



MENU EXECUTIVO Almoço (12H30 – 14H30)

PT

- Creme de legumes com feijão verde
- Trougha de brie, nozes, mel e fumeiro.

Peixe

- Filetes de pescada com salada russa em maionese de wasabi
- Feijoada de mexilhão com arroz de hortelã

Carne

- Bochecha de porco com puré de batata, rúcula e tomate cherry
- Perna de frango confitado, com arroz de açafrão, sultanas e pinhão tostado

Vegetariano

- Lasanha vegetariana
- Estufado de soja e couve com arroz de hortelã

Sobremesa

- Pudim de ovos frito em panku com creme de laranja e mousse de coco
- Prato de frutas

14,50€ Entrada + Prato Principal

*Café incluído no preço

Sobremesa Artist (4€)

EN

- Vegetable cream with green beans
- Brie, walnuts, honey and smoked meats bundle

Fish

- Hake fillets with Russian salad in wasabi mayonnaise
- Mussel stew with mint rice

Meat

- Pork cheek with mashed potatoes, rocket and cherry tomatoes
- Chicken leg confit, with saffron rice, raisins and toasted pine nuts

Vegetarian

- Vegetarian lasagna
- Soya and cabbage stew with mint rice

Dessert

- Fried egg pudding in panku with orange cream and coconut mousse
- Fruit platter

14,50€ Starter+ MainCourse

*Coffee is included in the price

Artist Dessert (4€)

***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..

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.



MENU ALMOÇO (12H30 – 14H30) **Domingo | Sunday**

PT

‘A Escola by The Artist’ marca a diferença pela forma hábil como eleva a escolha do cliente à criatividade dos Chefs, contando com uma equipa jovem e dinâmica, apaixonada pela gastronomia e pela arte de criar e de surpreender o seu almoço de Sábado e Domingo com a seguinte proposta:

Teste Sensorial:

Degustação de 3 experiências numa refeição completa, 27€ por pessoa.

A arte é feita ao momento: o esboço começa quando se chega à mesa. O Chef cria, as experiências somam-se e a Obra nasce.

***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), Tremeços, Moluscos, Frutos de Casca Rija (Nozes), Sementes de Sésamo e Mostarda.

POR FAVOR OBTENHA MAIS INFORMAÇÕES JUNTO DA NOSSA EQUIPA..

EN

‘A Escola by The Artist’ marks the difference by the skillful way it elevates the cliente’s choice to the creativity of the Chefs, counting on a young and dynamic team, passionate about gastronomy and the art of creating and surprising your Saturday and Sunday lunch with the following proposal:

Sensory Test:

Tasting of 3 experiences in a complete meal, 27€ per person.

The art is made by the moment: the sketch begins when you arrive at the table. The Chef creates, the experiences add up and the Work is born.

***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.