



MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12h30- 14h30

PT

ENTRADAS

- Creme de legumes
- Bolinho de bacalhau com aioli

PEIXE

- Arroz do mar
- Bacalhau á brás

CARNE

- Espetada de porco c/ puré de cenoura queimado
- Peito de frango grelhado com arroz basmati

VEGETARIANO

- Risotto de cogumelos e espargos

SOBREMESA

- Cumble de maçã
- Fruta laminada

EN

STARTERS

- Vegetable cream soup
- Codfish cakes with aioli

FISH

- Sea rice
- Codfish with potatoes

MEAT

- Pork skewer with burnt carrot purée
- Grilled chicken breast with basmati rice

VEGETARIAN

- Mushroom and asparagus risotto

DESSERT

- Apple compote
- Sliced fruit

16,00€

Entrada
Starter
Prato Principal
Main Course
Água ou Refrigerante
Water or Soft Drink
Café
Coffee

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

20,00€

Entrada
Starter
Prato Principal
Main Course
Água ou Refrigerante
Water or Soft Drink
Sobremesa
Dessert
Café
Coffee

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), Tremoços, 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