



IJCITO

RESTAURANTE

Menu Executivo

22 de julho á 27 de julho

Entrada

Creme de Cenoura com Creme azedo e tostas finas

Ou

Salada de Couscous com Mini Beterraba, Pepino, Picles de Cenoura e folhas da época

Peixe

Bacalhau a Gomes de Sá com Aioli de Azeitona Preta

Ou

Dourada com Puré de Wasabi, Couve Lombarda e Molho Verde

Carne



Lombinho de Porco com Batata Doce em Texturas e Pack Choi



Ou

Frango Grelhado com Risoto de Queijo da Ilha e Telha de Parmesão

Vegetariano

Ravioli de Abobora fumada com Emulsão de Queijo e Cogumelos

Ou

Seitan Grelhada com Quinoa e Feijão Verde

Sobremesa

Bolo de Coco, Creme de Chocolate branco e Cereja Bêbada

Ou

Fruta laminada da Época

18€ ENTRADA e PRATO PRINCIPAL

22€ ENTRADA , PRATO PRINCIPAL e SOBREMESA

BEBIDAS NÃO INCLUIDAS

IVA INCLUIDO



OS NOSSOS PRODUTOS PODEM CONTER VESTIGÍOS DE ALERGÊNEOS.
PARA MAIS INFORMAÇÕES CONTATE A NOSSA EQUIPA



IJCITO

RESTAURANTE



EXECUTIVE MENU

22th to 27th July

Started

Carrot cream with sour cream and thin toast

Or

Couscous Salad with Mini Beetroot, Cucumber, Carrot Pickle and Seasonal Leaves

Fish

"Gomes de Sá" Cod with Black Olive Aioli

Or

Sea Bream with Wasabi Puree, Savoy Cabbage and Green

Sauce



Meat

Pork Tenderloin with Textured Sweet Potato and Choi Pack

Or

Grilled Chicken with Island Cheese Risotto and Parmesan Tile

Vegetarian

Smoked Courgette Ravioli with Cheese and Mushroom Emulsion

Or

Grilled Seitan with Quinoa and Green Beans

Desserts

Coconut Cake with White Chocolate Cream and Drunken

Cherry

Or

Selection of sliced Fruit



18€ STARTER and MAIN COURSE

22€ STARTER, MAIN COURSE and DESSERT

DRINKS NOT INCLUDED

VAT INCLUDED

