

GRUPO ATALHO



O nossos espaços

Carnes de qualidade superior vindas de várias partes do mundo e confeccionadas na perfeição, a preços acessíveis!

O Grupo Atalho convida-o a conhecer as várias opções para a sua ocasião especial.

Temos o espaço ideal para aniversários, jantares de empresa, cocktail parties, eventos exclusivos e celebrações únicas.





ATALHO



Lugares sentados

Sala interior - 40 pessoas

Cocktail

Sala interior - 50 pessoas

Exclusividade

Condições sob consulta

PRINCÍPE REAL

Calçada da patriarcal 40
+351 21 346 0311
reservas@grupoatalho.pt

ATALHO



Lugares sentados

Sala interior - 50 pessoas

Cocktail

Sala interior - 80 pessoas

Exclusividade

Lugares sentados - 100 pessoas

Cocktail- 130 pessoas

Condições sob consulta

Dinner & Live DJ

Todos os sábados

Outras datas sob consulta

CAIS DO SODRÉ

Rua de São Paulo 32

+351 21 053 6840

atalhodocais@grupoatalho.pt





ATALHO

Alvalade



Lugares sentados

Sala interior - 40 pessoas

Cocktail

Sala interior - 70 pessoas

Exclusividade

Lugares sentados - 100 pessoas

Cocktail- 130 pessoas

Condições sob consulta

Sala privada com BQQ

8 pessoas

ALVALADE

Av. Rio de Janeiro 52

+351 21 848 0092

alvalade@grupoatalho.pt

Os nossos Menus



Serviço à mesa

Preços por pessoa

Mínimo 15 pessoas.
Pergunte-nos pelas nossas opções de menus para crianças. As entradas são servidas para partilhar. As quantidades são ajustadas ao número de pessoas.



ENTRADAS

Bolo do caco com manteiga de alho
Queijo provolone servido com bolo do caco
Croquetes de carne com mostarda dijon

PRATO PRINCIPAL

Bifes de aprox. 220g, servidos em tábuas para partilhar, com batatas wedge e salada mista

MENU 1

Escolha 2 opções

Picanha
Fraldinha
Maminha
Secretos de Porco Preto

32

MENU 2

Escolha 2 opções

Vazia
Entrecôte
Lombo
Costeletas de Borrego

36


MENU 3



Cortes Wagyu do dia

O sabor e a tenrura da carne Wagyu fazem dela uma experiência gastronómica única!

42

 **Opções vegetarianas:** salada grega com halloumi
ou hambúrguer vegetariano/vegano feito 100% à base de plantas

SOBREMESA DO DIA E CAFÉ

Premium

ENTRADAS

Carpaccio Wagyu
Tártaro de lombo *au couteau*
Salada Grega com halloumi

PRATO PRINCIPAL

Escolha entre



Peças com osso

Aprox. 350 - 400g por pessoa,
peças servidas em tábuas para partilhar

Seleção de peças com osso maturadas.



Cortes Wagyu

Bifes de aprox. 220g,
servidos em tábuas para partilhar

O sabor e a tenrura da carne Wagyu fazem
dela uma experiência gastronómica única!

Acompanhamentos: Gratin trufado e salada verde com citrino

60

SOBREMESA E CAFÉ

Cheesecake exótico


Serviço à mesa

Preços por pessoa

Mínimo 15 pessoas.

Pergunte-nos pelas nossas
opções de menus para crianças.

As entradas são servidas
para partilhar. As quantidades
são ajustadas ao número de
pessoas.

 Opções vegetarianas disponíveis



Serviço de buffet / volante

Preços por pessoa

5 opções - 25€

8 opções - 30€

Mínimo 30 pessoas.

As quantidades são ajustadas ao número de pessoas.



COCKTAIL / FINGER FOOD

SALGADOS

Bolo do caco c/manteiga de alho  e croquetes c/mostarda dijon
Salsicha grelhada c/bolo do caco e rolinhos de queijo (Rakakat) 

Mini tártaro de lombo com pão tostado

Pica-pau com molho chimichurri

Mini cheeseburger

Mini prego Angus em bolo de caco

Mini bifana de porco preto em bolo do caco

Entrecôte maturado trinchado

Batata wedges c/maionese de alho  e cogumelos portobello salteados 

Salada grega com halloumi 

Especialidades do Atalho Real

Meat Sushi

Sushi vegetariano 

Especialidades do Atalho do Cais

Meat Sushi

Sushi vegetariano 

Sandes de costela slow cooked (salsa criolla/tomate seco)

Especialidades do Atalho de Alvalade

Tacos de portobello  ou tacos de costela slow cooked

Especialidades libanesas do Sumaya

Mini espetadas de Kafta, Shistaouk ou Lombo

Fatayer  e Sambousik (empadas de espinafres e de carne)

Arayiss Halloumi  ou Kafta (tipo de quesadilla)

DOCES

Bolo de chocolate

Cheesecake de frutos exóticos

Espetadas de fruta fresca

ENTRADAS

Bolo do caco com manteiga de alho
Croquetes de carne com mostarda dijon
Salsicha grelhada servida com pickles e mostarda dijon

PRATO PRINCIPAL

Bifes de aprox. 220g, servidos para partilhar, com batatas wedge e salada mista

MENU 1

Escolha 2 opções

Picanha
Fraldinha
Maminha
Secretos de Porco Preto

30

MENU 2

Escolha 2 opções

Vazia
Entrecôte
Lombo
Costeletas de Borrego

34


MENU 3



Cortes Wagyu do dia

O sabor e a tenrura da carne Wagyu fazem dela uma experiência gastronómica única!

40

 **Opções vegetarianas:** salada grega com halloumi ou hambúrguer vegetariano/vegan feito 100% à base de plantas

SOBREMESA

Bolo de chocolate ou cheesecake exótico

Serviço de catering

Preços por pessoa.

20 - 30 pessoas + 8€
30 - 50 pessoas + 4€

Poderá ser necessário equipamentos no local do evento.

Aos valores apresentados acresce o valor da deslocação.

Mínimo 20 pessoas.

As entradas são servidas para partilhar. As quantidades são ajustadas ao número de pessoas.



Bebidas

Preços por pessoa.

O bar aberto tem uma duração de 2 horas.

Hora extra - 30% do valor.

Mínimo 15 pessoas.

Bebidas limitadas ao stock existente.



TRADICIONAL

ESCOLHA ENTRE

Vinho tinto ou branco 2 copos

3 Cervejas à pressão ou refrigerantes

Água mineral incluída

10

CLÁSSICO

WELCOME DRINK incluído

ESCOLHA ENTRE

Vinho tinto ou branco 3 copos

3 Cervejas à pressão ou refrigerantes

Água mineral incluída

15

PREMIUM

COCKTAIL & BAR ABERTO

Gin, Caipirinha/Caipiroska, Mojito, Aperol Spritz, Moscow Mule 1 por pessoa

Vinho tinto ou branco, espumante, Sangria da casa,

Cerveja à pressão, refrigerantes e águas

28

ATALHO



Estamos prontos para tornar o seu evento verdadeiramente único.
A sua satisfação é a nossa prioridade!

PERSONALIZAR

Apresentamos uma série de menus, no entanto, estes podem ser personalizados se assim desejar, para atender às suas preferências.
Temos bolos de aniversário caseiros com decoração: chocolate ou cheesecake exótico.

ANIMAÇÃO E DECORAÇÃO

O nosso departamento de eventos terá todo o gosto em ajudar na escolha da decoração e na animação musical.
O pedido deverá ser feito no momento da reserva.

INFORMAÇÕES GERAIS

Estes menus requerem confirmação antecipada obrigatória e pré-pagamento.
O número final de participantes garantidos deverá ser comunicado até 2 dias antes do início do evento,
será esse o número final para efeitos de facturação.
Se o número de presenças nos eventos for superior ao garantido, a facturação será feita de acordo.
Caso tenha alguma restrição alimentar, deve informar no momento da reserva.
Todos os preços apresentados incluem IVA à taxa legal.

Taxa de bolo: 10€/unidade | Taxa de rolha: 18€/garrafa

RESERVAS

eventos@grupoatalho.pt | +351 967 467 711