

CLORELA

GREEN SPACE

MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12H30 - 14H30

ENTRADAS | STARTERS

Creme Vichyssoise | *Vichyssoise Soup*

Salada de queijo ilha com redução de vinho tinto e pickles de cenoura | *Island cheese salad with red wine reduction and carrot pickles*

PEIXE | FISH

Dourada assada com broa de alho e batata noisette | *Roasted sea bream with garlic bread and noisette potatoes*

Pescada gratinada com crosta de ervas finas, puré de batata e legumes ao molho | *Hake au gratin with a fine herb crust, mashed potatoes, and vegetables in sauce*

CARNE | MEAT

Lombelos com cogumelos e arroz pilaf | *Tenderloins with mushrooms and pilaf rice*

Medalhão de frango assado com pico de gallo | *Roasted chicken medallions with pico de gallo Salad*

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Lasanha de beringela | *Eggplant lasagna*

SOBREMESA | DESSERT

Cheesecake de banana | *Banana cheesecake*

Salada de fruta da época | *Seasonal fresh 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