

MENU ALMOÇO EXECUTIVO

14/11 a 19/11

PT

	PT
ENTRADAS	<ul style="list-style-type: none">• Creme de abóbora e feijão verde com massinhas• Tosta de alheira e cebola roxa caramelizada com pimento padrón e salada verde
SEGUNDA	<ul style="list-style-type: none">• Dourada em papelote com puré de funcho e pak choi• Panadinhos de porco com arroz de feijão encarnado• Tempura de cogumelos com arroz caldoso de feijão encarnado
TERÇA	<ul style="list-style-type: none">• Arroz de Perca com tomate e tomilho limão• Secretos de porco com batata à murro e grelos• Arroz caldoso de cogumelos e açafrão
QUARTA	<ul style="list-style-type: none">• Sonhos de pescada com puré de coentros• Bifes de frango grelhados com alecrim, batata mediterrânica e esparregado• Tagliatelli de legumes e parmesão
QUINTA	<ul style="list-style-type: none">• Salmão com sementes de sésamo em xerém "À bulhão pato"• Bifinhos de peru com ervas finas e couscous de legumes• Tagliatelli com pesto
SEXTA	<ul style="list-style-type: none">• Bacalhau confitado com migas de broa e grelos• Costeletas de porco com batata rústica e molho de mostarda e mel• Estufado de lentilhas com batata doce e kale
SÁBADO	<ul style="list-style-type: none">• Robalo braseado com puré de funcho e kale• Lombinho de porco com açorda de espargos verdes• Beringela com açorda de espargos verdes
SOBREMESAS	<ul style="list-style-type: none">• Seleção de fruta laminada• Cheesecake de dióspiro e marmelo

EXECUTIVE LUNCH MENU

14/11 to 19/11

EN

STARTERS	<ul style="list-style-type: none"> • Pumpkin and green bean soup with <i>pastina</i> • <i>Alheira</i> and caramelized red onion toast with padrón pepper and green salad
MONDAY	<ul style="list-style-type: none"> • Golden bream in foil paper with fennel puree and <i>pak choi</i> • Breaded pork with red beans rice • Mushrooms tempura with red beans rice
TUESDAY	<ul style="list-style-type: none"> • Perch rice with tomato and lemon thyme • Pork <i>paleron</i> with baked potatoes and turnip greens • Mushroom and saffron broth rice
WEDNESDAY	<ul style="list-style-type: none"> • Deep fried hake with coriander puree • Grilled chicken steaks with rosemary, mediterranean potatoes and creamy mashed spinach • Vegetables and parmesan tagliatelli
THURSDAY	<ul style="list-style-type: none"> • Salmon with sesame seeds in xerém "<i>À bulhão pato</i>" • Turkey steaks with fine herbs and vegetable couscous • Tagliatelli with pesto
FRIDAY	<ul style="list-style-type: none"> • Cod confit with bread <i>migas</i> and turnip greens • Pork chops with rustic potatoes and honey mustard sauce • Lentil stew with sweet potato and kale
SATURDAY	<ul style="list-style-type: none"> • Braised sea bass with fennel and kale puree • Pork tenderloin with green asparagus <i>açorda</i> • Eggplant with green asparagus <i>açorda</i>
DESSERTS	<ul style="list-style-type: none"> • Selection of sliced fruit • Diospyro and quince cheesecake

MENU DÉJEUNER EXÉCUTIF

14/11 a 19/11

FR

ENTRÉES	<ul style="list-style-type: none"> • Soupe de potiron et haricots verts avec <i>pastina</i> • <i>Alheira</i> et toast d'oignons rouges caramélisés avec poivron padron et salade verte
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> • Dorade royale en carton avec purée de fenouil et <i>pak choi</i> • Porc pané avec rix aux haricots rouges • Tempura de champignons avec riz aux haricots rouges
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> • Riz de perche à la tomate et au thym citron • Paleron de porc avec pommes de terre au four et feuilles de navet • Riz au bouillon de champignons et safran
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> • Merlu frit à la purée de coriandre • Steaks de poulet grillés au romarin, pommes de terre méditerranéennes et purée d'épinards crémeuse • Vegetables and parmesan
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> • Saumon aux graines de sésame au xerém « À bulhão pato » • Pavés de dinde aux fines herbes et couscous de légumes • Tagliatelles au pesto
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> • Confit de morue avec migas d'epain et feuilles de navet • Côtelettes de porc avec pommes de terre rustiques et sauce moutarde au miel • Ragoût de lentilles à la patate douce et au chou frisé
SAMEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Bar braisé au fenouil et purée de chou frisé • Filet de porc aux asperges vertes <i>açorda</i> • Aubergine aux asperges vertes <i>açorda</i>
DESSERTS	<ul style="list-style-type: none"> • Sélection de fruits en tranches • Cheesecake diospyro et coing