



IJCITO

RESTAURANTE

Menu Executivo

15 de julho á 20 de julho

Entrada

Creme de Alho Francês com Tostas finas e Amêndoas tostadas

Ou

Rúcula Selvagem com Alperce seco, tomate cherry, Cajus e Requeijão

Peixe

Raia ao Alho com Linguine Nero e Camarões Grelhados com Coentros

Ou

Dourada Grelhada com Pimentos Assados e Batatas com especiarias

Carne



Tornedor de Vazia com Aligot, Cebolete Grelhado e Jus de Carne



Ou

Frango Crocante com Puré de Raiz de Aipo e Pack Choi Grelhada

Vegetariano

Arroz Cremoso de Espargos com Cogumelos em texturas e frutos secos

Ou

Linguine Caseiro com Tofu, Queijo, Pesto e Espinafre

Sobremesa

Bolo de Chocolate com Ganache, Textura de Cenoura e Crumble de Chocolate

Ou

Fruta laminada da Época

18€ ENTRADA e PRATO PRINCIPAL

22€ ENTRADA , PRATO PRINCIPAL e SOBREMESA

BEBIDAS NÃO INCLuíDAS

IVA INCLUIDO

OS NOSSOS PRODUTOS PODEM CONTER VESTÍGIOS DE ALERGÉNICOS.
PARA MAIS INFORMAÇÕES CONTATE A NOSSA EQUIPA





ILICITO

RESTAURANTE



EXECUTIVE MENU

15th to 20th July

STARTER

Leek cream with thin toast and toasted almonds

Or

Arugula with dried apricots, cherry tomatoes, cashews and cottage cheese

MAIN COURSE

Fish

Garlicky Stingray with Linguine Nero and Grilled Prawns with Coriander

Or



Grilled Sea bream with roasted peppers



Meat

Beef Tenderloin with Aligot, Grilled Onions and Beef Jus

Or

Crispy Chicken with Celery Root Puree and Grilled Pak Choi

Vegetarian

Creamy Asparagus Rice with Textured Mushrooms and Dried Fruit

Or

Homemade Linguine with Tofu, Cheese, Pesto and Spinach

Desserts

Chocolate Cake with Ganache, Carrot Texture and Chocolate Crumble

Or

Selection of sliced Fruit



18€ STARTER and MAIN COURSE

22€ STARTER, MAIN COURSE and DESSERT

DRINKS NOT INCLUDED

VAT INCLUDED

