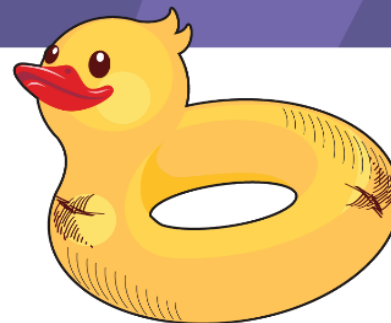




ILICITO

RESTAURANTE



MENU EXECUTIVO EXECUTIVE MENU

ENTRADAS *STARTERS*

Creme de alho francês e pó de azeitona
| Leek cream and olive powder

or

Croquete de chouriço e marmelada
| **Chorizo croquette with quince marmelade**

PRATO PRINCIPAL *MAIN COURSE*

Peixe *Fish*

Pescada em crosta de broa e puré de lima
| Crispy hake with lime puree

Carne *Meat*

Chochecha de porco com puré de feirjão e espargus
| Pork cheek with green beans puré and asparagus

Vegetariano *Vegetarian*

Linguini em molho de tomate natural e manjerição
| Linguine in fresh tomato and basil

SOBREMESA *DESSERT*

Mousse de chocolate e fôr de sal
| Chocolat mousse and fleur de sel

or

Fruta Laminada
| Sliced fresh fruit

15€ COUVERT + ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + CAFÉ E PETIT FOURS
COUVERT + STARTER + MAIN COURSE + COFFEE AND PETIT FOURS

19€ COUVERT + ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA + CAFÉ E PETIT FOURS
COUVERT + STARTER + MAIN COURSE + DESSERT + COFFEE AND PETIT FOURS

BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS | DRINKS NOT INCLUDED

IVA incluído | VAT included

OS PRATOS PODEM CONTER VESTIGÍOS DE ALERGÉNEOS, TAIS COMO: Cereais, Ovo, Leite, Peixe, Crustáceos, Amendoim, Soja, Aipo, Dióxido de Enxofre (sulfitos), Moluscos, Frutos de Casca Rija (Nozes), Sementes de Sésamo e Mostarda. PARA MAIS INFORMAÇÕES CONTATE A NOSSA EQUIPA

DISHES MAY CONTAIN ALLERGEN CONVERSIONS, SUCH AS: Cereals, Egg, Milk, Fish, Crustaceans, Peanuts, Soya, Celery, Sulphur Dioxide (sulphites), Molluscs, Nuts, Sesame Seeds and Mustard. FOR MORE INFORMATION CONTACT OUR TEAM

12h30 – 15h00

DISPONÍVEL DE SEGUNDA A SEXTA FEIRA AOS ALMOÇOS
AVAILABLE MONDAY TO FRIDAY AT LUNCH
Expecto Feriados | Except Holidays