

SEMANA DOURO

Menu Executivo 6. Segunda-feira / *Monday*

Menu €25 por pessoa

Uma entrada, um prato principal e uma sobremesa.

Inclui: couvert, água, 1 copo de vinho (Branco ou Tinto) e café.

Disponível de 2ª a 6ª feira das 12h30 às 15h00

Menu €25 per person

One starter, one main course and one dessert.

Included: couvert, water, 1 glass of wine (White or Red) and coffee.

Available Monday to Friday from 12:30 p.m. to 3 p.m.

Entrada/ *Starter*

Creme de beterraba e creme fraiche

Beetroot cream and creme fraiche

Contém: Lactose | *Lactose*

Ou / *or*

Alheira crocante com chutney de abóbora e chilly

Crispy "Alheira" with pumpkin chutney and chilly

Contém: Glúten / Ovo / Frutos de casca rija | *Contains: Gluten / Egg / Nuts*

Prato Principal / *Main Course*

Rotolini de bacalhau

Codfish Rotollini

Contém: Lactose/ Glúten / Ovo | *Contains: Lactose / Gluten / Egg*

Ou / *or*

Coxa de pato confit, aipo e cebola caramelizada

Duck leg confit, celery and caramelized onion

Contém: Lactose / Aipo | *Contains: Lactose / Celery*

Ou / *or*

Caril de tofu, gengibre e lima

Tofu Curry, ginger and lime

Contém: frutos de casca rija / Aipo | *Contains: Nuts / Celery*

Sobremesa / *Dessert*

Tarte de Castanha & Cassis

Chestnut Pie and Cassis

Contém: Lactose/ Glúten / Ovo / Frutos de casca rija| *Contains: Lactose / Gluten / Egg / Nuts*

Ou / *or*

Fruta laminada

Sliced fresh fruit

Menu Executivo 7. Terça-feira / Tuesday

Menu €25 por pessoa

Uma entrada, um prato principal e uma sobremesa.

Inclui: couvert, água, 1 copo de vinho (Branco ou Tinto) e café.

Disponível de 2ª a 6ª feira das 12h30 às 15h00

Menu €25 per person

One starter, one main course and one dessert.

Included: couvert, water, 1 glass of wine (White or Red) and coffee.

Available Monday to Friday from 12:30 p.m. to 3 p.m.

Entrada/ Starter

Creme de aipo com maçã caramelizada

Celery Cream soup with caramelized apple

Contém: Aipo / Lactose | *Contains: Celery / Lactose*

Ou / or

Carpaccio de polvo

Octopus carpaccio

Prato Principal / Main Course

Corvina com cremoso de batata e mascarpone e beurre blanc

Croaker with potatoes puree and mascarpone and beurre blanc

Contém: Lactose | *Contains: Lactose*

Ou / or

Carbonara com ovo BT

Carbonara with egg BT

Contém: Lactose / Ovo / Glúten | *Contains: Lactose / Egg / Gluten*

Ou / or

Rissoto de espargos e pistáchio

Asparagus Risotto ans pistachio

Contém: Lactose/ Frutos de casca rija | *Contains: Lactose / Nuts*

Sobremesa / Dessert

Creme Brulée

Creme Brulée

Contém: Lactose / Glúten / Ovo / Frutos de casca rija | *Contains: Lactose / Gluten / Egg / Nuts*

Ou / or

Fruta laminada

Sliced fresh fruit

Menu Executivo 8. Quarta-feira / Wednesday

Menu €25 por pessoa

Uma entrada, um prato principal e uma sobremesa.

Inclui: couvert, água, 1 copo de vinho (Branco ou Tinto) e café.

Disponível de 2ª a 6ª feira das 12h30 às 15h00

Menu €25 per person

One starter, one main course and one dessert.

Included: couvert, water, 1 glass of wine (White or Red) and coffee.

Available Monday to Friday from 12:30 p.m. to 3 p.m.

Entrada/ Starter

Consumé de aves com Cogumelos

Poultry consommé with mushrooms

Contém: Aipo | *Contains: Celery*

Ou / or

Crocante de queijo da serra e abóbora em folhas verdes

Crispy Cheese "from Serra" and pumpkin and green leaves

Contém: Glúten / Lactose | *Contains: Gluten / Lactose*

Prato Principal / Main Course

Ravioli de camarão com creme de citrinos

Shrimp Ravioli with citrus cream

Contém: Glúten / Ovo / Crustáceos | *Contains: Gluten / Egg / Crustaceans*

Ou / or

Lombinho de Porco em ervas, Batata-doce e cogumelos

Pork loin with herbs, sweet potato and mushrooms

Contém: Lactose / Frutos de casca rija | *Contains: Lactose / Nuts*

Ou / or

Arroz Frito de vegetais e frutos secos

Fried rice with vegetables and nuts

Contém: Frutos de casca rija / Soja | *Contains; Nuts / Soy*

Sobremesa / Dessert

Choquette de Avelã & Baunilha

Hazelnut Choquette and vanilla

Contém: Lactose / Glúten / Ovo / Frutos de casca rija

Ou / or

Fruta laminada

Sliced fresh fruit

Menu Executivo 9. Quinta-feira / Thursday

Menu €25 por pessoa

Uma entrada, um prato principal e uma sobremesa.

Inclui: couvert, água, 1 copo de vinho (Branco ou Tinto) e café.

Disponível de 2ª a 6ª feira das 12h30 às 15h00

Menu €25 per person

One starter, one main course and one dessert.

Included: couvert, water, 1 glass of wine (White or Red) and coffee.

Available Monday to Friday from 12:30 p.m. to 3 p.m.

Entrada/ Starter

Creme de cenoura com enchidos

Carrot cream Soup with smoked meats

Contém: Lactose | *Contains: Lactose*

Ou / or

Tomate & Mozzarella

Tomato & Mozzarella

Contém: Lactose | *Contains: Lactose*

Prato Principal / Main Course

Fish & Chips

Contém: Ovo / Glúten | *Contains: Egg / Gluten*

Ou / or

Alcatra com tomate seco e manjeriço e gnocchi napolitano

Steak with tomato and basil and neapolitan gnocchi

Contém: Frutos de casca rija / Glúten / Ovo | *Contains: Nuts / Gluten / Egg*

Ou / or

Linguinni de legumes com Ovo BT

Vegetable linguini with Egg BT

Contém: Ovo / Glúten / Soja | *Contains: Egg / Gluten / Soy*

Sobremesa / Dessert

Café & Noz

Coffee and Nut

Contém: Ovo / Lactose / frutos de casca rija / Glúten | *Contains: Egg / Nuts / Gluten*

Ou / or

Fruta laminada

Sliced fresh fruit

Menu Executivo 10. Sexta-feira / Friday

Menu €25 por pessoa

Uma entrada, um prato principal e uma sobremesa.

Inclui: couvert, água, 1 copo de vinho (Branco ou Tinto) e café.

Disponível de 2ª a 6ª feira das 12h30 às 15h00

Menu €25 per person

One starter, one main course and one dessert.

Included: couvert, water, 1 glass of wine (White or Red) and coffee.

Available Monday to Friday from 12:30 p.m. to 3 p.m.

Entrada/ Starter

Creme de legumes

Vegetable cream soup

Contém: Aipo | *Contains: Celery*

Ou / or

Sandwich de salmão curado

Cured salmon sandwich

Contém: Glúten / Lactose / Frutos de casca rija / Sementes de sésamo | *Contains: Gluten / Lactose / Nuts / Sesame*

Prato Principal / Main Course

Folhado de bacalhau com tapenade de azeitona

Codfish puff pastry with olive tapenade

Contém: Glúten / Ovo / Lactose | *Contains: Gluten / Egg / Lactose*

Ou / or

Frango em alho e salsa com chips de batata-doce e Cherry

Chicken with garlic and parsley with sweet potato chips and Cherry tomato

Ou / or

Tagliatelli de castanha com cogumelos

Chestnut tagliatelli with mushrooms

Contém: Frutos de casca rija / Ovo | *Contains: Nuts / Egg*

Sobremesa / Dessert

Tarte de maçã com gelado de pão

Apple pie with bread ice cream

Contém: Ovo / Frutos de casca rija / Lactose / Glúten | *Contains: Egg / Nuts / Lactose / Gluten*

Ou / or

Fruta laminada

Sliced fresh fruit