



MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12h30- 14h30

PT

ENTRADAS

- Creme da nossa horta
- Escabeche de beringela

PEIXE

- Bacalhau gratinado com natas
- Arroz de amêijoia aromatizado com lima

CARNE

- Roll de Frango, batatas no forno e molho de mostarda
- Secretos de porco, puré de cenoura e couve de bruxelas

VEGETARIANO

- Chili vegan

SOBREMESA

- Mousse de chocolate
- Pera bêbeda
- Degustação de fruta laminada

EN

STARTERS

- Cream from our garden
- Eggplant escabeche

FISH

- Cod gratinated with cream
- Clam Rice scented with lime

MEAT

- Chicken roll, baked potatoes and mustard sauce
- Pork tenderloin, carrot purée and brussels sprouts

VEGETARIAN

- Chili vegan

DESSERT

- Chocolate mousse
- Drunken pear
- Sliced fruit tasting

16,00€

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

20,00€

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

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

VAT included at the current rate.

***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.

www.aescolabytheartist.com