



## MENU EXECUTIVO Almoço (12H30 – 14H30)

### PT

- Creme de tomate assado com crotons de tomate seco
- Crostini de espinafre e cogumelos em vinho do Porto com salada ibérica

### Peixe

- Salmão braseado em sementes de sésamo e quinoa e cremoso de ervilha
- Bacalhau com natas

### Carne

- Barriga de porco com polenta e tomate cherry
- Espetada de frango com pimento e ananás e batata rústica.

### Vegetariano

- Carbonara de seitan e pistachio rigatoni
- Peixinhos da horta com arroz malandro de feijão

### Sobremesa

- Bolo de bolacha e coco
- Fruta laminada

### 14,50€ Entrada + Prato Principal

\*Café incluído no preço

### Sobremesa Artist (4€)

### EN

- Roasted tomato cream with dried tomato crotons
- Port wine spinach and mushroom crostini with Iberian salad

### Fish

- Salmon braised in sesame seeds and quinoa and creamy pea sauce
- Cod with cream

### Meat

- Pork belly with polenta and cherry tomatoes
- Chicken skewered with peppers and pineapple and rustic potatoes

### Vegetarian

- Seitan and pistachio rigatoni carbonara
- Breaded green beans with rice and beans

### Dessert

- Wafer and coconut cake
- Selection of sliced fruit

### 14,50€ Starter+ MainCourse

\*Coffee is included in the price

### Artist Dessert (4€)

**\*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.



## **MENU ALMOÇO (12H30 – 14H30)** **Domingo | Sunday**

### **PT**

'A Escola by The Artist' marca a diferença pela forma hábil como eleva a escolha do cliente à criatividade dos Chefs, contando com uma equipa jovem e dinâmica, apaixonada pela gastronomia e pela arte de criar e de surpreender o seu almoço de Sábado e Domingo com a seguinte proposta:

### **Teste Sensorial:**

Degustação de 3 experiências numa refeição completa, 27€ por pessoa.

A arte é feita ao momento: o esboço começa quando se chega à mesa. O Chef cria, as experiências somam-se e a Obra nasce.

**\*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..

### **EN**

'A Escola by The Artist' marks the difference by the skillful way it elevates the cliente's choice to the creativity of the Chefs, counting on a young and dynamic team, passionate about gastronomy and the art of creating and surprising your Saturday and Sunday lunch with the following proposal:

### **Sensory Test:**

Tasting of 3 experiences in a complete meal, 27€ per person.

The art is made by the moment: the sketch begins when you arrive at the table. The Chef creates, the experiences add up and the Work is born.

**\*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.