

MENU EXECUTIVO

de 20 a 24 de Julho de 2021

Entrada ou sopa

Polvo à galega, salada de grão de bico, pimentos assados e vinagrete de salsa.

ou

Gaspacho com presunto pata negra e croções de pão.

Peixe ou carne

Rodvalho com emulsão de funcho, puré de batata e legumes do mercado.

ou

Bifinhos de vitela com molho de vinho tinto e risoto de cogumelos.

Sobremesa

Parfait de mel, pólen, gelado de baunilha .

ou

Seleção de fruta laminada.

Café e petit fours

19€ por pessoa

Entrada ou sobremesa + Prato Principal
+ uma bebida c/ ou s/ álcool + café e petit fours

22€ por pessoa

Entrada + Prato Principal + Sobremesa +
uma bebida c/ ou s/ álcool + café e petit fours

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGALEM 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..



EXECUTIVE MENU

from the 20th to the 24th of July 2021

Starter or soup

Galician-style octopus, chickpea salad, roasted peppers and parsley vinaigrette.

or

Gazpacho with pata negra smoked ham and bread crotons .

Fish or meat

Sea bass with fennel emulsion, mashed potatoes and market vegetables..

or

Veal steaks with red wine sauce and mushroom risotto.

Dessert

Honey Parfait, pollen, vanilla ice cream .

or

Sliced Fruit.

Coffee and petit four

19€ per person

Starter or Dessert + Main course + a drink with or without alcohol + coffee and petit fours

22€ per person

Starter + Main course Dessert + a drink with or without alcohol + coffee and petit fours

VAT INCLUDED AT THE RATE

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.