



Menu Executivo

Executive Menu

2ª a 6ª Feira | 12h30 - 15h

Monday to Friday | 12.30pm - 3pm

13,50€

Inclui: Entrada, Prato Principal, Bebida, Sobremesa e Café*

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

					
SEG	Ameijoas à Bolhão Pato	Lombo de Salmão e Legumes Bio	Borrego Estufado com Vinho Tinto	Risotto de Tomate e Espinafres	Tarte de Maçã
TER	Ceviche de Robalo	Açorda de Marisco	Perna de Frango Agridoce e Batata Assada	Espetada Vegetariana com Molho de Queijo Fresco	Creoso de Maracujá
QUA	Moelas com Cerveja	Polvo à Galega	Arroz Cremoso de Rabo de Boi	Milho Assado com Rúcula e Queijo de Cabra	Brownie de Chocolate
QUI	Pataniscas de Bacalhau com Aioli	Pescada à Zé do Pipo	Perna de Pato Agridoce	Empada de Cogumelos	Crocante de Abóbora e Frutos Secos
SEX	Cachorrinho Picante	Filetes de Polvo com Arroz do Mesmo	Bife à Portuguesa	Mil Folhas de Legumes e Molho Branco	Bolo de Bolacha
MON	Clams 'Bolhão Pato'	Salmon Fillet with Bio Vegetables	Stewed Lamb with Red Wine Sauce	Tomato and Spinach Risotto	Apple Pie
TUE	Seabass Ceviche	Seafood 'Açorda'	Sweet and Sour Chicken Leg	Vegetarian Kebab with Fresh Cheese Sauce	Creamy Passion Fruit
WED	Beer Chicken Gizzards	Galician Octopus	Creamy Oxtail Rice	Roasted Corn with Goat Cheese	Chocolate Brownie
THU	Codfish Cake with Garlic Mayo	Hake 'Zé do Pipo'	Sweet and Sour Duck Leg	Mushroom Patty	Crunchy Pumpkin and Dried Fruits
FRI	Spicy Hot Dog	Fried Octopus with Octopus Rice	Steak 'Á Portuguesa'	Vegetable Puff Pastry	Cookie Cake

Preço por pessoa. Inclui entrada, prato principal, bebida, sobremesa e café. *O couvert não está incluído no valor do menú (3€) IVA incluído. Em caso de alergia e/ou intolerância, peça aconselhamento ao Chef.

Price per person. Includes starter, main course, drink, dessert and coffee. *The couvert is not included in the value of the menu (3€) VAT included. In case of allergies or intolerance, please ask advice from our Chef.