

MENU EXECUTIVO EXECUTIVE MENU

12h30 - 14h30

PT

ENTRADAS

- Creme de abóbora com caju tostado
- Trougha de alheira, brie e mel em ninho de rúcula

PEIXE

- Salmão tostado com couscous e legumes salteados
- Pataniscas de bacalhau com arroz caldoso de tomate e feijão encarnado

CARNE

- Bochecha de porco com puré trufado e feijão verde
- Arroz de frango no forno com queijo parmesão

VEGETARIANO

- Esparguete com tofu envolto em pesto
- Feijoada de cogumelos com arroz aromatizado com alecrim

SOBREMESA

- Mousse de chocolate com crumble de chocolate branco
- Fruta laminada

14,50€

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL

*Café incluído no preço

- Sobremesa Artist 4€

EN

STARTERS

- Pumpkin cream with toasted cashews
- Typical Portuguese sausage, brie and honey in a rocket nest

FISH

- Roasted salmon with couscous and sautéed vegetables
- Codfish pataniscas with tomato and red bean soupy rice

MEAT

- Pork cheek with truffled mash and green beans
- Baked chicken rice with parmesan cheese

VEGETARIAN

- Spaghetti with tofu wrapped in pesto
- Mushroom stew with rice flavoured with rosemary

DESSERT

- Chocolate mousse with white chocolate crumble
- Sliced fruit

14,50€

STARTER + MAIN COURSE

*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.