



MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12h30- 14h30

PT

ENTRADAS

- Creme de Cenoura
- Croquete de Alheira com Mostarda

PEIXE

- Pataniscas de Bacalhau com Arroz de Feijão
- Pescada à Lagareiro com Batatinha á Murro

CARNE

- Arroz de Pato com Laranja
- Lombinho de Porco com Puré de Cenoura

VEGETARIANO

- Lasanha de legumes

SOBREMESA

- Leite Creme
- Baba de Camelo
- Degustação de fruta laminada

16,00€

Entrada

Starter

Prato Principal

Main Course

Água ou Refrigerante

Water or Soft Drink

Café

Coffee

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

EN

STARTERS

- Carrot Cream
- Alheira Croquette with Mustard

FISH

- Codfish Fritters with Bean Ric
- Hake à Lagareiro with Crushed Potatoes

MEAT

- Duck Rice with Orange
- Pork tenderloin with carrot purée

VEGETARIAN

- Vegetable lasagna

DESSERT

- Crème Brûlée
- Portuguese Caramel Mousse
- Sliced fruit tasting

20,00€

Entrada

Starter

Prato Principal

Main Course

Água ou Refrigerante

Water or Soft Drink

Sobremesa

Dessert

Café

Coffee

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.

www.aescolabytheartist.com