



MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12h30 - 14h30

PT

ENTRADAS

- Gaspacho de tomate
- Crostini de Babaganoush espinafre e pinhão

PEIXE

- Filetes de Pescada com arroz caldoso de tomate.
- Robalo, Puré de Batata e funcho

CARNE

- Vitela assada à moda de Fafe.
- Bochecha de Porco com polenta trufada

VEGETARIANO

- Peixinhos da Horta Risoto de Feijão Frade e coentros
- Panados de Tofu com arroz de Tomate

SOBREMESA

- Mousse de Chocolate crumble de chocolate branco e terra de canela
- Fruta laminada

14,50€

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL

*Café incluído no preço

- Sobremesa Artist 4€

EN

STARTERS

- Tomato gaspacho
- Babaganoush spinach and pine nut crostini

FISH

- Hake fillets with tomato broth rice
- Sea bass, mashed potatoes and fennel

MEAT

- Fafe-style roast veal
- Pork cheek with truffled polenta

VEGETARIAN

- Horta Fish Risotto with Kidney Beans and Coriander
- Tofu patties with tomato rice

DESSERT

- Chocolate mousse with white chocolate crumble and cinnamon soil
- 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), Tremeços, 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.