



MENU EXECUTIVO

de 15 a 19 de novembro de 2021

Entrada ou sopa

Folhado de sapateira, rúcula selvagem, vinagrete de romã e amêndoa torrada.

ou

Creme de funcho, ostra e funcho do mar.

Peixe ou carne

Polvo em teriyaki com molho de ouriço do mar e raviolis de tofu.

ou

Costela mindinha, molho de vinho tinto, aipo e legumes do mercado.

Sobremesa

Bolo de chocolate, merengue, coli de frutos vermelhos e gelado de manteiga amendoim.

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 November 15th to 19th, 2021

Starter or soup

Crab puff pastry, wild arugula, pomegranate vinaigrette and toasted almonds.

or

Cream of fennel, oyster and sea fennel.

Fish or meat

Octopus in teriyaki with sea urchin sauce and tofu ravioli.

or

Rib eye , red wine sauce, celery and market vegetables.

Dessert

Chocolate cake, meringue, red fruit coli and peanut butter ice cream.

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.