



Menu Executivo

Sexta-feira

Entradas

Creme de Couve Flor trufado e suas Texturas

Ou

Atum com Kimchi em Tosta de Brioche

Peixe

Robalo Grelhado com Arroz Caldosos de

Camarão

Carne

Bochecha de Porco Assada com Quinoa e Salada
de Feijão Verde



Vegetariano

Pappardelle de Espargos com Cogumelos
Salteados

Sobremesa

Brownie de chocolate e Avelã com Gelado de
Caramelo

Ou

Leite Creme e Pão de Ló

Ou

Seleção de Fruta Laminada



18€ ENTRADA e PRATO PRINCIPAL
22€ ENTRADA , PRATO PRINCIPAL e SOBREMESA
BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS



IVA INCLUIDO

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



Executive Menu

Friday

Starter

Truffled Cauliflower Cream and its Textures
Or
Tuna with Kimchi on Brioche Toast

Fish

Grilled sea bass with prawn rice stew

Meat



Roast Pork Cheek with Quinoa and Green Bean
Salad



Vegetarian

Asparagus Pappardelle with Sauteed Mushrooms

Dessert

Chocolate and Hazelnut Brownie with Caramel
Ice Cream
Or
Portuguese Custard and Sponge Cake
Or
Selection of Sliced Fruit

18€ STARTER and MAIN COURSE

22€ STARTER, MAIN COURSE and DESSERT
DRINKS NOT INCLUDED

VAT INCLUDED



OUR PRODUCTS MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS. FOR MORE INFORMATION
CONTACT OUR STAFF