



MENU EXECUTIVO

de 18 a 22 de Julho de 2022

Entrada ou sopa

Panacota de melão e texturas de presunto.

ou

Gaspacho de tomate, pepino e hortelã.

Peixe ou carne ou Vegetariano

Dourada, puré de couve flor e molho de peixe
assado.

ou

Bochechas de porco, puré de cenoura e
cominhos e maça.

ou

Couve flor, salada de pickles e jus de legumes.

Sobremesa

Mil folhas de manjeriçã, e granizado de
melancia.

ou

Seleção de fruta laminada .

Café e petit fours

22€ por pessoa

Entrada ou sobremesa + Prato Principal
+ uma bebida c/ ou s/ álcool + café e petit fours

25€ por pessoa

Entrada + Prato Principal + Sobremesa +
uma bebida c/ ou s/ álcool + café e petit fours

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGALEM VIGOR

*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..



EXECUTIVE MENU

from 18 to 22 July 2022

Starter or soup

Melon panacotta and ham textures.

or

Tomato, cucumber and mint gazpacho.

Fish or meat or Vegetarian

Dorado, cauliflower puree and roasted fish sauce.

or

Pork cheeks, carrot puree and cumin and apple.

or

Cauliflower, pickle salad and vegetable jus.

Dessert

Thousand leaves of basil, and watermelon slush.

or

Sliced Fruit.

Coffee and petit four

22€ per person

Starter or Dessert + Main course + a drink with or without alcohol + coffee and petit fours

25€ per person

Starter + Main course Dessert + a drink with or without alcohol + coffee and petit fours

VAT INCLUDED AT THE RATE

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.