

CLORELA

GREEN SPACE

MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12H30 - 14H30

ENTRADAS | STARTERS

Creme de legumes da nossa horta | *Vegetable soup from our garden*

Pastéis de bacalhau com maionese de alho | *Codfish cakes with garlic mayonnaise*

PEIXE | FISH

Filete de pescada panada com arroz de tomate | *Breaded hake fillet with tomato rice*

Caldeirada de bacalhau | *Cod stew*

CARNE | MEAT

Bifinhos de porco guarnecido com cremoso de batata | *Pork cutlets served with creamy mashed potatoes*

Espetada de frango, batata e salada fresca | *Chicken skewers with potatoes and fresh salad*

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Risotto de cogumelos | *Mushroom risotto*

SOBREMESA | DESSERT

Leite creme | *Heavy cream*

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), Tremeços, 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