

CLORELA

GREEN SPACE

MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12H30 - 14H30

ENTRADAS | STARTERS

Creme aveludado de ervilhas com crocante de bacon | *Velvety pea soup with crispy bacon*

Chamuças de frango com inspiração mediterrânica | *Mediterranean-inspired chicken samosas*

PEIXE | FISH

Arroz de bacalhau | *Codfish rice*

Pescada à lagareiro acompanhada de batata à murro couves – de – bruxelas e azeite virgem extra | *Lagareiro-style hake served with smashed potatoes, brussels sprouts and extra virgin olive oil*

CARNE | MEAT

Arroz de pato à Portuguesa | *Portuguese-style duck rice*

Bochecha de porco cozinhada lentamente acompanhada de puré cremoso de batata | *Slow-cooked pork cheek served with creamy mashed potatoes*

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Risoto cremoso de cogumelos | *Creamy mushroom risotto*

SOBREMESA | DESSERT

O nosso pudim de ovos caseiro | *Our homemade Portuguese egg custard pudding*

Salada de frutas frescas da época | *Fresh 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 alérgenos, 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