

CLORELA

GREEN SPACE

MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12H30 - 14H30

ENTRADAS | STARTERS

Creme de cenoura com crocante de amendoim | *Carrot cream soup with crunchy peanuts*
Pimento padrón, cebola roxa e balsâmico | *Padrón peppers, red onion, and balsamic vinegar*

PEIXE | FISH

Risoto de amêijoia aromatizado com limão | *Clam risotto flavored with lemon*
Salada de bacalhau, grão e molho verde | *Codfish, chickpea, and green sauce salad*

CARNE | MEAT

Frango de caril, arroz de lima e coentros | *Curry chicken with lime and coriander rice*
Espetada de porco, batata palito e salada ibérica | *Pork skewer with French fries and Iberian salad*

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Lasanha de legumes | *Vegetable lasagna*

SOBREMESA | DESSERT

Pera bêbada, gelado de baunilha e redução de vinho do porto | *"Drunken" pear served with vanilla ice cream and Port wine reduction*
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