

CLORELA

GREEN SPACE

MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12H30 - 14H30

ENTRADAS | STARTERS

Creme de espargos com chouriço crocante | *Asparagus Cream Soup with Crispy Chorizo*

Pimentos Padrón assados, pickles de cebola roxa, redução de balsâmico e queijo da Ilha | *Roasted Padrón Peppers, Pickled Red Onion, Balsamic Reduction and Azorean Cheese*

PEIXE | FISH

Pataniscas de bacalhau com arroz cremoso de tomate | *Cod Fritters with Creamy Tomato Rice*

Pescada à Lagareiro com batata a murro | *Lagareiro-Style Hake with Smashed Potatoes*

CARNE | MEAT

Cordon Bleu de frango acompanhado de esparguete e pesto | *Chicken Cordon Bleu with Spaghetti and Pesto*

Espetadas de porco, batatas fritas, e salada verde | *Pork Skewers with French Fries and Green Salad*

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Chili Vegan | *Chili Vegan*

SOBREMESA | DESSERT

Peras assadas, gelado de baunilha e canela | *Roasted Pears with Vanilla Ice Cream and Cinnamon*

Salada de fruta da época | *Seasonal fresh fruit salad*

16,00€

Entrada | Starter

Prato Principal | Main Course

Água ou Refrigerante | Water or Soft Drink

Café | Coffee

20,00€

Entrada | Starter

Prato Principal | Main Course

Água ou Refrigerante | Water or Soft Drink

Sobremesa | Dessert

Café | Coffee

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. | 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.

THE
EDITORIAL
GARDEN
HOTEL