



MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12h30- 14h30

PT

ENTRADAS

- Creme de cenoura
- Croquete de alheira e mostarda

PEIXE

- Caldeirada de Bacalhau
- Arroz de amêijoia e lima

CARNE

- Jardineira de frango
- Secretos de porco, puré de cenoura, espargos

VEGETARIANO

- Chile vegan com arroz basmati

SOBREMESA

- Bolo de cenoura com cobertura de chocolate
- Leite creme
- Degustação de fruta laminada

16,00€

Entrada
Starter
Prato Principal
Main Course
Água ou Refrigerante
Water or Soft Drink
Café
Coffee

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

***NOTA:** Os nossos pratos podem conter vestígios de alérgenos, 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.

www.aescolabytheartist.com

EN

STARTERS

- Carrot cream
- Alheira sausage and mustard croquette

FISH

- Codfish Stew
- Clam and lime rice

MEAT

- Chicken stew
- Pork tenderloin, carrot purée, asparagus

VEGETARIAN

- Vegan chili with basmati rice

DESSERT

- Carrot cake with chocolate frosting
- Crème brûlée
- Sliced fruit tasting

20,00€

Entrada
Starter
Prato Principal
Main Course
Água ou Refrigerante
Water or Soft Drink
Sobremesa
Dessert
Café
Coffee

VAT included at the current rate.