

Empadas XL

Ideais para uma refeição ou como entrada

Para 4 pessoas

Empada **ESPIRITUAL** com aveludado de bacalhau, espinafres e cenoura 16 €/unid

Empada **MARISCADA** ameijoas, mexilhão, tamboril, camarão, pimento e tomate fresco 17 €/unid

Empada de **SALMÃO** fresco com laranja, espinafres salteados e um toque de funcho 18 €/unid

Empada **PÚCARA** de frango, com tomate, bacon, champignons e cebolinhas picadas 16 €/unid

Empada de **PATO** à antiga, com chutney de cebola roxa e vinho do Porto 18 €/unid

Empada de **COELHO** com cogumelos marrons, tomilho e laranja 18 €/unid

Empada **SCOTISH STOUT** bife cozinhado lentamente, cenoura, cerveja preta e salsa picada e topping de puré de batata cremosa 17 €/unid

Empada **BOLOTA** de carne de porco com massa de pimentão caseira e linguiça de porco preto 16 €/unid

Empada **GREENWISH** de espinafres baby e queijo feta, decoradas com azeitona preta 16 €/unid

Empada **RATATUI** de legumes assados no forno com azeite virgem e tomilho, com um toque de gengibre e queijo da Ilha 16 €/unid

Empada de **COGUMELOS** frescos, com rasas de parmesão aromatizadas com moscatel e coentros 16 €/unid

EDIÇÕES ESPECIAIS 22€/unid

Empada **NATAL** de peru assado, recheado com carne de vaca, presunto, foie gras, frutos secos e vinho do Porto (disponível só no Natal)

Empada **PÁSCOA** de cabrito tradicional assado em forno de lenha (disponível só na Páscoa)

CONTACTOS

SEDE

Rua Pinto Moreira, 18
Vila Nova de Gaia

www.asempadinhasdajoana.pt

www.facebook.com/asempadinhasdajoana

Encomendas através tlm 919451948 ou para o email:
asempadinhasdajoana@gmail.com



Rogério Pereira tlm 962552683
asempadinhasdajoanabraga@gmail.com



Catarina Zylberberg, tlm 915127051
asempadinhasdajoanacoimbra@gmail.com



Aida Duarte tlm 918687127
aidafduarte@gmail.com



Titina Castro, tlm 919812087
asempadinhasdajoanalisboa@gmail.com



**Coleção
Outono/Inverno
2025**



Empadinhas do dia-a-dia

8€/caixa 6 unids.

- ♥ Empadinhas de Frango, cenoura, chouriça de Seia e tomilho
- Empadinhas de Atum com tomate fresco, pimento, polvilhadas com ovo cozido e salsa
- Empadinhas TEEN com fiambre, salsicha alemã, queijo ralado, milho e fios de cenoura-especial para os Mini-Gourmets

Empadinhas Vegetarianas

9€/caixa 6 unids.

- Empadinhas Greenwish de espinafres baby e queijo feta, decoradas com azeitona preta
- Empadinhas Ratatui de legumes assados no forno com azeite virgem e tomilho, um toque de gengibre e queijo da Ilha
- Empadinhas de Cogumelos frescos, com rasas de parmesão aromatizadas com moscatel e coentros

Nova Coleção Outono/Inverno

Disponível em tamanho

Ensopado de **JAVALI** com zimbro da Serra da Estrela e castanhas

TRUFA NEGRA carne de vaca estufada, cogumelos frescos e um delicioso creme trufado

COVENT GARDEN abóbora manteiga assada no forno com tomilho, cebola caramelizada e queijo azul

STAUT bife cozinhado lentamente com cenoura, cerveja preta e salsa (versão egoíste com puré)-slow food

Transmontana **GOLD** com alheira, grelos salteados, presunto e ovinhos de codorniz

TRANSMONTANAS alheira, grelos salteados, presunto e alecrim

ESPIRITUAL com aveludado de bacalhau, espinafres e cenoura e topping de puré de batata cremoso

caixa 6 unids 9€	égoíste 2 unids 9€	XL 1 unid 17 €
✓		✓*
✓	✓	✓*
	✓	✓
✓	✓	✓**
✓		✓
✓		
	✓	✓

*XL 18€
**XL 16€

Empadinhas Gourmet Clássicas

9 €/caixa 6 unids.

- ⊕ Empadinhas Espirituais com aveludado de bacalhau, espinafres e cenoura
- ★ Empadinhas Mariscada, amêijoas, mexilhão, tamboril, camarão, pimento e tomate fresco
- Empadinhas Joaninha, carne de novilho salteada com cogumelos frescos num luxuoso molho de natas e um toque de mistério
- Empadinhas Púcara, o verdadeiro frango na púcara com tomate, bacon champignons e um toque especial da cebolinha picle
- Empadinhas Bolota, carne de porco com massa de pimentão caseira e linguiça de porco preto
- Empadinhas de Pato à antiga, com chutney de cebola roxa e vinho do Porto

Versão egoíste

9 €/caixa 2 unids.

- Empadinhas de Coelho, cogumelos marron tomilho e laranja

