



MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

12h30 - 14h30

PT

ENTRADAS

- Caldo verde com crocante de chouriço
- Tártaro de salmão em ninho de rúcula e ar de Lima

PEIXE

- Robalo grelhado com orégãos e Limão, esmagado de grão e tomate Cherry
- Bacalhau à Brás com azeitona desidratada e salsa fresca

CARNE

- Bifes de Peito de Peru gratinado com queijo parmesão e batatas noisettes
- Secretos de porco com arroz de passas e castanhas de caju com legumes salteados

VEGETARIANO

- Risoto de limão e Tofu
- Bolonhesa vegetariana

SOBREMESA

- Tiramisu
- Fruta laminada

14,50€

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL

*Café incluído no preço

- Sobremesa Artist 4€

EN

STARTERS

- Caldo verde with chorizo crunch
- Salmon tartare in a nest of rocket and lime air

FISH

- Grilled sea bass with oregano and lemon, crushed chickpeas and cherry tomatoes
- Bacalhau à Brás with dehydrated olives and fresh parsley

MEAT

- Turkey breast steaks au gratin with parmesan cheese and noisette potatoes
- Pork secretos with sultana and cashew nut rice and sautéed vegetables

VEGETARIAN

- Lemon and tofu risotto
- Vegetarian bolognese

DESSERT

- Tiramisu
- 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.