



EVENTOS  
E SERVIÇOS  
ESPECIAIS  
2011

# VELA LATINA

BELÉM • LISBOA

DESDE  
1988



A Vela Latina marca a restauração em Lisboa desde 1988.

Junto ao Rio Tejo, o restaurante respira o espírito náutico imposto pela histórica e próxima Torre de Belém.

A cozinha é tradicional, mediterrânica, com constantes inovações e mutações de estação para estação.

Para reuniões ou eventos oferecemos 3 espaços distintos:

#### RESTAURANTE

Capacidade máxima: até 90 pessoas

- 36 lugares - 3 mesas redondas de 12 lugares cada
- 22 lugares - mesa única rectangular
- 90 lugares em exclusividade (mínimo 70 pessoas com mesas de 12, 8 e 6 lugares)

Zona de não fumadores

#### ESPLANADA

Capacidade máxima em exclusividade: até 50 pessoas

- 50 lugares em mesas redondas
- 30 lugares em mesa única rectangular

Espaço aberto no Verão

Durante o Inverno é fechado e climatizado

Vista do Tejo e Doca do Bom Sucesso

Internet Banda Larga sem Fios

Zona de fumadores

#### YACHT CLUB

Capacidade máxima em exclusividade:

- até 12 lugares em mesa redonda
- de 12 a 18 lugares em mesa rectangular

Sala Privada para a sua reunião ou encontro mais reservado

Internet Banda Larga sem Fios

Zona de fumadores

.....

#### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Todas as salas com luz natural e vista para o Rio Tejo

Possibilidade de aluguer de equipamento audiovisual

Flexibilidade para reunir no Yacht Club a partir das 8h30

Serviço de pequeno almoço ou coffee break variado





CIMA - RESTAURANTE  
DIREITA - ESPLANADA  
ESQUERDA - YACHT CLUB

Sugestões Especiais – escolha o seu Menu e adapte-o às suas preferências. Preços indicados com tudo incluído.

#### SUGESTÃO Nº 1

Sopa de peixe à Pescador  
Secretos de porco confitados – Grelos salteados  
Taça de gelado de baunilha – Molho de chocolate quente  
Moscatel de Setúbal  
Vinho branco ou tinto  
Água Mineral  
Café – Pequenos biscoitos

Preço por pessoa: 28,00 Euros

#### SUGESTÃO Nº 2

Creme aveludado de espinafres com ovo de codorniz  
Arroz de pato ou “Magret” de pato com laranja  
Pasteis de nata  
Moscatel de Setúbal  
Vinho branco ou tinto  
Água Mineral  
Café – Pequenos biscoitos

Preço por pessoa: 30,00 Euros

#### SUGESTÃO Nº 3

Aveludado de cogumelos com “foie-gras”  
Filetes de pescada – Risotto de camarão  
Mousse de chocolate Valhrona  
Moscatel de Setúbal  
Vinho branco ou tinto  
Água mineral  
Café – pequenos biscoitos

Preço por pessoa: 36,00 Euros

#### SUGESTÃO Nº 4

Gambas salteadas com aveludado de espinafres  
Medalhões de vitela com bacon – Molho creme  
Arroz à Oriental  
Feijão verde salteado  
Ananás com raspa de lima  
Moscatel de Setúbal  
Vinho branco ou tinto  
Água mineral  
Café – pequenos biscoitos

Preço por pessoa: 38,00 Euros

#### SUGESTÃO Nº 5

Sopa de linguado com ameijoas  
Bife de lombo “Black Angus” à Portuguesa ou  
Café de Paris  
Mil folhas com creme  
Moscatel de Setúbal  
Vinho branco ou tinto  
Água mineral  
Café – pequenos biscoitos

Preço por pessoa: 40,00 Euros

#### SUGESTÃO Nº 6

Canja de perdiz com aromas do campo  
Bacalhau com migas de pão de milho ou  
Risotto de bacalhau com filete de pescada  
Parfait gelado de café  
Moscatel de Setúbal  
Vinho branco ou tinto  
Água mineral  
Café – pequenos biscoitos

Preço por pessoa: 40,00 Euros

#### SUGESTÃO Nº 7

Salada com cogumelos e “foie-gras” fresco  
Perdiz estufada em vinho tinto –  
– Castanhas e cebolinhas  
Papos de anjo ou Salada de fruta tropical  
Moscatel de Setúbal  
Vinho branco ou tinto  
Água mineral  
Café – pequenos biscoitos

Preço por pessoa: 45,00 Euros

#### SUGESTÃO Nº 8

“Carpaccio” de novilho com queijo da Ilha  
Rolinhos de linguado com gambas  
Soufflé Grand Marnier  
Moscatel de Setúbal ou Lemoncello  
Vinho branco ou tinto  
Água mineral  
Café – pequenos biscoitos

Preço por pessoa: 50,00 Euros

#### SUGESTÃO Nº 9

Creme aveludado de lavagante  
Lombo de novilho em massa folhada  
Tarte de maçã quente com gelado de baunilha  
Moscatel de Setúbal ou Lemoncello  
Vinho branco ou tinto  
Água mineral  
Café – pequenos biscoitos

Preço por pessoa: 50,00 Euros

#### SUGESTÃO Nº 10

Terrina de “foie-gras” do Chefe  
Cálice de Alcubissimo - Colheita tardia tinto  
Cherne ou pregado com carabineiro - molho levemente picante  
Risotto de espinafres  
Sobremesa à escolha  
Moscatel de Setúbal com Armagnac/ Domingos Soares  
Franco Colecção Privada 1999  
ou Porto Vintage São Pedro das Águias 2000  
Vinho branco ou tinto  
Água mineral  
Café – pequenos biscoitos

Preço por pessoa: 54,00 Euros

.....

Vinhos incluídos e sugeridos:  
Branco: JMF 2009  
Tinto: JMF 2009

Vinhos escolhidos ao momento conforme carta serão deduzidos 2,50 Euros no preço do menu

Serviços em Sala Privada “Yacht Club”  
Preço de aluguer: 60,00 Euros

Vela Latina /// 2011

O número final de participantes garantidos deverá ser comunicado até 24 horas antes do evento e será esse o número final para efeitos de facturação.  
Se o número de presenças for superior ao garantido a facturação será feita de acordo



VELA LATINA  
BELÉM • LISBOA

[www.velalatina.pt](http://www.velalatina.pt)

Para reservas ou informações

213 017 118

910 174 024

[reservas@velalatina.pt](mailto:reservas@velalatina.pt)

Doca do Bom Sucesso - Belém 1400-038 Lisboa

Contactos: Gisela Lopes ou Guiomar Machaz

GPS: N 38° 41.6' W 9° 12.8