



MENU EXECUTIVO Almoço (12H30 – 14H30)
Segunda-feira | Monday

PT

Creme de abóbora e tártaro de favas

Tempura de cogumelos em molho de malagueta e salada verde

Bacalhau à Brás com azeitona desidrata e salsa fresca

Secretos de porco com açorda de espargos e tomate seco

Brás de legumes com azeitona desidratada e salsa fresca

Seleção de fruta laminada

Leite creme de jasmim com maçã caramelizada

14,50€ Entrada + Prato Principal

*Café incluído no preço

Sobremesa Artist (4€)

EN

Pumpkin cream and broad bean tartar

Mushroom tempura in chili sauce and green salad

Codfish à Brás with dehydrated olives and fresh parsley

Sliced pork belly with asparagus açorda and dried tomatoes

Vegetable brás with dehydrated olives and fresh parsley

Selection of sliced fruit

Jasmine milk custard with caramelized apple

14,50€ Entrée + Main Course

*Coffee is included in the price

Artist Dessert (4€)



MENU EXECUTIVO Almoço (12H30 – 14H30)
Terça-feira | Tuesday

PT

Creme de abóbora e tártaro de favas
Tempura de cogumelos em molho de malagueta e salada verde

Filetes de pescada com arroz de legumes
Bifinhos de frango ao alecrim com quinoa tricolor e ervilha de quebrar
Tofu ao alecrim com quinoa tricolor e ervilha de quebrar

Seleção de fruta laminada
Leite creme de jasmim com maçã caramelizada

14,50€ Entrada + Prato Principal
*Café incluído no preço

Sobremesa Artist (4€)

EN

Pumpkin cream and broad bean tartar
Mushroom tempura in chili sauce and green salad

Hake fillets with vegetable rice
Rosemary chicken steaks with tricolor quinoa and snap peas
Rosemary tofu with quinoa and snap peas

Selection of sliced fruit.
Jasmine milk custard with caramelized apple

14,50€ Entrée + Main Course
*Coffee is included in the price
Artist Dessert (4€)



MENU EXECUTIVO Almoço (12H30 – 14H30)

Quarta-feira | Wednesday

PT

Creme de abóbora e tártaro de favas

Tempura de cogumelos em molho de malagueta e salada verde

Dourada com esmagada de batata e azeitona

Jardineira de vitela com arroz selvagem

Lentilhas estufadas com arroz selvagem

Seleção de fruta laminada

Leite creme de jasmim com maçã caramelizada

14,50€ Entrada + Prato Principal

*Café incluído no preço

Sobremesa Artist (4€)

EN

Pumpkin cream and broad bean tartar

Mushroom tempura in chili sauce and green salad

Sea bream with mashed potatoes and olives

Veal stew with wild rice

Stewed lentils with wild rice

Selection of sliced fruit

Jasmine milk custard with caramelized apple

14,50€ Entrée + Main Course

*Coffee is included in the price

Artist Dessert (4€)



MENU EXECUTIVO Almoço (12H30 – 14H30)
Quinta-feira | Thursday

PT

Creme de abóbora e tártaro de favas
Tempura de cogumelos em molho de malagueta e salada verde

Robalo com puré de coentros e pakchoi
Naco de vazia com legumes salteados e batata rústica
Seitanas tostadas com legumes salteados e batata rústica

Seleção de fruta laminada
Leite creme de jasmim com maçã caramelizada

14,50€ Entrada + Prato Principal

*Café incluído no preço

Sobremesa Artist (4€)

EN

Pumpkin cream and broad bean tartar
Mushroom tempura in chili sauce and green salad

Sea bass with coriander puree and pakchoi
Sirloin steak with sautéed vegetables and rustic potatoes
Toasted seitan with sautéed vegetables and rustic potatoes

Selection of sliced fruit
Jasmine milk custard with caramelized apple

14,50€ Entrée + Main Course

*Coffee is included in the price

Artist Dessert (4€)



MENU EXECUTIVO Almoço (12H30 – 14H30)
Sexta-feira | Friday

PT

Creme de abóbora e tártaro de favas
Tempura de cogumelos em molho de malagueta e salada verde

Bacalhau confitado com cremoso de feijão branco e ratatouille
Laminas de Perú com couscous de ervilha e feijão verde
Beringela salteada com couscous de ervilha e feijão verde

Seleção de fruta laminada
Leite creme de jasmim com maçã caramelizada

14,50€ Entrada + Prato Principal
*Café incluído no preço

Sobremesa Artist (4€)

EN

Pumpkin cream and broad bean tartar
Mushroom tempura in chili sauce and green salad

Codfish confit with creamy white beans and ratatouille
Turkey slices with pea couscous and green beans
Sautéed eggplant with pea couscous and green beans

Selection of sliced fruit
Jasmine milk custard with caramelized apple

14,50€ Entrée + Main Course
*Coffee is included in the price

Artist Dessert (4€)



MENU EXECUTIVO Almoço (12H30 – 14H30)
Sábado | Saturday

PT

Creme de abóbora e tártaro de favas
Tempura de cogumelos em molho de malagueta e salada verde

Arroz do Mar aromatizado com coentros
Lombinho de porco com risotto de mísscaros e telha de parmesão
Risotto de mísscaros e telha de parmesão

Seleção de fruta laminada
Leite creme de jasmim com maçã caramelizada

14,50€ Entrada + Prato Principal
*Café incluído no preço

Sobremesa Artist (4€)

EN

Pumpkin cream and broad bean tartar
Mushroom tempura in chili sauce and green salad

Sea rice flavored with coriander
Pork tenderloin with musk risotto and parmesan tile
Musk risotto and parmesan tile

Selection of sliced fruit
Jasmine milk custard with caramelized apple

14,50€ Entrée + Main Course
*Coffee is included in the price

Artist Dessert (4€)