



MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12h30 - 14h30

PT

ENTRADAS

- Creme de legumes com croutons aromatizados com alecrim
- Quiche de alho francês e bacon , gratinado com queijo e salada com redução de balsâmico

PEIXE

- Salmão com crosta de frutos secos com cremoso de laranja e tomate Cherry confitado
- Arroz à Pescador aromatizado com coentros e Lima

CARNE

- Naco de Vazia com batata à murro e esparregado
- Bifinhos de frango ao forno com molho de mostarda e mel e couscous de legumes

VEGETARIANO

- Espetada de Tofu com pimentos e cherry e polenta cremosa
- Risoto de Cogumelos

SOBREMESA

- Crumble de frutas e gelado de baunilha
- Fruta laminada

14,50€

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL

*Café incluído no preço

- **Sobremesa Artist 4€**

***NOTA:** Os nossos pratos podem conter vestígios de alérgenos, 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.

EN

STARTERS

- Vegetable cream with rosemary-flavoured croutons
- Leek and bacon quiche au gratin with cheese and salad with balsamic reduction

FISH

- Dried fruit crusted salmon with orange cream and confit cherrytomatoes
- Fisherman's rice flavoured with coriander and lime

MEAT

- Loin of pork with fried potatoes and spareribs
- Baked chicken steaks with honey mustard sauce and vegetable couscous

VEGETARIAN

- Tofu kebab with cherry peppers and creamy polenta
- Mushroom risotto

DESSERT

- Fruit crumble and vanilla ice cream
- Sliced fruit

14,50€

STARTER + MAIN COURSE

*Coffee is included in the price

- **Artist Dessert 4€**



MENU ALMOÇO LUNCH MENU

Domingo | Sunday • 12h30 - 14h30

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), Tremoços, 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.