



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.

29 NOV - 3 DEZ

13,50€

					
SEG	Sugestão do Chef	Tempura de Pescada com Carolino Cremoso de Tomate e Coentros Frescos	Risotto de Espargos Verdes e Farinheira	Tagliatelle de Abóbora, Frutos Secos e Manjerição	Cheesecake de Frutos do Bosque
TER	Sugestão do Chef	Espetada de Novilho Marinado em Especiarias, Batata Doce e Molho de Iogurte	Risotto de Milho, Mascarpone e Cebolinho	Linguini Nero, Mexilhão e Salada de Pimentos	Panacotta de Manga
QUA	Sugestão do Chef	Robalo Braseado com Puré de Cenoura e Legumes Glaceados	Risotto de Favas, Hortelã e Chips de Presunto	Fusilli com Ragout de Legumes	Peras Douradas em Mel
QUI	Sugestão do Chef	Lasanha de Frango e Alheira de Mirandela	Risotto de Tomate Confitado e Alecrim	Cotovelinhos, Bacalhau e Ovo Escalfado	Pudim de Leite e Baunilha
SEX	Sugestão do Chef	Pataniscas de Polvo com Arroz de Feijão	Couscous, Frango, Frutos Secos e Queijo Feta	Carbonara de Cogumelos	Pão de Ló de Alfeizerão
MON	<i>Chef Suggestion</i>	<i>Hake Tempura with Creamy Tomato Rice and Coriander</i>	<i>Green Asparagus Risotto with Traditional Sausage</i>	<i>Tagliatelle with Pumpkin, Dried Fruit and Basil</i>	<i>Forest Fruit Cheesecake</i>
TUE	<i>Chef Suggestion</i>	<i>Beef Kebab Marinated in Spices, Sweet Potatoes and Yogurt Sauce</i>	<i>Corn Risotto, Mascarpone and Chives</i>	<i>Nero Linguini, Mussels and Pepper Salad</i>	<i>Mango Panacotta</i>
WED	<i>Chef Suggestion</i>	<i>Braised Sea Bass with Carrot Puree and Glazed Vegetables</i>	<i>Broad Bean Risotto, Mint and Ham Chips</i>	<i>Fusilli with Vegetable Ragout</i>	<i>Cooked Pears with Honey</i>
THU	<i>Chef Suggestion</i>	<i>Chicken Lasagna and Traditional Sausage</i>	<i>Tomato Risotto with Rosemary</i>	<i>Pasta with Codfish and Poached Egg</i>	<i>Milk and Vanilla Pudding</i>
FRI	<i>Chef Suggestion</i>	<i>Fried Octopus with Bean Rice</i>	<i>Couscous with Chicken, Dried Fruits and Feta Cheese</i>	<i>Mushroom Carbonara</i>	<i>Sponge 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.