Menu Executivo
Executive Menu

19 de Outubro a 23 de Outubro, 2026 | Segunda a Sexta | 12h30 – 15h00

October 18th to October 23rd, 2026 | Monday to Friday | 12.30pm – 3pm

PRATO PRINCIPAL
ÁGUA
CAFÉ OU CHÁ
MAIN COURSE
WATER
COFFEE OR TEA
16€ por pessoa / per person

ENTRADA OU SOBREMESA
PRATO PRINCIPAL
ÁGUA
CAFÉ OU CHÁ
STARTER OR DESSERT
MAIN COURSE
WATER
COFFEE OR TEA
18€ por pessoa / per person

COUVERT
Manteiga, Azeite, Pão e Focaccia
Butter, Olive Oil, Bread and Focaccia
3€ por pessoa / per person



ENTRADAS | STARTERS

Creme de cogumelos
Mushrooms cream soup

Abóbora assada, queijo roquefort e nozes caramelizadas
Roasted pumpkin, roquefort cheese and caramelized chestnuts

Salada Caesar
Caesar salad

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Entrecosto de porco com batata brava e espargos verdes
Pork ribs with fried potato and green asparagus

Robalo braseado, púre de aipo e legumes
Braised seabream, celery puree and vegetables

Risotto de camarão e lima
Shrimp and lime risotto

Ratatouille com molho pomodoro
Ratatouille with pomodoro sauce

SOBREMESAS | DESSERTS

Pêra bêbeda
Poached pear in wine and spices

Crème brûllè
Crème brûllè

Carpaccio de Ananás com Gelado de Coco
Pineapple Carpaccio with Coconut Ice Cream

Alergénicos / Allergens

Vegano / Vegan
Vegetariano / Vegetariano
Sem Lactose / Lactose Free
Frutos Secos / Nuts
Sem Glúten / Gluten Free

IVA incluído à taxa em vigor / VAT included at the applicable rate