



MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12h30- 14h30

PT

ENTRADAS

- Creme de abóbora
- Croquete de alheira e maionese

PEIXE

- Arroz de ameijoas e lima
- Pescada à lagareiro com puré de batata

CARNE

- Strogonoff de peru com arroz aromatizado
- Lombrinho de porco, puré de maçã e mel

VEGETARIANO

- Risotto de cogumelos e espargos

SOBREMESA

- Mousse de chocolate
- Pera assada em vinho do porto
- Seleção de fruta laminada

EN

STARTERS

- Pumpkin cream
- Alheira sausage and mayonnaise croquette

FISH

- Clam and lime rice
- Hake à lagareiro with mashed potatoes

MEAT

- Turkey strogonoff with flavored rice
- Pork tenderloin, apple purée, and honey

VEGETARIAN

- Mushroom and asparagus risotto

DESSERT

- Chocolate mousse
- Pear baked in port wine
- Selection of sliced fruit

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), Tremços, 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