

CLORELA

GREEN SPACE

MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12H30 - 14H30

ENTRADAS | STARTERS

Creme de abóbora | *Pumpkin cream soup*

Bolinho de bacalhau com molho de mostarda | *Codfish fritter with mustard sauce*

PEIXE | FISH

Pescada à lagareiro | *Lagareiro-Style Hake*

Arroz de amêijoas | *Clams rice*

CARNE | MEAT

Lombo de porco assado a baixa temperatura com puré de maçã e batatas assadas |

Low Temperature roasted pork loin with apple purée and roasted potatoes

Arroz de pato | *Duck rice*

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Rissoto de cogumelos e couve bruxelas | *Mushroom and brussels sprouts risotto*

SOBREMESA | DESSERT

Sagú com creme pasteleiro | *Sago pudding with pastry cream*

Salada de fruta da época | *Seasonal fresh 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 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
EDITORIAL
GARDEN
HOTEL