

# CLORELA

GREEN SPACE

## MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12H30 - 14H30

### ENTRADAS | STARTERS

**Croquete de alheira com alioli** | *Alheira sausage croquette with aioli*

**Creme de ervilha, crocante de presunto** | *Pea cream soup, crispy ham*

### PEIXE | FISH

**Bacalhau à Brás com salsa fresca e azeitona preta** | *Salt cod, Brás-style, with fresh parsley and black olives*

**Arroz de ameijoia aromatizado com limão e gengibre** | *Clam rice flavored with lemon and ginger*

### CARNE | MEAT

**Carne de porco alentejana com arroz branco** | *Alentejo-style pork with white rice*

**Espetada de frango, batata frita e molho de mostarda e mel** | *Chicken skewer with fries and honey mustard sauce*

### VEGETARIANO | VEGETARIAN

**Linguini com molho pesto e lascas de queijo da ilha** | *Linguini with pesto sauce and Ilha cheese shavings*

### SOBREMESA | DESSERT

**Torta de laranja caseira com creme chantilly** | *Homemade orange pie with whipped cream*

**Fruta laminada** | *Sliced fruits*

**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