



MENU EXECUTIVO

PARA COMEÇAR | TODOS OS DIAS

STARTERS | EVERYDAY

Creme de beterraba assada com iogurte grego e pistáchio

Roasted beetroot cream with greek yogurt and pistachio

Salada tépida de bacalhau com aveludado do mesmo, batata risolet e folhas verdes

Warm cod salad with velvety cod emulsion, risolet potatoes and mixed greens

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Robalo em arroz à pescador aromatizado com coentros e lima

Sea bass in fisherman-style rice, scented with coriander and lime

Naco de novilho sobre cama de grelos, batata assada com alecrim e demi-glace

Beef steak on a bed of turnip greens, rosemary-roasted potatoes and demi-glace

Lasanha de legumes assados

Roasted vegetable lasagna

Garoupa fumada em risoto de bivalves e wakame

Smoked grouper in shellfish and wakame risotto

Peito de frango laminado com caril e couscous de legumes

Sliced chicken breast with curry and vegetable couscous

Estufado de lentilhas e soja com couve portuguesa e malagueta

Lentil and soy stew with portuguese cabbage and chili

Salmão com crosta de milho e pistáchio em puré de funcho negro

Corn and pistachio-crusted salmon on black fennel purée

Magret de pato com arroz caldoso de tomate e pêra

Duck magret with tomato and pear soupy rice

Esparguete envolto em cremoso de cogumelos e queijo das ilhas

Spaghetti in creamy mushroom sauce with island cheese

SEGUNDA-FEIRA
MONDAY

TERÇA-FEIRA
TUESDAY

QUARTA-FEIRA
WEDNESDAY

Bacalhau confitado em puré de batata-doce assada com ervilha de quebrar em azeite de alho Confit cod on roasted sweet potato purée with sugar snap peas in garlic oil	QUINTA-FEIRA THURSDAY
Coq au vin Coq au vin	
Risoto de abóbora com pak choi e edamame Pumpkin risotto with pak choi and edamame	
Corvina tostada com couscous de legumes e redução de soja e mel Seared meagre with vegetable couscous and soy-honey reduction	SEXTA-FEIRA FRIDAY
Bochecha de porco estufada lentamente em vinho tinto com polenta de milho Slow-braised pork cheek in red wine with corn polenta	
Caponata de beringela com tostas de manteiga Eggplant caponata with buttered toasts	

SOBREMESAS | TODOS OS DIAS

DESSERTS | EVERYDAY

Tiramisu de Baileys Bailey's tiramisu
Banana, chocolate e amendoim Banana, chocolate and peanut
Seleção de fruta laminada Sliced fresh fruit selection

Entrada Starter	Entrada Starter
Prato Principal Main Course	Prato Principal Main Course
Água ou Refrigerante ou Copo de Vinho Water or Soft Drink or Glass of Wine	Sobremesa Dessert
Café ou Chá Coffee or Tea	Água ou Refrigerante ou Copo de Vinho Water or Soft Drink or Glass of Wine
25€ por pessoa 25€ per person	Café ou Chá Coffee or Tea
	28€ por pessoa 28€ per person