



MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12h30- 14h30

PT

ENTRADAS

- Creme de espargos
- Croquete de alheira e mostarda

PEIXE

- Caldeirada de bacalhau
- Arroz de amêijoia aromatizado com lima

CARNE

- Jardineira de frango
- Lombrinhos de porco assado com puré de batata

VEGETARIANO

- Tortilha de batata e azeite de trufa

SOBREMESA

- Mousse de oreo
- Leite Creme
- Degustação de fruta laminada

EN

STARTERS

- Cream of asparagus soup
- Alheira sausage and mustard croquette

FISH

- Codfish stew
- Rice with clams flavored with lime

MEAT

- Chicken jardinière
- Roast pork tenderloin with mashed potatoes

VEGETARIAN

- Potato tortilla with truffle oil

DESSERT

- Oreo mousse
- Cream milk
- 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 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. 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.

www.aescolabytheartist.com