



MENU EXECUTIVO

PARA COMEÇAR | TODOS OS DIAS

STARTERS | EVERYDAY

CREME DE ERVILHA E PRESUNTO DESIDRATADO

PEA CREAM AND DEHYDRATED HAM

MISTURA DE FOLHAS VERDES COM LAMINAS DE PEPINO, QUEIJO DE CABRA FLAMEJADO COM MEL E FRUTOS SECOS CARAMELIZADOS COM FLOR DE SAL

MIX OF GREEN LEAVES WITH CUCUMBER SLICES, GOAT'S CHEESE FLAMED WITH HONEY AND CARAMELISED NUTS WITH *FLEUR DE SEL*

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

BACALHAU CONFITADO EM CAMA DE HUMMUS, TOMATE CHERRY CONFITADO E PACK CHOY

CONFIT COD ON HUMMUS BED, CONFIT CHERRY TOMATOES AND PACK CHOY

LAMINAS DE NOVILHO COM *CHIMICHURRI* E BATATA ASSADA COM ALECRIM

VEAL SLICES WITH *CHIMICHURRI* AND ROAST POTATOES WITH ROSEMARY

ESPETADA DE *SEITAN* COM ALPERCE EM QUINOTO DE COGUMELOS

SEITAN SKEWER WITH APRICOT IN MUSHROOM QUINOTO

ROBALO COM CROCANTE DE BROA E ESPECIARIAS EM PURÉ DE COENTROS

SEA BASS WITH CRUNCHY BREADCRUMBS AND SPICES ON CORIANDER PURÉE

ROLO DE PERU RECHEADO COM ALHEIRA E GRELOS EM PURÉ DE ESPINAFRE E PINHÃO TOSTADO

TURKEY ROLL STUFFED WITH *ALHEIRA* AND SPROUTS ON SPINACH PUREE AND TOASTED PINE NUTS

TEMPURA DE PORTOBELLO COM PURÉ DE CAJU E SOJA, LEGUMES BABY E MOLHO DE MOSCATEL

PORTOBELLO TEMPURA WITH CASHEW AND SOYA PUREE, BABY VEGETABLES AND *MOSCATEL* SAUCE

POLVO SALTEADO COM *SHITAKE* EM AZEITE DE ALHO, COULIS DE PIMENTOS E COUSCOUS DE LEGUMES E ESPINAFRES

SAUTÉED OCTOPUS WITH *SHITAKE* IN GARLIC OLIVE OIL, CHILLI COULIS AND VEGETABLE AND SPINACH COUSCOUS

NACO DE NOVILHO COM RISOTO DE ESPARGOS VERDES

BEEF TENDERLOIN WITH GREEN ASPARAGUS RISOTTO

TAGLIATELLI ENVOLTO EM PESTO E MANJERICÃO COM TOMATE CHERRY

TAGLIATELLI WRAPPED IN PESTO AND BASIL WITH CHERRY TOMATOES

SEGUNDA-FEIRA
MONDAY

TERÇA-FEIRA
TUESDAY

QUARTA-FEIRA
WEDNESDAY

CORVINA TOSTADA EM ARROZ DE LIMÃO E ESPARGOS VERDES ROASTED CROAKER ON LEMON RICE AND GREEN ASPARAGUS	QUINTA-FEIRA THURSDAY
FRANGO AGRIDOCE COM AMÊNDOA TORRADA, LEGUMES GRELHADOS E COUSCOUS SWEET AND SOUR CHICKEN WITH ROASTED ALMONDS, GRILLED VEGETABLES AND COUSCOUS	
BRÁS DE LEGUMES COM OVO A BAIXA TEMPERATURA E AZEITONA NEGRA DESIDRATADA VEGETABLE BRÁS WITH LOW TEMPERATURE EGG AND DEHYDRATED BLACK OLIVES	
GAROUPA FUMADA EM RISOTO DE BIVALVES E <i>WAKAME</i> SMOKED GROUPER IN BIVALVE AND WAKAME RISOTTO	SEXTA-FEIRA FRIDAY
COELHO ESTUFADO EM CERVEJA PRETA COM CHALOTAS, COGUMELOS E BATATA <i>SAUTÉ</i> RABBIT STEWED IN BLACK BEER WITH SHALLOTS, MUSHROOMS AND SAUTÉED POTATOES	
LASANHA DE LEGUMES ASSADOS COM TELHA DE PARMESÃO ROASTED VEGETABLES LASAGNE WITH PARMESAN TILE	

SOBREMESAS | TODOS OS DIAS

DESSERTS | EVERYDAY

MATCHA E YUZO

MATCHA AND YUZO

SIRICAIA DE MARACUJÁ E CROCANTE DE BOLACHA

PASSIONFRUIT *SIRICAIA* AND BISCUIT CRUMBLE

SELEÇÃO DE FRUTA LAMINADA

SLICED FRUIT SELECTION

Entrada

Starter

Prato Principal

Main Course

Água ou Refrigerante ou Copo de Vinho

Water or Soft Drink or Glass of Wine

Café ou Chá

Coffee or Tea

25€ por pessoa

25€ per person

Entrada

Starter

Prato Principal

Main Course

Sobremesa

Dessert

Água ou Refrigerante ou Copo de Vinho

Water or Soft Drink or Glass of Wine

Café ou Chá

Coffee or Tea

28€ por pessoa

28€ per person

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR
Vinhos e Refrigerantes 23% | Comidas e Águas 13%

*Nota: Os nossos pratos podem conter vestígios de alérgenos, 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.

VAT INCLUDED AT THE RATE
Wines and Soft Drinks 23% | Food and Water 13%

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.