

CLORELA

GREEN SPACE

MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12H30 - 14H30

ENTRADAS | STARTERS

Bolinhos de bacalhau acompanhados de aioli de alho preto | *Codfish fritters with black garlic aioli*

Creme aveludado de legumes | *Silky vegetable velouté*

PEIXE | FISH

Bacalhau a Brás, azeitona preta desidratada e salsa fresca | *Codfish À Brás with dehydrated black olives and fresh parsley*

Risotto de ameijoas aromatizado com lima | *Clam risotto infused with lime*

CARNE | MEAT

Lombinho de porco a baixa temperatura com pure de batatas | *Slow-cooked pork tenderloin with potato purée*

Strogonoff de frango, cogumelos confitados e arroz pilaf | *Chicken stroganoff with confit mushrooms and pilaf rice*

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Lasanha Vegetariana | *Vegetarian Lasagna*

SOBREMESA | DESSERT

Creme bruleé de chocolate | *Chocolate crème brûlée*

Salada de frutas frescas da época | *Fresh seasonal 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