

CLORELA

GREEN SPACE

MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12H30 - 14H30

ENTRADAS | STARTERS

Creme de abóbora | *Pumpkin soup*

Pimentos Padrón salteados, cebola em pickle, redução de balsâmico e queijo da ilha
Sautéed Padrón peppers, pickled onion, balsamic reduction, and island cheese

PEIXE | FISH

Pescada à lagareiro | *Hake lagareiro style*

Arroz de bacalhau aromatizado com lima | *Lime-flavored cod rice*

CARNE | MEAT

Alheira assada com batata frita e ovo estrelado | *Roasted alheira sausage with French fries and fried egg*

Carne de porco à alentejana | *Traditional Alentejo-style pork and clams*

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Chilli Vegan | *Vegan Chili*

SOBREMESA | DESSERT

Mousse de lima | *Lima mousse*

Salada de fruta da época | *Seasonal 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
EDITORY
GARDEN
HOTEL