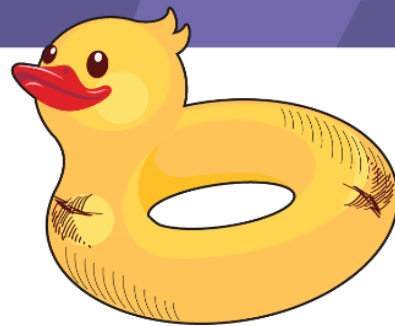




RESTAURANTE



MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

02 de ABRIL a 02 de Maio
| 28TH APRIL to 2ND MAY

ENTRADAS STARTERS

Creme de couve flor e suas texturas
| *Cauliflower cream and its textures*

Escabeche de cavala e pimentos assados
| *Mackerel escabeche with roasted pepper*

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Peixe Fish

Robalo com molho manteiga e batata sautê
| *Sea bass with butter sauce and sautéed potatoes*

Carne Meat

Frango crocante com risotto de limão
| *Crispy chicken with lemon risotto meat jus*

Vegetariano Vegetarian

Raviolis de tofu ao molho pesto
| *Tofu Ravioli with Pesto Sauce*

SOBREMESA DESSERT

Mousse de chocolate e frutos vermelhos | *Chocolate Mousse with Red Berries*

Pudim de leite e caramelo | *Milk and Caramel Flan*

Fruta Laminada | *Sliced Fruit*

18€ COUVERT + ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + CAFÉ E PETIT FOURS

COUVERT + STARTER + MAIN COURSE + COFFEE AND PETIT FOURS

22€ 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 VESTÍGIOS 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 SÁBADO AOS ALMOÇOS
AVAILABLE MONDAY TO SATURDAY AT LUNCH

Excepto Feriados | Except Holidays