



MENU EXECUTIVO

DE 28 DE JULHO A 1 DE AGOSTO

Entrada ou sopa

Folhado de sapateira com misto de germinados
com vinagrete de flor de laranjeira

ou

Creme de ervilhas com chouriço e tártaro de
vieira

Peixe ou carne

Arroz de tamboril com caldo de crustáceos

ou

Cachaço de porco com molho de vinho tinto
com puré de raiz de cerefólio

Sobremesa

Sponge

Sponge cake de açafião com iogurte,
kumquat e gelado de baunilha.

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 JULY 28TH TO AUGUST 1ST

Starter or soup

Crab puff pastry with mix of sprouted with orange flower vinaigrette

or

Cream of Green Pea Soup with spicy sausage and scallop tartare

Fish or meat

Monkfish rice with shellfish broth

or

Pig neck with red wine sauce, with chervil root puree

Dessert

Saffron sponge cake with yogurt, kumquat and vanilla ice cream

or

Mixed 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.