



RIBATEJO À MESA

Com as raízes da nossa Terra, a mais saborosa comida feita por si, nesta região.

5 razões para cozinhar:

- Workshop com um Chef local;
- Conhecer pratos típicos da Região;
- Salivar com o sabor dos nossos produtos;
- Aprender a criar um prato tradicional;
- Degustar o prato criado;

Tarifas
desde
30~



Distrito de Santarém



Português, inglês



Workshop gastronómico



2 Horas e 30 Minutos



Veg(an) - friendly



Inclusivo



Sem emissões CO2



Inclui: Workshop * Degustação de prato

Ribatejano



Importante saber:

- As reservas estão sujeitas a marcação prévia;
- Informar o estado clínico decorrente ou outras condicionantes;
- Restrições alimentares ou intolerâncias deverão ser mencionadas com brevidade;
- A experiência tem um mínimo de 5 pessoas como participantes;
- Sugestões: Sopa da Pedra; Favas com Chouriço; Massa à Barrão; Entrecosto ou Bacalhau com Magusto;

(351)913758596

CHAMADA PARA REDE MOVEL NACIONAL

info@entremargens.com
www.entremargens.com