



# MENU EXECUTIVO

## EXECUTIVE MENU

### 12h30- 14h30

#### PT

##### ENTRADAS

- Creme de cebola crocante e coentro
- Salada de rúcula, peras assadas, queijo brie e pinhão tostado

##### PEIXE

- Robalo confit em azeite de alho, puré de ervilhas e escabeche de grão-de-bico
- Panado de filete de pescada, arroz aromatizado com limão e salsa picada

##### CARNE

- Stroganoff de peru, portobellos grelhados e croutons
- Plumas de porco assadas, puré de couve-flor e pickles

##### VEGETARIANO

- Lasanha de legumes, bechamel de queijo e crocante de queijo

##### SOBREMESA

- Profiteroles recheados de curd de laranja e calda de chocolate preto
- Mousse de oreo, coulis de frutos vermelhos e hortelã
- 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

- Crispy onion and coriander cream
- Arugula salad, roasted pears, brie cheese and toasted pine nuts

##### FISH

- Confit sea bass in garlic olive oil, pea purée and chickpea escabeche
- Pan-fried hake fillet, rice flavoured with lemon and chopped parsley

##### MEAT

- Turkey stroganoff, grilled portobellos and croutons
- Roast pork shoulder, cauliflower puree and pickles

##### VEGETARIAN

- Vegetable lasagne, cheese béchamel and cheese crumble

##### DESSERT

- Profiteroles filled with orange curd and dark chocolate syrup
- Oreo mousse, red fruit coulis and spearmint
- Sliced fruit

**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](http://www.aescolabytheartist.com)