



MENU EXECUTIVO

Segunda-feira | Monday

PT

Creme de cenoura com pinhão tostado
Escabeche de pato com tosta de sementes

Pataniscas de bacalhau com arroz de feijão
Secretos de porco com açorda de espargos verdes
Pataniscas de legumes com arroz de feijão

Seleção de fruta laminada
Crumble de fruta com gelado de frutos vermelhos

14,50€ Entrada + Prato Principal
*Café incluído no preço

Sobremesa Artist (4€)

EN

Carrot soup with toasted pine nuts
Duck souse with seed toast

Codfish fritters with bean rice
Pork secretaries with green asparagus açorda
Vegetable fritters with bean rice

Selection of sliced fruit
Fruit crumble with red berries ice cream

14,50€ Entrée + Main Course
*Coffee is included in the price

Artist Dessert (4€)



MENU EXECUTIVO

Terça-feira | Tuesday

PT

Creme de cenoura com pinhão tostado
Escabeche de pato com tosta de sementes

Dourada com puré de funcho grelhado
Bifinhos da vazia à portuguesa
Lentilhas estufadas com legumes

Seleção de fruta laminada
Crumble de fruta com gelado de frutos vermelhos

14,50€ Entrada + Prato Principal

*Café incluído no preço

Sobremesa Artist (4€)

EN

Carrot soup with toasted pine nuts
Duck souse with seed toast

Golden bream with grilled fennel puree
Portuguese style beefsteaks
Stewed lentils with vegetables

Selection of sliced fruit
Fruit crumble with red berries ice cream

14,50€ Entrée + Main Course

*Coffee is included in the price

Artist Dessert (4€)



MENU EXECUTIVO

Quarta-feira | Wednesday

PT

Creme de cenoura com pinhão tostado
Escabeche de pato com tosta de sementes

Salmão tostado com quinoa tricolor e pak choi
Bifinhos de frango grelhados com alecrim com batata rústica e couve roxa ao balsâmico
Filete de tofu grelhado com alecrim com batata rústica e couve roxa ao balsâmico

Seleção de fruta laminada
Crumble de fruta com gelado de frutos vermelhos

14,50€ Entrada + Prato Principal

*Café incluído no preço

Sobremesa Artist (4€)

EN

Carrot soup with toasted pine nuts
Duck souse with seed toast

Toasted salmon with tricolor quinoa and pak choi
Grilled chicken steaks with rosemary, rustic potatoes and red cabbage with balsamic
Grilled tofu fillet with rosemary, rustic potatoes and red cabbage with balsamic

Selection of sliced fruit
Fruit crumble with red berries ice cream

14.50€ Entrée + Main Course

*Coffee is included in the price

IVA incluído a taxa legal em vigor.
VAT included at the current rate.

www.aescolabytheartist.com



MENU EXECUTIVO

Quinta-feira | Thursday

PT

Creme de cenoura com pinhão tostado
Escabeche de pato com tosta de sementes

Robalo com couscous e ratatouille
Entremeada com puré de legumes e ervilha de quebrar
Seitanas com puré de legumes e ervilha de quebrar

Seleção de fruta laminada
Crumble de fruta com gelado de frutos vermelhos

14,50€ Entrada + Prato Principal

**Café incluído no preço*

Sobremesa Artist (4€)

EN

Carrot soup with toasted pine nuts
Duck souse with seed toast

Sea bass with couscous and ratatouille
Pork belly with vegetable puree and snap peas
Seitans with vegetable puree and snap peas

Selection of sliced fruit
Fruit crumble with red berries ice cream

14,50€ Entrée+ MainCourse

**Coffee is included in the price*

Artist Dessert (4€)

www.aescolabytheartist.com

IVA incluído à taxa legal em vigor.
VAT included at the current rate.



MENU EXECUTIVO

Sexta-feira | Friday

PT

Creme de cenoura com pinhão tostado

Escabeche de pato com tosta de sementes

Bacalhau em tempura com arroz de pimentos

Coelho estufado com cremoso de grão e feijão verde

Tempura de cogumelos com arroz de pimentos

Seleção de fruta laminada

Crumble de fruta com gelado de frutos vermelhos

14,50€ Entrada + Prato Principal

*Café incluído no preço

Sobremesa Artist (4€)

EN

Carrot soup with toasted pine nuts

Duck souse with seed toast

Tempura codfish with pepper rice

Stewed rabbit with creamy grain and green beans

Mushrooms tempura with peppers rice

Selection of sliced fruit

Fruit crumble with red berries ice cream

14,50€ Entrée + Main Course

*Coffee is included in the price

Artist Dessert (4€)



MENU EXECUTIVO

Sábado | Saturday

PT

Creme de cenoura com pinhão tostado
Escabeche de pato com tosta de sementes

Arroz do Mar
Lasanha de aves e enchidos
Caril de grão e legumes

Seleção de fruta laminada
Crumble de fruta com gelado de frutos vermelhos

14,50€ Entrada + Prato Principal

*Café incluído no preço
Sobremesa Artist (4€)

EN

Carrot soup with toasted pine nuts
Duck souse with seed toast

Sea Rice
Lasagna of poultry and sausages
Grain and vegetable curry

Selection of sliced fruit
Fruit crumble with red berries ice cream

14,50€ Entrée + Main Course

*Coffee is included in the price
Artist Dessert (4€)



MENU EXECUTIVO

Domingo | Sunday

PT

“A Escola” marca a diferença pela forma hábil como eleva a escolha do cliente à criatividade dos Chefs, contando com uma equipa jovem e dinâmica, apaixonada pela gastronomia e pela arte de criar e de surpreender o seu almoço de Domingo com a seguinte proposta:

Teste Sensorial:

Degustação de 3 experiências numa refeição completa, 27€ por pessoa.

A arte é feita ao momento: o esboço começa quando se chega à mesa. O Chef cria, as experiências somam-se e a Obra nasce.

EN

“A Escola” marks the difference by the skillful way it elevates the client's choice to the creativity of the Chefs, counting on a young and dynamic team, passionate about gastronomy and the art of creating and surprising your Sunday lunch with the following proposal:

Sensory Test:

Tasting of 3 experiences in a complete meal, 27€ per person.

The art is made by the moment: the sketch begins when you arrive at the table. The Chef creates, the experiences add up and the Work is born.