido prévio, e caso algum dos convidados o prefira, poderemos servir Salada de Frango ou Bife de Atum em alternativa à carne.

Acompanhamentos

Uma seleção pensada para complementar a refeição, com Batata Frita, Batata Doce Frita, Arroz da Casa, Feijão Preto e Salada Mista. No Menu premium, servimos ainda Migas à Portuguesa.

Para garantir um serviço ainda mais eficiente e evitar desperdício, pedimos que no momento da reserva nos indiquem o número de pessoas que pretendem Salada Mista.

SOBREMESAS

Fatia de Bolo d'Avó Graciete

É uma das estrelas da casa. O bolo de canela escuro e húmido, servido com uma bola de gelado de baunilha.

Tosta Croquente

Delicie-se com a nossa tosta especial da casa, barrada com paté de frango e povilhada com Queijo Mozarella derretido.



INCLUI
BEBIDA
à escolha



CAFÉ

FATIA DE SOBREMESA

Em alternativa, pode escolher uma fatia de Bolo de Bolacha ou Cheesecake de Frutos Vermelhos, dois dos nossos Top Sellers.

BEBIDAS | TODOS OS MENUS

INCLUÍDAS NOS MENUS

Garrafa de Água Luso

Refrigerante a Copo Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta Laranja, Sprite, FuzeTea Limão, Fuze Tea Pêssego

Copo de Vinho de Serviço Água Moura Tinto, Branco e Rosé.

Cerveja Heineken, Heineken Zero, Sagres Preta ou Sagres Zero

Café ou Descafeinado

OFERTAS

Grupos de 10 a 20 pessoas - **1 sangria Tinta ou Branca**

Grupos de 20 a 30 pessoas - **2 sangrias Tinta ou Branca**

Grupos de 30 a 40 pessoas - **3 sangrias Tintas ou Brancas**

OUTRAS OPÇÕES (EM EXTRA)

Água : 1.1-

Refrigerante a copo: 1.9-

Copo de Vinho de Serviço: 2.4-

Jarra de Sangria Tinta ou Branca: 14.9-

Jarra de Sangria Espumante: 19.9-

Outros Vinhos e Bebidas: Consultar a nossa Carta de Vinhos





Croquente

Churrascaria