Menu Almoço UC – 29€/pessoa

Entradas

Creme de Legumes

Prato Principal

VEGETARIANO

Arroz do Baixo Mondego com espinafres e amêndoas laminadas
Alho francês à Brás

ou

CARNE/ PEIXE

Bacalhau à Brás
Filete de Peixe Galo, arroz de bivalves, emulsão de funcho e lima
Bochecha de porco com esmagada de batata, alheira e grelos
Peito de frango recheado com cogumelos e espinafres, cremoso de cenoura e bimis

SOBREMESA

Fruta da época
Mousse de chocolate com gelado de nata e cubos salgados de cacau e avelã
Torta de laranja e sorvete de tangerina

Bebidas incluídas

Água
Refrigerantes
Seleção de vinhos seleção Sapientia Boutique Hotel Branco e Tinto

Nota:
Os vinhos são limitados a uma garrafa para cada duas pessoas
Os refrigerantes são limitados a 2 por pessoa

Válido de Segunda-feira a Sexta-feira ao almoço
Menu de Grupo inclui 1 entrada, 1 prato de peixe ou 1 prato de carne e 1 sobremesa por pessoa

Menu de Jantar UC – 41€/pessoa

Entradas

Saudação do chef: Crocante de cogumelos, alheira e maçã

Sopa:
Creme de Legumes
Ou
Sopa do Mar

Prato Principal

VEGETARIANO

Peixinhos da Horta com arroz de tomate
Alho francês à Brás

ou

CARNE/ PEIXE

Bacalhau à Brás
Filete de Peixe Galo, arroz de bivalves, emulsão de funcho e lima
Bochecha de porco com esmagada de batata, alheira e grelos
Peito de frango recheado com cogumelos e espinafres, cremoso de cenoura e bimis

SOBREMESA

Fruta da época
Mousse de chocolate com gelado de nata e cubos salgados de cacau e avelã
Torta de laranja e sorvete de tangerina

Bebidas incluídas

Água
Refrigerantes
Seleção de vinhos seleção Sapientia Boutique Hotel Branco e Tinto

Nota:
Os vinhos são limitados a uma garrafa para cada duas pessoas
Os refrigerantes são limitados a 2 por pessoa

Menu inclui 1 entrada, 1 sopa, 1 prato principal e 1 sobremesa.
Escolha limitada a 2 pratos principais
Para reservas acima de 12 pessoas é necessária a escolha prévia dos pratos até 7 dias antes do serviço.