

CLORELA

GREEN SPACE

MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12H30 - 14H30

ENTRADAS | STARTERS

Croquete de alheira com molho de mostarda | *Alheira sausage croquette with mustard sauce*
Creme de Legumes | *Vegetable cream-soup*

PEIXE | FISH

Pescada a lagareiro com puré de batata | *Hake in a rustic style with mashed potatoes*
Arroz de bacalhau aromatizado com lima | *Cod rice flavored with lime*

CARNE | MEAT

Strogonoff de frango com batata no forno | *Chicken stroganoff with baked potatoes*
Lombinho de porco glaceado com puré de maçã | *Glazed pork tenderloin with apple purée*

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Risotto de cogumelos e espargos | *Mushroom and asparagus risotto*

SOBREMESA | DESSERT

Torta de laranja caseira com creme chantilly | *Homemade orange pie with whipped cream*
Fruta laminada | *Sliced fruits*

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