



# A Escola

## MENU EXECUTIVO Almoço (12H30 ~~+~~ 14H30)

### PT

- Creme de feijão branco com óleo de chouriço
- Rolinhos de gambas em pão de brioche

### Peixe

- Dourada, migas e favas
- Bacalhau Gomes de Sá

### Carne

- Naco de vaca com batatinha à murro e esparregado espinafre
- Frango Hariyaly

### Vegetariano

- Risoto de maçã e pinhão
- Salada grega

### Sobremesa

- Bola de Berlim recheada com gelado de baunilha e morango syrup
- Prato de frutas

### 14,50€ Entrada + Prato Principal

\*Café incluído no preço

### Sobremesa Artist (4€)

### EN

- White bean cream. with chorizo oil
- Prawn rolls in brioche bread

### Fish

- Golden bream, crumbs and broad beans
- Gomes de Sá codfish

### Meat

- Sirloin steak with little mashed potatoes and spinach stew
- Hariyaly chicken

### Vegetarian

- Apple and pine nut risotto
- Greek salad

### Dessert

- Berlin ball filled with vanilla ice cream and strawberry syrup
- Fruit plate

### 14,50€ Starter+ MainCourse

\*Coffee is included in the price

### Artist Dessert (4€)

**\*Nota:** Os nossos pratos podem conter vestígios de alergénios, tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido de Enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de Casca Rija (Nozes), Sementes de Sésamo e Mostarda. POR FAVOR OBTENHA MAIS INFORMAÇÕES JUNTO DA NOSSA EQUIPA..

**Please note:** Our dishes may contain traces of allergens like Celery, Gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Lupines, Milk (lactose), Mollusks, Mustard, Hard-shelled fruits (walnuts), Peanuts, Sesame seeds, Soy and Sulphites. PLEASE ASK OUR TEAM FOR MORE INFORMATION.



A Escola

## MENU EXECUTIVO Almoço (12H30 ~~+~~ 14H30)

### PT

- Creme de feijão branco com óleo de chouriço
- Rolinhos de gambas em pão de brioche

### Peixe

- Dourada, migas e favas
- Bacalhau Gomes de Sá

### Carne

- Naco de vaca com batatinha à murro e esparregado espinafre
- Frango Hariyaly

### Vegetariano

- Risoto de maçã e pinhão
- Salada grega

### Sobremesa

- Bola de Berlim recheada com gelado de baunilha e morango syrup
- Prato de frutas

### 14,50€ Entrada + Prato Principal

\*Café incluído no preço

### Sobremesa Artist (4€)

### EN

- White bean cream. with chorizo oil
- Prawn rolls in brioche bread

### Fish

- Golden bream, crumbs and broad beans
- Gomes de Sá codfish

### Meat

- Sirloin steak with little mashed potatoes and spinach stew
- Hariyaly chicken

### Vegetarian

- Apple and pine nut risotto
- Greek salad

### Dessert

- Berlin ball filled with vanilla ice cream and strawberry syrup
- Fruit plate

### 14,50€ Starter+ MainCourse

\*Coffee is included in the price

### Artist Dessert (4€)

**\*Nota:** Os nossos pratos podem conter vestígios de alergénios, tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido de Enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de Casca Rija (Nozes), Sementes de Sésamo e Mostarda. POR FAVOR OBTENHA MAIS INFORMAÇÕES JUNTO DA NOSSA EQUIPA..

**Please note:** Our dishes may contain traces of allergens like Celery, Gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Lupines, Milk (lactose), Mollusks, Mustard, Hard-shelled fruits (walnuts), Peanuts, Sesame seeds, Soy and Sulphites.

PLEASE ASK OUR TEAM FOR MORE INFORMATION.



# A Escola

## MENU EXECUTIVO Almoço (12H30 ~~+~~ 14H30)

### PT

- Creme de feijão branco com óleo de chouriço
- Rolinhos de gambas em pão de brioche

### Peixe

- Dourada, migas e favas
- Bacalhau Gomes de Sá

### Carne

- Naco de vaca com batatinha à murro e esparregado espinafre
- Frango Hariyaly

### Vegetariano

- Risoto de maçã e pinhão
- Salada grega

### Sobremesa

- Bola de Berlim recheada com gelado de baunilha e morango syrup
- Prato de frutas

### 14,50€ Entrada + Prato Principal

\*Café incluído no preço

### Sobremesa Artist (4€)

### EN

- White bean cream. with chorizo oil
- Prawn rolls in brioche bread

### Fish

- Golden bream, crumbs and broad beans
- Gomes de Sá codfish

### Meat

- Sirloin steak with little mashed potatoes and spinach stew
- Hariyaly chicken

### Vegetarian

- Apple and pine nut risotto
- Greek salad

### Dessert

- Berlin ball filled with vanilla ice cream and strawberry syrup
- Fruit plate

### 14,50€ Starter+ MainCourse

\*Coffee is included in the price

### Artist Dessert (4€)

**\*Nota:** Os nossos pratos podem conter vestígios de alergénios, tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido de Enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de Casca Rija (Nozes), Sementes de Sésamo e Mostarda. POR FAVOR OBTENHA MAIS INFORMAÇÕES JUNTO DA NOSSA EQUIPA..

**Please note:** Our dishes may contain traces of allergens like Celery, Gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Lupines, Milk (lactose), Mollusks, Mustard, Hard-shelled fruits (walnuts), Peanuts, Sesame seeds, Soy and Sulphites. PLEASE ASK OUR TEAM FOR MORE INFORMATION.