



# Menu Executivo

## Executive Menu

by Chef Diogo Pimentel



2ª a 6ª | 12h30 - 15h . Mon. to Fri | 12.30pm - 3pm

Inclui: Entrada, Prato principal, Bebida, Sobremesa e Café.\*\*

Includes: Starter, main course, drink, dessert and coffee.



<b>SEG</b>	Sugestão do Chef	Pescada Assada no Forno com Batatinhas e Brócolos Salteados	Salada de Atum, Feijão-frade, Rúcula, Cenoura Assada e Laranja	Fusilli Gratinado com Molho de Tomate e Queijo Mozzarella	Leite-creme
<b>TER</b>	Sugestão do Chef	Lombo de Porco Assado com Arroz de Frutos Secos	Salada de Frango Grelhado, Aipo, Queijo Marinado e Nozes	Risotto de Ervilha e Hortelã	Pudim de Leite
<b>QUA</b>	Sugestão do Chef	Bacalhau com Broa	Salada de Bacalhau Alimado, Mix de Tomate e Pimentos Assados	Tagliatelle, Espinafres, Cogumelos e Lascas de Parmesão	Torta de Laranja
<b>QUI</b>	Sugestão do Chef	Bifes de Peru Grelhados com Arroz de Cenoura e Legumes Salteados	Salada de Manga e Abacate, Queijo Feta e Pétalas de Manjeriçã	Risotto de Alheira de Caça, Maçã Verde e Salsa Fresca	Doce da Casa
<b>SEX</b>	Sugestão do Chef	Bacalhau com Natas	Salada de Salmão Marinado em Citrinos, Maçã Verde e Sementes de Sésamo	Esparguete com Molho Pesto Trufado e Lascas de Parmesão	Bolo de Bolacha
<b>MON</b>	<i>Chef Suggestion</i>	<i>Baked Hake with Potatoes and Sautéed Broccoli</i>	<i>Tuna Salad, Black Eyed Peas, Rocket, Roasted Carrot and Orange</i>	<i>Grated Pasta with Mozzarella and Tomato Sauce</i>	<i>Traditional Dessert "Leite-creme"</i>
<b>TUE</b>	<i>Chef Suggestion</i>	<i>Roast Pork Loin with Dry Fruits Rice</i>	<i>Chicken Salad with Celery, Marinated Cheese and Chestnut</i>	<i>Peas and Mint Risotto</i>	<i>Milk Pudding</i>
<b>WED</b>	<i>Chef Suggestion</i>	<i>Codfish with Corn Bread</i>	<i>Codfish Salad, Tomato and Roasted Peppers</i>	<i>Tagliatelli Pasta, Spinach, Mushrooms and Parmigiano</i>	<i>Orange Roll</i>
<b>THU</b>	<i>Chef Suggestion</i>	<i>Grilled Turkey Steaks with Carrot Rice and Sautéed</i>	<i>Mango and Avocado Salad with Feta Cheese and Basil</i>	<i>"Alheira" Risotto with Green Apple and Fresh Parsley</i>	<i>Sweet Cream with Biscuit and Condensed Milk</i>
<b>FRI</b>	<i>Chef Suggestion</i>	<i>Codfish with Cream</i>	<i>Salmon Salad with Green Apple and Sesame Seeds</i>	<i>Spaghetti with Pesto Sauce and Parmigiano</i>	<i>Biscuit Cake</i>

\* Serviço de Take-away para o prato principal (8€). Take-away service for the main dish (8€).

(Preço por pessoa. Inclui entrada, prato principal, bebida (água ou copo de vinho da casa), sobremesa e café. \*\*O couvert não está incluído no valor do menú (3€) Inclui 2h de parking. IVA incluído. (Price per person. Includes starter, main course, drink (water or glass of house wine), dessert and coffee. \*\*The couvert is not included in the value of the menu (3€) Includes 2h of parking. VAT included.