

CLORELA

GREEN SPACE

MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12H30 - 14H30

ENTRADAS | STARTERS

Creme de espargos com croutons | *Cream of Asparagus Soup with Croutons*

Croquete alheira e mostarda | *Alheira Croquette with Mustard*

PEIXE | FISH

Arroz de amêijoia aromatizado com lima | *Clam Rice Infused with Lime*

Pescada panada com salada russa e maionese | *Breaded Hake with Russian Salad and Mayonnaise*

CARNE | MEAT

Bifinhos de frango com batata frita e salada ibérica | *Chicken Escalopes with French Fries and Iberian Salad*

Espetada de porco com purê de cenoura e couve de bruxelas | *Pork Skewer with Carrot Purée and Brussels Sprouts*

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Lasanha de legumes | *Vegetable Lasagna*

SOBREMESA | DESSERT

Leite creme | *Crème Brûlée*

Salada de fruta | *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
EDITORY
GARDEN
HOTEL