

CLORELA

GREEN SPACE

MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12H30 - 14H30

ENTRADAS | STARTERS

Creme de cebola | *Cream of Onion soup*

Salada de pimentos Padron | *Padrón pepper salad*

PEIXE | FISH

Filete de pescada gratinado com puré de batatas | *Gratinated hake fillet with mashed potato*

Arroz de mar aromatizado com lima | *Seafood rice flavored with lime*

CARNE | MEAT

Bifinhos de frango com molho de mostarda e batatas ao forno | *Chicken medallions with mustard sauce and roasted potatoes*

Arroz de pato a antiga | *Traditional duck rice*

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Risotto de grelos e limão | *Turnip greens and lemon risotto*

SOBREMESA | DESSERT

Pudim de maçã e caramelo | *Apple e caramel pudding*

Salada de fruta | *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), 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.

THE
EDITORY
GARDEN
HOTEL