



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 assinado por 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 SABORES DA TERRA

Grupos a partir de 5 a 20 pessoas

COUVERT

Seleção de pão tradicional
Manteiga aromatizada
Degustação de azeite extra virgem

ENTRADA

Ovos rotos com presunto serrano

PRATO PRINCIPAL

Chuletón de vitelão grelhado com molho chimichurri,
batatas no forno e legumes salteados
ou
Arroz de garoupa e gambas

SOBREMESA

Pão de ló húmido em cesta crocante com gelado pastel de nata

BEBIDAS

Cerveja do Museu (Lager, Ambar & Dark lager), refrigerantes,
água mineral, água com gás e café espresso





MENU ALMA LUSITANA

Grupos a partir de 20 pessoas

COUVERT

Seleção de pão tradicional
Manteiga aromatizada
Degustação de azeite extra virgem

Para Partilhar (1 opção)

Saladinha de grão e conservas do mar português
ou
Tiborna de sardinha sobre cebola confitada

ENTRADA

(1 opção)

Pastel de Bacalhau com Queijo Serra da Estrela DOP
ou
Pastel de Bacalhau tradicional

PRATO PRINCIPAL

(1 opção)

Arroz de gambas e garoupa
ou
Arroz de pato tradicional com enchidos, salada alface e rúcula
ou
Pernil de porco cervejeiro com desmanchada de batata, salada alface e rúcula

SOBREMESA

(1 opção)

Pudim de pão com caramelo
ou
Salada de frutas

BEBIDAS

Cerveja do Museu (Lager, Ambar & Dark lager), refrigerantes,
água mineral, água com gás e café espresso





MENU

CAIS DAS NAUS

Grupos a partir de 20 pessoas

COUVERT

Seleção de pão tradicional
Manteiga aromatizada
Degustação de azeite extra virgem

Para Partilhar (1 opção)

Peixinhos da horta com molho tártaro
ou
Pataniscas de bacalhau

ENTRADA

(1 opção)

Pica-pau alfacinha
ou
Pastel de Bacalhau com Queijo Serra da Estrela DOP

PRATO PRINCIPAL

(1 opção)

Bacalhau lascado com cebola e crosta de broa
ou
Lombinho de porco com laranja e mel, legumes assados e batata gratin

SOBREMESA

(1 opção)

Mousse de chocolate com flor de sal
ou
Crumble de maçã com gelado de baunilha

BEBIDAS

Cerveja do Museu (Lager, Ambar & Dark lager), refrigerantes,
água mineral, água com gás e café espresso





MENU LUZ DE LISBOA

Grupos a partir de 20 pessoas

COUVERT

Seleção de pão tradicional
Manteiga aromatizada
Degustação de azeite extra virgem

Para partilhar (1 opção)
Seleção de queijos e enchidos portugueses

ENTRADA

(1 opção)

Polvo à galega
ou
Rosbife em lâminas, crocante de broa e mostarda antiga

PRATO PRINCIPAL

(1 opção)

Tranche de salmão com arroz cremoso de bivalves
ou
Rosbife com crosta de mostarda, legumes assados e batata gratin

SOBREMESA

(1 opção)

Mousse de chocolate com flor de sal
ou
Crumble de maçã com gelado de baunilha

BEBIDAS

Cerveja do Museu (Lager, Ambar & Dark lager), refrigerantes,
água mineral, água com gás e café espresso





MENU MESA PORTUGUESA

Grupos a partir de 20 pessoas

COUVERT

Seleção de pão tradicional
Manteiga aromatizada
Degustação de azeite extra virgem

PETISCOS

Tiborna de sardinha portuguesa sobre cebola confitada
Salada de tomate cherry, mozzarella e guacamole
Chouriço assado laminado
Bacalhau à brás
Pica-Pau alfacinha
Mini bifanas

SOBREMESA

(1 opção)

Mousse de chocolate com flor de sal
ou
Arroz doce — sobremesa tradicional portuguesa

BEBIDAS

Cerveja do Museu (Lager, Ambar & Dark lager), refrigerantes,
água mineral, água com gás e café espresso





MENU VEGETARIANO/VEGAN

Grupos a partir de 20 pessoas

COUVERT

Seleção de pão tradicional
Manteiga aromatizada
Degustação de azeite extra virgem

AMUSE BOUCHE

Creme de legumes

ENTRADA

(1 opção)

Salada alface e rúcula com legumes assados e laranja
ou
Ovos rotos com cogumelos

PRATO PRINCIPAL

(1 opção)

Moqueca de legumes com arroz branco
ou
Naco de couve-flor com quinoa e espinafres

SOBREMESA

(1 opção)

Seleção de fruta laminada

BEBIDAS

Cerveja do Museu (Lager, Ambar & Dark lager), refrigerantes,
água mineral, água com gás e café espresso





MENU HALAL

Grupos a partir de 20 pessoas

COUVERT

Seleção de pão tradicional
Manteiga aromatizada
Degustação de azeite extra virgem

AMUSE BOUCHE

Creme de legumes

ENTRADA

(1 opção)

Salada alface e rúcula com legumes assados e laranja
ou
Salada de grão com conservas de mar português

PRATO PRINCIPAL

(1 opção)

Moqueca de legumes com arroz branco
ou
Borrego halal assado no forno com batata rústica e legumes

SOBREMESA

(1 opção)

Seleção de fruta laminada

BEBIDAS

Refrigerantes, água mineral, água com gás e café espresso





SUPLEMENTOS

WELCOME DRINK STANDARD

(1 hora)

Cerveja do Museu (Lager, Amber & Dark lager)
Casa de Cambres Douro DOC vinho tinto
Rede Douro DOC vinho branco
Rede Douro DOC vinho rosé

WELCOME DRINK PREMIUM

(1 hora)

Casa de Cambres Douro DOC vinho tinto
Rede Douro DOC vinho branco
Rede Douro DOC vinho rosé
Gin and tonic
Aperol Spritz
Mimosa
Bellini
Tutti-frutti Berry Splash (Mocktail)
Tequilla Sunrise

SUPLEMENTO DE VINHO

Casa de Cambres Douro DOC vinho tinto
Rede Douro DOC vinho branco
Rede Douro DOC vinho rosé

SUPLEMENTO DJ

(4 horas)

SUPLEMENTO BAR ABERTO

Casa de Cambres Douro DOC vinho tinto
Rede Douro DOC vinho branco
Rede Douro DOC vinho rosé
Gin and tonic
Aperol Spritz
Mimosa
Bellini
Tutti-frutti Berry Splash (mocktail)
Tequilla Sunrise

DEGUSTAÇÃO DE 2 CERVEJAS ARTESANAIS

330ml

Chiado, IPA
Rossio, Amber Ale

DEGUSTAÇÃO DE CERVEJAS ARTESANAIS (ELABORAÇÃO PRÓPRIA)

500ml

Terreiro
Session IPA & Chiado
IPA & Rossio
Amber Ale



CONDIÇÕES GERAIS

- Os preços apresentados contêm IVA incluído à Taxa Legal em vigor.
- Confirmação de Reserva após adjudicação de 50% do Valor.
- A confirmação de 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 5 dias úteis do evento. Caso o cancelamento seja efetuado após este prazo, o valor da adjudicação não será reembolsável.
- 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: 50% do valor Menu.
- Crianças a partir de 12 anos: 100 % do valor Menu.
- Capacidade de Sala: 200 Pessoas.
- Layout de Mesas: 10 pessoas por Mesa.
- Grupos até 50 pessoas, Serviço à Empratado.
- Grupos a partir 50 Pessoas, Serviço à Inglesa.

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