



MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12h30- 14h30

PT

ENTRADAS

- Creme de legumes
- Pastel de bacalhau, maionese de alho e lima

PEIXE

- Arroz de bacalhau
- Dourada grelhada, com puré de espargos e couve de bruxelas

CARNE

- Strogonoff de franco com arroz branco
- Secretos de porco com batata ao forno

VEGETARIANO

- Ratatouille no forno, molho romesco e hortelã fresca

SOBREMESA

- Tiramisu desconstruído "A Escola by The Artist"
- Pudim de ovos
- Degustação de fruta laminada

16,00€

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

EN

STARTERS

- Vegetable cream
- Codfish "pastel", garlic and lime mayonnaise

FISH

- Cod fish rice
- Grilled sea bream, asparagus purée and brussels sprouts

MEAT

- Chicken stroganoff with white rice
- Pork "secretos" with baked potatoes

VEGETARIAN

- Baked ratatouille, romesco sauce and fresh peppermint

DESSERT

- Deconstructed tiramisu "A Escola By The Artist"
- Egg and orange pudding, pastry cream and powdered sugar
- Sliced fruit tasting

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.

www.aescolabytheartist.com



MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12h30- 14h30

PT

ENTRADAS

- Creme de legumes
- Pastel de bacalhau, maionese de alho e lima

PEIXE

- Arroz de bacalhau
- Dourada grelhada, com puré de espargos e couve de bruxelas

CARNE

- Strogonoff de franco com arroz branco
- Secretos de porco com batata ao forno

VEGETARIANO

- Ratatouille no forno, molho romesco e hortelã fresca

SOBREMESA

- Tiramisu desconstruído "A Escola by The Artist"
- Pudim de ovos
- Degustação de fruta laminada

16,00€

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

EN

STARTERS

- Vegetable cream
- Codfish "pastel", garlic and lime mayonnaise

FISH

- Cod fish rice
- Grilled sea bream, asparagus purée and brussels sprouts

MEAT

- Chicken stroganoff with white rice
- Pork "secretos" with baked potatoes

VEGETARIAN

- Baked ratatouille, romesco sauce and fresh peppermint

DESSERT

- Deconstructed tiramisu "A Escola By The Artist"
- Egg and orange pudding, pastry cream and powdered sugar
- Sliced fruit tasting

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.

www.aescolabytheartist.com



MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12h30- 14h30

PT

ENTRADAS

- Creme de legumes
- Pastel de bacalhau, maionese de alho e lima

PEIXE

- Arroz de bacalhau
- Dourada grelhada, com puré de espargos e couve de bruxelas

CARNE

- Strogonoff de franco com arroz branco
- Secretos de porco com batata ao forno

VEGETARIANO

- Ratatouille no forno, molho romesco e hortelã fresca

SOBREMESA

- Tiramisu desconstruído "A Escola by The Artist"
- Pudim de ovos
- Degustação de fruta laminada

16,00€

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

EN

STARTERS

- Vegetable cream
- Codfish "pastel", garlic and lime mayonnaise

FISH

- Cod fish rice
- Grilled sea bream, asparagus purée and brussels sprouts

MEAT

- Chicken stroganoff with white rice
- Pork "secretos" with baked potatoes

VEGETARIAN

- Baked ratatouille, romesco sauce and fresh peppermint

DESSERT

- Deconstructed tiramisu "A Escola By The Artist"
- Egg and orange pudding, pastry cream and powdered sugar
- Sliced fruit tasting

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.

www.aescolabytheartist.com