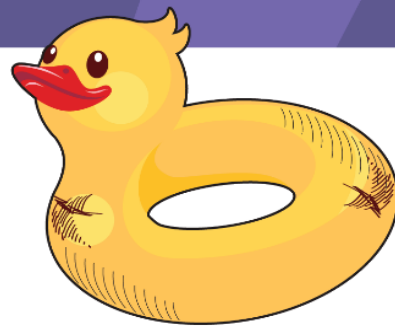




RESTAURANTE



MENU EXECUTIVO EXECUTIVE MENU

ENTRADAS *STARTERS*

Creme de cenoura e amêndoa torrada
Carrot cream soup and toasted almond

or

Croquete de chouriço e marmelada
Chorizo croquette with quince marmalade

PRATO PRINCIPAL *MAIN COURSE*

Peixe *Fish*

Pescada em crosta de broa e puré de lima
Crispy hake with tomato risotto

Carne *Meat*

Tornedó de alcatra, polenta cremosa e grelos ao alho
Sirloin tournedos, creamy polenta and garlic-sautéed turnip greens

Vegetariano *Vegetarian*

Risotto de cogumelos
Mushroom risotto

Sobremesa *Dessert*

Trouxa de ovos e gelado de limão
Crispy egg wrap and lemon icecream

or

Fruta Laminada
Sliced fresh fruit

15€ COUVERT + ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + CAFÉ E PETIT FOURS
COUVERT + STARTER + MAIN COURSE + COFFEE AND PETIT FOURS

19€ COUVERT + ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA + CAFÉ E PETIT FOURS
COUVERT + STARTER + MAIN COURSE + DESSERT + COFFEE AND PETIT FOURS

BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS | DRINKS NOT INCLUDED

IVA incluído | VAT included

OS PRATOS PODEM CONTER VESTIGÍOS DE ALERGÉNEOS, TAIS COMO: Cereais, Ovo, Leite, Peixe, Crustáceos, Amendoim, Soja, Aipo, Dióxido de Enxofre (sulfitos), Moluscos, Frutos de Casca Rija (Nozes), Sementes de Sésamo e Mostarda. PARA MAIS INFORMAÇÕES CONTATE A NOSSA EQUIPA

DISHES MAY CONTAIN ALLERGEN CONVERSIONS, SUCH AS: Cereals, Egg, Milk, Fish, Crustaceans, Peanuts, Soya, Celery, Sulphur Dioxide (sulphites), Molluscs, Nuts, Sesame Seeds and Mustard. FOR MORE INFORMATION CONTACT OUR TEAM

12h30 – 15h00

DISPONÍVEL DE SEGUNDA A SEXTA FEIRA AOS ALMOÇOS
AVAILABLE MONDAY TO FRIDAY AT LUNCH

Excepto Feriados | Except Holidays