

CLORELA

GREEN SPACE

MENU EXECUTIVO EXECUTIVE MENU

12H30- 14H30

ENTRADAS | STARTERS

Creme de ervilha | *Cream of pea soup*

Bolinho de bacalhau com molho de mostarda | *Codfish cakes with mustard sauce*

PEIXE | FISH

Arroz de mar | *Seafood rice*

Filé de pescada gratinada com batata murro | *Hake fillet au gratin with new potatoes*

CARNE | MEAT

Bifinhos de porco com cebolada e purê de cenoura | *Pork cutlets with fried onions and carrot purée*

Empanado de frango com humos de grão de bico | *Breaded chicken with chickpea purée*

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Carbonara com cogumelos | *Carbonara with mushrooms*

SOBREMESA | DESSERT

Leite creme | *creame milk*

Degustação de fruta laminada | *Sliced fruit tasting*

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