

CLORELA

GREEN SPACE

MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12H30 - 14H30

ENTRADAS | STARTERS

Creme aveludado de cenoura | *Velvety carrot cream soup*

Croquetes de alheira acompanhados de aioli de alho | *Portuguese alheira croquette served with garlic aioli*

PEIXE | FISH

Arroz cremoso de bacalhau | *Creamy codfish rice*

Pescada à espanhola ao estilo tradicional | *Tradicional Spanish-style hake*

CARNE | MEAT

Strogonoff de frango acompanhado de arroz branco vaporizado | *Chicken stroganoff served with steamed white rice*

Costelinhas de porco assadas lentamente com puré de batatas | *Slow-roasted pork ribs served with mashed potatoes*

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Medalhões de seitan à portuguesa | *Portuguese-style seitan medallions*

SOBREMESA | DESSERT

Bolo de bolacha caseiro em camadas | *Traditional Portuguese layered biscuit cake*

Salada de frutas frescas da estação | *Fresh seasonal 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
EDITORIAL
GARDEN
HOTEL