

CLORELA

GREEN SPACE

MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12H30 - 14H30

ENTRADAS | STARTERS

Creme de abóbora e caril | *Cream of Pumpkin and Curry Soup*

Croquete de alheira com maionese de alho | *Portuguese alheira croquette with garlic aioli*

PEIXE | FISH

Pescada panada com puré de cenoura e lima | *Breaded hake with carrot and lime purée*

Arroz de bacalhau | *Codfish rice*

CARNE | MEAT

Lombinho de porco com batata alourada | *Pork tenderloin with roasted potatoes*

Espetada de frango com arroz e salada Ibérica | *Chicken skewers with rice and Iberian salad*

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Risotto de cogumelos e espargos verdes | *Mushroom and asparagus risotto*

SOBREMESA | DESSERT

Leite creme de chocolate | *Chocolate crème brûlée*

Salada de fruta da época | *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
EDITORY
GARDEN
HOTEL