



MENU EXECUTIVO

PARA COMEÇAR | TODOS OS DIAS

STARTERS | EVERYDAY

Mistura de folhas verdes com lâminas de pepino, queijo de cabra flamejado com mel e frutos secos caramelizados com flor de sal

Mixed greens with cucumber slices, flame-seared goat cheese with honey, and caramelized nuts with fleur de sel

Bisque de camarão com emulsão de coco e gengibre

Shrimp bisque with coconut and ginger emulsion

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Robalo em arroz à pescador aromatizado com coentros e lima

Sea bass in fisherman-style rice, scented with coriander and lime

Naco de novilho sobre cama de grelos, batata assada com alecrim e *demi-glace*

Beef steak on a bed of turnip greens, rosemary-roasted potatoes and demi-glace

Lasanha de legumes assados

Roasted vegetable lasagna

Garoupa fumada em risoto de bivalves e *wakame*

Smoked grouper in shellfish and wakame risotto

Peito de frango laminado com caril e couscous de legumes

Sliced chicken breast with curry and vegetable couscous

Estufado de lentilhas e soja com couve portuguesa e malagueta

Lentil and soy stew with portuguese cabbage and chili

Salmão com crosta de milho e pistáchio em puré de funcho negro

Corn and pistachio-crusted salmon on black fennel purée

***Magret* de pato com arroz caldoso de tomate e pêra**

Duck magret with tomato and pear soupy rice

Esparguete envolto em cremoso de cogumelos e queijo das ilhas

Spaghetti in creamy mushroom sauce with island cheese

SEGUNDA-FEIRA
MONDAY

TERÇA-FEIRA
TUESDAY

QUARTA-FEIRA
WEDNESDAY

Bacalhau confitado em puré de batata-doce assada com ervilha de quebrar em azeite de alho Confit cod on roasted sweet potato purée with sugar snap peas in garlic oil	QUINTA-FEIRA THURSDAY
Coq au vin Coq au vin	
Risoto de abóbora com <i>pak choi</i> e edamame Pumpkin risotto with pak choi and edamame	
Corvina tostada com couscous de legumes e redução de soja e mel Seared meagre with vegetable couscous and soy-honey reduction	SEXTA-FEIRA FRIDAY
Bochecha de porco estufada lentamente em vinho tinto com polenta de milho Slow-braised pork cheek in red wine with corn polenta	
Caponata de beringela com tostas de manteiga Eggplant caponata with buttered toasts	

SOBREMESAS | TODOS OS DIAS

DESSERTS | EVERYDAY

Tatin de pêra com gelado de sésamo negro Pear tarte Tatin with black sesame ice cream
Rolo de canela com creme inglês infusionado com rum e cardamomo Cinnamon roll with rum and cardamom-infused custard
Seleção de fruta laminada Sliced fresh fruit selection

Entrada
Starter
Prato Principal
Main Course
Água ou Refrigerante ou Copo de Vinho
Water or Soft Drink or Glass of Wine
Café ou Chá
Coffee or Tea
25€ por pessoa
25€ per person

Entrada
Starter
Prato Principal
Main Course
Sobremesa
Dessert
Água ou Refrigerante ou Copo de Vinho
Water or Soft Drink or Glass of Wine
Café ou Chá
Coffee or Tea
28€ por pessoa
28€ per person

OFERTA VÁLIDA AO ALMOÇO DE SEGUNDA-FEIRA A SEXTA-FEIRA (EXCETO FERIADOS)
IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR Vinhos e Refrigerantes 23% | Comidas e Águas 13%
*Nota: Os nossos pratos podem conter vestígios de alérgenos, tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite(lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoinos, Soja, Aipo, Dióxido de Enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de Casca Rija (Nozes), Sementes de Sésamo e Mostarda.

VALID MENU FOR LUNCH FROM MONDAY TO FRIDAY (EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS)
VAT INCLUDED AT THE RATE Wines and Soft Drinks 23% | Food and Water 13%
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.