



MENU EXECUTIVO

DE 17 A 21 DE NOVEMBRO

Entrada ou sopa

Creme de abóbora com frango.

ou

Tosta de requeijão com doce de framboesa e rúcula selvagem.

Peixe ou carne

Bacalhau confitado com brás de legumes e Beurre Blanc.

ou

Cachaço de porto confitado com puré de batata doce, legumes e molho de vinho tinto.

Sobremesa

Parfait de chocolate, amendoim, frutos vermelhos e gelado de caramelo salgado.

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 17th TO 21th NOVEMBER

Starter or soup

Cream of Pumpkin Soup with Chicken.

or

Curd cheese toast with raspberry jam and wild arugula.

Fish or meat

Confit cod with vegetable 'à Brás' and Beurre Blanc sauce.

or

Confit pork with sweet potato puree, vegetables and red wine sauce.

Dessert

Chocolate, peanut, red fruit parfait and salted caramel 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.