

MENU EXECUTIVO

PARA COMEÇAR | TODOS OS DIAS

STARTERS | EVERYDAY

CREME DE BATATA DOCE E BETERRABA COM NATA AZEDA

SWEET POTATO AND BEET CREAM WITH SOUR CREAM

**SALADA MOZARELLA E TOMATE CEREJA COM MANJERICÃO E TAPENADE DE AZEITONA
NEGRA E RÚCULA**

MOZARELLA AND CHERRY TOMATO SALAD WITH BASIL, BLACK OLIVE AND RUCOLA TAPENADE

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

**BACALHAU CONFITADO COM PURÉ DE COENTROS E COENTROS E
CROCANTE DE BROA E ESPECIARIAS**

CONFIT CODFISH WITH CORIANDER MASH AND CRUNCHY BREAD WITH
SPICES

**LOMBINHO DE PORCO ASSADO COM LEGUMES DA ÉPOCA ESTUFADOS
E BATATA DOCE**

ROAST PORK TENDERLOINS WITH STEWED VEGETABLES AND SWEET POTATO

**ARROZ CALDOSO DE MISTURA DE COGUMELOS FLORESTAIS E
AÇAFRÃO**

FOREST MUSHROOM AND SAFFRON RICE

ARROZ DE PEIXE AROMATIZADO COM COENTROS, LIMA E MALAGUETA

FISH RICE FLAVOURED WITH CORIANDER, LIME AND CHILLI

**NACO DE NOVILHO EM MIGAS DE FEIJÃO ENCARNADO E GRELOS COM
MOLHO DA POSTA E PRESUNTO DESIDRATADO**

SIRLOIN STEAK IN RED BEAN CRUMBS AND SPROUTS WITH STEAK SAUCE AND
DEHYDRATED HAM

**TOFU TOSTADO EM MIGAS DE FEIJÃO ENCARNADO E GRELOS COM
REDUÇÃO DE BALSÂMICO E MEL**

TOASTED TOFU IN RED BEAN CRUMBS AND SPROUTS WITH BALSAMIC AND
HONEY REDUCTION

**ROBALO FUMADO COM POLENTA DE MILHO TOSTADO E LEGUMES
BABY**

SMOKED SEA BASS WITH TOASTED CORN POLENTA AND BABY VEGETABLES

**MAGRET DE PATO COM ESTUFADO DE FAVAS E ENCHIDOS E PÊRA
CARMELIZADA**

DUCK MAGRET WITH BROAD BEAN AND SAUSAGE STEW AND CARMELIZED
PEAR

SEGUNDA-FEIRA
*
MONDAY

TERÇA-FEIRA
*
TUESDAY

QUARTA-FEIRA
*
WEDNESDAY

<p>SEITAN EM TEMPURA COM CREMOSO DE MILHO TOSTADO E LEGUMES BABY</p> <p>SEITAN TEMPURA WITH CREAMY ROASTED CORN AND BABY VEGETABLES</p>	
<p>SALMÃO TOSTADO COM SÉSAMO NEGRO EM CREME DE GRÃO DE BICO E MOLHO VERDE COM PIMENTOS</p> <p>TOASTED SALMON WITH BLACK SESAME IN CHICKPEA CREAM AND GREEN SAUCE WITH PEPPERS</p>	
<p>FILETES DE FRANGO PANADOS COM PANKO, COM ARROZ DE TOMATE E FEIJÃO ENCARNADO</p> <p>CHICKEN FILLETS BREADED IN PANKO WITH TOMATO RICE AND RED BEANS</p>	<p>QUINTA-FEIRA</p> <p>*</p> <p>THURSDAY</p>
<p>ESTUFADO DE SOJA COM COUVE PORTUGUESA E FEIJÃO ENCARNADO E ARROZ NO FORNO</p> <p>SOYA STEW WITH PORTUGUESE CABBAGE, RED BEANS AND BAKED RICE</p>	
<p>FILETES DE POLVO COM ARROZ DO MESMO</p> <p>OCTOPUS FILLETS WITH HIS OWN RICE</p>	
<p>SECRETOS DE PORCO PRETO COM AÇORDA DE ESPARGOS VERDES E OVO A BAIXA TEMPERATURA</p> <p>SLICED BLACK PORK BELLY WITH GREEN ASPARAGUS <i>AÇORDA</i> AND EGG AT LOW TEMPERATURE</p>	<p>SEXTA-FEIRA</p> <p>*</p> <p>FRIDAY</p>
<p>BRÁS DE LEGUMES COM OVO A BAIXA TEMPERATURA E AZEITONA NEGRA DESIDRATADA</p> <p>VEGETABLES <i>BRÁS</i> WITH LOW TEMPERATURE EGG AND DEHYDRATED BLACK OLIVES</p>	

SOBREMESAS | TODOS OS DIAS

DESSERTS | EVERYDAY

BROWNIE DE CHOCOLATE E AVELÃ COM GELADO DE BAUNILHA

CHOCOLAT AND HAZELNUT BROWNIE AND VANILLA ICE CREAM

BANOFFE DESCONSTRUÍDA COM PARFAIT DE DOCE DE LEITE, BANANA CARMELIZADA E CROCANTE DE CANELA

DECONSTRUCTED BANOFFE WITH SWEET MILK PARFAIT, CARMELIZED BANANA AND CINNAMON CRUNCH

SELEÇÃO DE FRUTA LAMINADA

SLICED FRUIT SELECTION