



# MENU EXECUTIVO EXECUTIVE MENU

12h30 - 14h30

## PT

### ENTRADAS

- Sopa da Horta
- Tosta de alheira com cogumelos salteados em salada verde.

### PEIXE

- Dourada Tostada com quinoa de cenoura e feijão verde.
- Bacalhau confitado com puré de coentros e pack Choi

### CARNE

- Secretos de Porco com polenta de legumes e kale.
- Panadinhos de frango com arroz de tomate e pimentos.

### VEGETARIANO

- Seitana com cebolada, arroz Jasmin e tomate cherry confitado
- Lasanha de Legumes gratinado com queijo parmesão.

### SOBREMESA

- Leite Creme com frutos vermelhos
- Fruta laminada

**14,50€**

### ENTRADA + PRATO PRINCIPAL

\*Café incluído no preço

- Sobremesa Artist 4€

## EN

### STARTERS

- Vegetables soup
- Sausage toast with sautéed mushrooms and green salad

### FISH

- Roasted sea bream with carrot quinoa and green beans.
- Cod confit with coriander puree and Choi packet

### MEAT

- Pork tenderloin with vegetable polenta and kale.
- Chicken patties with tomato and bell pepper rice.

### VEGETARIAN

- Seitan with onions, Jasmin rice and confit cherry tomatoes
- Vegetable lasagna au gratin with parmesan cheese.

### DESSERT

- Custard with red berries
- Sliced fruit

**14,50€**

### STARTER + MAIN COURSE

\*Coffee is included in the price

- Artist Dessert 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.



# 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.