



MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12h30- 14h30

PT

ENTRADAS

- Creme de legumes
- Croquete de fiambre e mostarda Dijon

PEIXE

- Bacalhau à Brás com azeitona desidratada
- Pescada à Lagareiro com puré de batata

CARNE

- Peito de frango grelhado com arroz basmati cítrico
- Carne de porco à alentejana

VEGETARIANO

- Lasanha de legumes

SOBREMESA

- Tarte de maçã
- Pudim de ovos
- Seleção de fruta laminada

EN

STARTERS

- Vegetables Cream
- Ham and Dijon Mustard Croquette

FISH

- Salt Cod "Brás" Style with Dehydrated Olives
- Hake à Lagareiro with mashed potatoes

MEAT

- Grilled Chicken Breast with Citrus Basmati Rice
- Alentejo-Style Pork with Clams

VEGETARIAN

- Vegetable Lasagna

DESSERT

- Apple Tart
- Egg Custard Pudding
- Selection of sliced fruit

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 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