



MENU EXECUTIVO

de 25 a 29 de Outubro de 2021

Entrada ou sopa

Tosta de queijo gratinado com compota de frutos vermelhos e misto alfaces.

ou

Creme de cogumelos com amêndoa tostada e espinafres.

Peixe ou carne

Garoupa com molho de espumante e risoto de sapateira.

ou

Cachaço de porco com molho de vinho tinto e puré de cenoura assada.

Sobremesa

Trouxa de ovos com creme de limão, merengue e sorvete de cítricos e verduras.

ou

Seleção de fruta laminada.

Café e petit fours

19€ por pessoa

Entrada ou sobremesa + Prato Principal
+ uma bebida c/ ou s/ álcool + café e petit fours

22€ por pessoa

Entrada + Prato Principal + Sobremesa +
uma bebida c/ ou s/ álcool + café e petit fours

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGALEM VIGOR

*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..



EXECUTIVE MENU

from the 25th to the 29nd of October 2021

Starter or soup

Cheese toast with red fruit jam and mixed green salad.

or

Mushroom cream with toasted almonds and spinach.

Fish or meat

Grouper with sparkling wine sauce and crab risotto.

or

Pork neck with red wine sauce and carrot puree.

Dessert

“trouxa de ovos” with lemon cream, meringue and citrus and greens sorbet.

or

Sliced Fruit.

Coffee and petit four

19€ per person

Starter or Dessert + Main course + a drink with or without alcohol + coffee and petit fours

22€ per person

Starter + Main course Dessert + a drink with or without alcohol + coffee and petit fours

VAT INCLUDED AT THE RATE

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.