



MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12h30- 14h30

PT

ENTRADAS

- Creme de cenoura
- Escabeche de beringela

PEIXE

- Pescada à Lagareiro com puré de limão
- Arroz de bacalhau

CARNE

- Roll de frango com batata assada
- Arroz de pato

VEGETARIANO

- Portobello grelhado com azeite de alho

SOBREMESA

- Mousse de chocolate
- Maçã assada
- Degustação de fruta laminada

EN

STARTERS

- Carrot cream
- Eggplant escabeche

FISH

- Hake "à Lagareiro" with lemon purée
- Salt cod rice

MEAT

- Chicken Roll with roasted potatoes
- Duck rice

VEGETARIAN

- Grilled portobello with garlic oil

DESSERT

- Chocolate mousse
- Baked apple
- Sliced fruit tasting

16,00€

Entrada
Starter
Prato Principal
Main Course
Água ou Refrigerante
Water or Soft Drink
Café
Coffee

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

20,00€

Entrada
Starter
Prato Principal
Main Course
Água ou Refrigerante
Water or Soft Drink
Sobremesa
Dessert
Café
Coffee

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.

www.aescolabytheartist.com