



A Escola

by the artist

MENU EXECUTIVO Almoço (12H30 – 14H30)

PT

- Creme de legumes
- Croquete de rabo de boi

Peixe

- Bacalhau à Brás.
- Arroz de Robalo e gambas

Carne

- Secretos de porco, com puré de batata doce e castanha, chimichurri.
- Tiras de frango panadas com polenta trufada e vegetais grelhados

Vegetariano

- Risoto de Cogumelos.
- Tagliatelli de pesto de tomate e nozes..

Sobremesa

- Affogato de nata.
- Fruta Laminada

14,50€ Entrada + Prato Principal

*Café incluído no preço

Sobremesa Artist (4€)

EN

- Vegetable cream
- Oxtail croquette

Fish

- Brás codfish
- Sea bass and prawn rice

Meat

- Sliced Pork Belly with mashed sweet potatoes and chestnuts, chimichurri
- Breaded chicken strips with truffled polenta and grilled vegetables

Vegetarian

- Mushroom risotto
- Tomato and walnut pesto tagliatelli

Dessert

- Cream affogato
- Sliced Fruit

14,50€ Starter+ MainCourse

*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.