



Museu da[®]
Cerveja



MENU GRUPOS

2026



UM BRINDE AO MUNDO + 8 + A TOAST TO THE WORLD



Aguarde a sua vez
Please wait here

QUATRO RAZÕES PARA UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA

Gastronomia Portuguesa

Um restaurante com o melhor que a gastronomia portuguesa tem para oferecer ao mundo, com menus exclusivos para grupos e uma especialidade única: Pastel de Bacalhau com Queijo Serra da Estrela DOP.

Um museu dedicado à Cerveja

Uma viagem multissensorial pela história da cerveja no mundo, numa visita guiada em vários idiomas que culmina com uma degustação. Visite o universo das mais de 100 cervejas artesanais portuguesas, símbolo maior de convívio e partilha, num brinde perfeito.

Copo exclusivo Júlio Pomar

A cerveja é homenageada num imponente altar de copos com as bandeiras dos 193 países, a celebrar a bebida alcoólica mais consumida em todo o mundo. Com design exclusivo de Júlio Pomar, o copo é uma meia garrafa invertida, revestida a vidro para conservar a temperatura ideal. O presente perfeito para os amantes da cerveja!

A maior esplanada do país

O espaço onde o sol, o Terreiro do Paço e o Tejo se juntam à mesa para mais uma cerveja, embalada por um verdadeiro roteiro pela gastronomia portuguesa e a celebrar com os sabores do mar e da terra.

TUDO ISTO NUM SÓ LUGAR O ESPAÇO PERFEITO PARA RECEBER O SEU GRUPO



MENU ALMA LUSITANA

Grupos a partir de 25 pessoas

COUVERT

Seleção de Pão Tradicional
Manteiga Aromatizada
Degustação de Azeite Extra Virgem

PARA PARTILHAR

Saladinha de Grão com Conservas Portuguesas
ou
Pastel de Bacalhau com Queijo Serra da Estrela DOP

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau cremoso com Camarão à Museu
ou
Arroz de Pato à Antiga

SOBREMESA

Arroz Doce do Museu
ou
Salada de Fruta

BEBIDAS

(2 à escolha)

Cerveja (Branca, Bohemia ou Preta), Refrigerantes, Água Mineral, Água com Gás





MENU

CAIS DAS NAUS

Grupos a partir de 25 pessoas

COUVERT

Seleção de Pão Tradicional
Manteiga Aromatizada
Degustação de Azeite Extra Virgem

PARA PARTILHAR

Pica-Pau Alfacinha
ou
Mexilhão à Cervejeiro

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau Lascado com Broa
ou
Lombinho de Porco com Laranja e Mel,
Legumes Assados e Batata *Gratin*

SOBREMESA

Pudim de Pão com Caramelo
ou
Mousse de Chocolate com Flor de Sal

BEBIDAS

(2 à escolha)

Cerveja (Branca, Bohemia ou Preta), Refrigerantes, Água Mineral, Água com Gás





MENU LUZ DE LISBOA

Grupos a partir de 25 pessoas

COUVERT

Seleção de Pão Tradicional
Manteiga Aromatizada
Degustação de Azeite Extra Virgem

PARA PARTILHAR

Seleção de Queijos e Enchidos Portugueses
ou
Mexilhão à Cervejeiro
e
Pastel de Bacalhau com Queijo Serra da Estrela DOP

PRATO PRINCIPAL

Tranche de Garoupa com Arroz Cremoso de Bivalves
ou
Rosbife com Crosta de Mostarda,
Legumes Assados e Batata *Gratin*

SOBREMESA

Seleção de Fruta
ou
Mousse de Chocolate com Flor de Sal

BEBIDAS

(2 à escolha)

Cerveja (Branca, Bohemia ou Preta), Refrigerantes, Água Mineral, Água com Gás





MENU VEGETARIANO/VEGAN

Grupos a partir de 25 pessoas

COUVERT

Seleção de Pão Tradicional
Manteiga Aromatizada
Degustação de Azeite Extra Virgem

AMUSE-BOUCHE

Creme de Legumes

ENTRADA

Salada Verde com Legumes Assados e Laranja

PRATO PRINCIPAL

Moqueca de Legumes com Arroz Branco
ou
Naco de Couve-Flor com Quinoa e Espinafres

SOBREMESA

Seleção de Fruta

BEBIDAS

(2 à escolha)

Cerveja (Branca, Bohemia ou Preta), Refrigerantes, Água Mineral, Água com Gás





MENU HALAL

Grupos a partir de 25 pessoas

COUVERT

Seleção de Pão Tradicional
Manteiga Aromatizada
Degustação de Azeite Extra Virgem

AMUSE-BOUCHE

Creme de Legumes

ENTRADA

Salada Verde com Legumes Assados e Laranja
ou
Saladinha de Grão com Conservas

PRATO PRINCIPAL

Moqueca de Legumes com Arroz Branco
ou
Borrego Halal assado no forno com Batatinhas e Legumes

SOBREMESA

Seleção de Fruta

BEBIDAS

(2 à escolha)

Cerveja (Branca, Bohemia ou Preta), Refrigerantes, Água Mineral, Água com Gás





MENU FAMILY STYLE

Grupos a partir de 25 pessoas

COUVERT

Seleção de Pão Tradicional
Manteiga Aromatizada
Degustação de Azeite Extra Virgem

AMUSE-BOUCHE

(escolher uma das opções)

Creme de Melão / Sopa de Tomate Fresca / Aveludado de Aves

A PARTILHAR NA MESA

(escolher 5 opções)

Húmus de Grão com Tosta de Pão
Camarão Crocante
Tiborna de Broa com Azeite e Alho, Tomate e Presunto
Tiborna de Sardinha sobre cama de Cebola
Tártaro de Tomate e Guacamole com Queijo Mozzarella
Chouriço Assado Laminado
Ovos Verdes
Salada Camponesa
Saladinha de Grão com Conservas
Mini Bifanas
Mini Hambúrguer
Bacalhau à Brás
Pica-Pau Alfacinha

SOBREMESA

Arroz-Doce do Museu ou Leite Creme

BEBIDAS

(2 à escolha)

Cerveja (Branca, Bohemia ou Preta), Refrigerantes, Água Mineral, Água com Gás e Café





MENU

SABORES DA TERRA

Grupos de 5 a 20 pessoas

COUVERT

Seleção de Pão Tradicional
Manteiga Aromatizada
Degustação de Azeite Extra Virgem

ENTRADA

Ovos Rotos com Presunto

PRATO PRINCIPAL

Chuletón de Vitelão Grelhado com Molho Chimichurri,
Batatinhas a murro e Salada Verde

SOBREMESA

Arroz-Doce do Museu

BEBIDAS

(2 à escolha)

Cerveja (Branca, Bohemia ou Preta), Refrigerantes, Água Mineral, Água com Gás e Café





FAÇA O SEU MENU

Couvert e Bebidas + 1 Entrada + 1 Prato Principal + 1 Sobremesa (Valores por Pessoa)

Grupos a partir de 25 pessoas

COUVERT E BEBIDAS

Seleção de Pão Tradicional
Manteiga Aromatizada
Degustação de Azeite Extra Virgem

(2 Bebidas à escolha)

Cerveja (Branca, Bohemia ou Preta), Refrigerantes, Água Mineral e Água com Gás

ENTRADA

(Igual para todo o grupo)

Pastel de Bacalhau com Queijo Serra da Estrela DOP

Saladinha de Grão com Conservas

Pica-Pau Alfacinha

Mexilhão à Cervejeiro

Seleção de Queijos e Enchidos Portugueses

Carpaccio de Novilho

PRATO PRINCIPAL

(Máximo de 2 pratos por grupo)

Bacalhau cremoso com Camarão à Museu

Arroz de Pato à antiga

Bacalhau Lascado com Broa

Lombinho de Porco com Laranja e Mel, Legumes Assados e Batata *Gratin*

Tranche de Garoupa com Arroz cremoso de Bivalves

Rosbife com crosta de Mostarda, Legumes Assados e Batata *Gratin*

SOBREMESA

(Igual para todo o grupo)

Arroz Doce à Museu

Pudim de Pão com Caramelo

Mousse de Chocolate com Flor de Sal

Seleção de Fruta



CONDIÇÕES GERAIS

- Os preços apresentados têm IVA incluído à taxa legal em vigor.
- A confirmação do Menu deverá ser efetuada até 10 dias antes da realização do evento.
- O número de pessoas indicados na confirmação do evento será equivalente ao montante cobrado.
- Cancelamento gratuito até 72 horas antes do evento.
- O serviço de bebidas inicia-se com o seating dos convidados e termina com o serviço de café.
- Crianças até 5 anos: gratuito.
- Crianças até 12 anos: cobrado 50% sobre o valor do Menu.
- Crianças a partir de 12 anos: 100% sobre o valor do Menu.
- Capacidade de sala: 180 pessoas.
- Layout de Mesas: 10 pessoas por mesa.
- Serviço à inglesa.
- Exclusividade de Sala: preço sob consulta.

Nota: Os eventos são garantidos e priorizados mediante sinalização de 50% do valor total e do envio do comprovativo de transferência bancária para o email reservas@museudacerveja.pt, até 48 horas antes da realização do evento.



Museu da[®]
Cerveja

ESPECIAL PARA GRUPOS

ENTRADA LIVRE NO NÚCLEO MUSEOLÓGICO DO MUSEU DA CERVEJA

+ 351 210 987 656
reservas@museudacerveja.pt

Terreiro do Paço - Ala Nascente, nº 62 a 65
1100 - 148 Lisboa, Portugal

www.museudacerveja.pt



Museu da[®]
Cerveja

MENÚ GRUPOS
2026



UM BRINDE AO MUNDO + 8 + A TOAST TO THE WORLD
UN TOAST AU MONDE



Aguarde a sua vez
Please wait here

CUATRO RAZONES PARA UNA EXPERIENCIA ÚNICA

Gastronomía Portuguesa

Un restaurante con lo mejor que la gastronomía portuguesa tiene para ofrecer al mundo, con menús exclusivos para grupos de 25 o más personas y una especialidad única: Pastel de Bacalao con Queso Serra da Estrela DOP.

Un museo dedicado a la Cerveza

Un viaje multisensorial por la historia de la cerveza en el mundo, en una visita guiada en varios idiomas que culmina con una degustación. Descubra el universo de más de 100 cervezas artesanales portuguesas, símbolo del encuentro y la convivencia, en un brindis perfecto.

Copa exclusiva Júlio Pomar

La cerveza es homenajeada en un imponente altar de copas con las banderas de los 193 países, celebrando la bebida alcohólica más consumida del mundo. Con diseño exclusivo de Júlio Pomar, la copa es media botella invertida, revestida de vidrio para mantener la temperatura ideal. ¡El regalo perfecto para los amantes de la cerveza!

La terraza más grande del país

El espacio donde el sol, la Plaza del Comercio y el Tajo se sientan juntos a la mesa para disfrutar de una cerveza, acompañada por un auténtico recorrido por la gastronomía portuguesa y una celebración de los sabores del mar y de la tierra.

**TODO ESTO EN UN SOLO LUGAR
EL ESPACIO PERFECTO PARA RECIBIR A SU GRUPO**



MENÚ ALMA LUSITANA

Grupos de 25 o más

COUVERT

Selección de Pan Tradicional
Mantequilla aromatizada
Degustación de Aceite de Oliva Virgen Extra

PARA COMPARTIR

Ensalada de garbanzos con conservas portuguesas
o
Croqueta de Bacalao con Queso Serra da Estrela DOP

PLATO PRINCIPAL

Crema de bacalao con gambas al estilo del Museo
o
Arroz de pato tradicional

POSTRE

Arroz con Leche al Museo
o
Ensalada de frutas

BEBIDAS

(2 a elegir)

Cerveza (Rubia, Tostada, Negra), Refrescos, Agua Mineral o con Gas





MENÚ CAIS DAS NAUS

Grupos de 25 o más

COUVERT

Selección de Pan Tradicional
Mantequilla aromatizada
Degustación de Aceite de Oliva Virgen Extra

PARA COMPARTIR

Picos de ternera
o
Mejillones a la Cerveza

PLATO PRINCIPAL

Bacalao asado con pan rallado
o
Solomillo de cerdo con naranja y miel,
Verduras asadas y patatas *au gratin*

POSTRE

Pudín de pan con Caramelo
o
Mousse de chocolate con Flor de Sal

BEBIDAS

(2 a elegir)

Cerveza (Rubia, Tostada, Negra), Refrescos, Agua Mineral o con Gas





MENÚ LUZ DE LISBOA

Grupos de 25 o más

COUVERT

Selección de Pan Tradicional
Mantequilla aromatizada
Degustación de Aceite de Oliva Virgen Extra

PARA COMPARTIR

Selección de quesos y embutidos portugueses
o
Mejillones a la Cerveza
y
Croqueta de Bacalao con Queso Serra da Estrela DOP

PLATO PRINCIPAL

Lomo de mero con arroz cremoso de bivalvos
o
Rosbif con Costra de Mostaza
Verduras asadas y patatas *au gratin*

POSTRE

Selección de Frutas
o
Mousse de chocolate con flor de sal

BEBIDAS

(2 a elegir)

Cerveza (Rubia, Tostada, Negra), Refrescos, Agua Mineral o con Gas





MENÚ VEGETARIANO/VEGAN

Grupos de 25 o más

COUVERT

Selección de Pan Tradicional
Mantequilla aromatizada
Degustación de Aceite de Oliva Virgen Extra

AMUSE-BOUCHE

Crema Vegetal

ENTRANTES

Ensalada Verde con Verduras Asadas y Naranja

PLATO PRINCIPAL

Moqueca de Verduras con Arroz Blanco
o
Coliflor asado con Quinoa y Espinacas

POSTRE

Selección de Frutas

BEBIDAS

(2 a elegir)

Cerveza (Rubia, Tostada, Negra), Refrescos, Agua Mineral o con Gas





MENÚ HALAL

Grupos de 25 o más

COUVERT

Selección de Pan Tradicional
Mantequilla aromatizada
Degustación de Aceite de Oliva Virgen Extra

AMUSE-BOUCHE

Crema Vegetal

ENTRANTES

Ensalada Verde con Verduras Asadas y Naranja
o
Ensalada de Garbanzos con Conservas

PLATO PRINCIPAL

Moqueca de Verduras con Arroz Blanco
o
Cordero Halal asado al horno con Patatas y Verduras

POSTRE

Selección de Frutas

BEBIDAS

(2 a elegir)

Cerveza (Rubia, Tostada, Negra), Refrescos, Agua Mineral o con Gas





MENU FAMILY STYLE

Grupos de 25 o más

COUVERT

Selección de Pan Tradicional
Mantequilla aromatizada
Degustación de Aceite de Oliva Virgen Extra

AMUSE-BOUCHE

(1 a elegir)

Crema de Melón / Sopa de Tomate Fresca / Crema Aterciopelada de Aves

PARA COMPARTIR

(elegir 5 opciones)

Hummus de Garbanzo con Tosta de Pan
Camarón Crujiente
Tiborna con Aceite y Ajo, Tomate y Jamón
Tiborna de Sardina sobre Cama de Cebolla
Tártaro de Tomate y Guacamole con Queso Mozzarella
Chorizo Asado Laminado
Huevos Verdes
Ensalada Campesina
Ensaladilla de Garbanzo con Conservas
Mini Bifanas
Mini Hamburguesa
Bacalao al estilo Brás
Picos de ternera

POSTRE

Arroz con Leche al Museo

o

Crema Catalana

BEBIDAS

(2 a elegir)

Cerveza (Rubia, Tostada, Negra), Refrescos, Agua Mineral o con Gas y café





MENU

SABORES DE LA TIERRA

Grupos de 5 a 20 personas

COUVERT

Selección de Pan Tradicional
Mantequilla aromatizada
Degustación de Aceite de Oliva Virgen Extra

ENTRANTE

Huevos Rotos con Jamón

PLATO PRINCIPAL

Chuletón de Ternera a la Parrilla con Salsa Chimichurri,
Patatas al golpe y Ensalada Verde

POSTRE

Arroz con Leche al Museo

BEBIDAS

(2 a elegir)

Cerveza (Rubia, Tostada, Negra), Refrescos, Agua Mineral o con Gas y café





HAZ TU MENÚ

Couvert Y Bebidas + 1 Entrante + 1 Plato Principal + 1 Postre (Precios por persona)

Grupos de 25 o más

COUVERT Y BEBIDAS

Selección de Pan Tradicional
Mantequilla aromatizada
Degustación de Aceite de Oliva Virgen Extra

(2 Bebidas a elegir)

Cerveza (Rubia, Tostada, Negra), Refrescos, Agua Mineral o con Gas

ENTRANTES

(Igual para todo el Grupo)

Croqueta de Bacalao con Queso Serra da Estrela DOP

Ensalada de garbanzos con Conservas Portuguesas

Picos de Ternera

Mejillones a la Cerveza

Selección de Quesos y Embutidos Portugueses

Carpaccio de Ternera

PLATO PRINCIPAL

(Máximo 2 platos diferentes por grupo)

Crema de Bacalao con Gambas al Museo

Arroz de Pato Tradicional

Bacalao asado con pan rallado

Solomillo de cerdo con naranja y miel, Verduras asadas y Patatas *au gratin*

Lomo de mero con Arroz cremoso de Bivalvos

Rosbif con Costra de Mostaza, Verduras asadas y Patatas *au gratin*

POSTRE

(Igual para todo el Grupo)

Arroz com Leche al Museo

Pudín de pan con caramelo

Mousse de chocolate con flor de sal

Ensalada de frutas



CONDICIONES GENERALES



- Los precios indicados incluyen el VAT al tipo legal vigente.
- La confirmación del menú debe hacerse a más tardar 10 días antes del evento.
- El número de personas indicado en la confirmación del evento equivaldrá al importe cobrado.
- Cancelación gratuita hasta 72 horas antes del evento.
- El servicio de bebidas comienza con la colocación de los invitados y finaliza con el servicio de café.
- Menores de 5 años: gratis.
- Niños hasta 12 años: 50% del precio del menú.
- Niños a partir de 12 años: 100% del precio del menú.
- Capacidad de la sala: 180 personas.
- Disposición de las mesas: 10 personas por mesa.
- Servicio de mesa: a la inglesa.
- Exclusividad de la sala: precio a consultar.

Nota: Los eventos quedan garantizados y tienen prioridad cuando se abona el 50% del importe total y se envía el justificante de la transferencia bancaria a reservas@museudacerveja.pt a más tardar 48 horas antes del evento.



Museu da[®]
Cerveja

GRUPOS ESPECIALES

ENTRADA GRATUITA
AL MUSEO



+ 351 210 987 656
reservas@museudacerveja.pt

Terreiro do Paço - Ala Nascente, nº 62 a 65
1100 - 148 Lisboa, Portugal

www.museudacerveja.pt