

MENU TABLE D'HÔTE

Creme de couve-flor com galinha e coentros
Cream of cauliflower with chicken and coriander
ou/or

Tártaro de atum
Quenelle de abacate
Tuna tartare
Avocado quenelle
ou/or

Salada de pato
Laranja, toranja, folhas verdes, malagueta
Vinaigrette de citrinos
Breast of duck
Orange, grapefruit, green leaves, chilli
Citrus vinaigrette
ou/or

Gratinado de tamboril, camarão, cogumelos e espinafres (G)
Molho bechamel e queijo
Monkfish, prawn, mushroom and spinach gratin (G)
Béchamel and cheese sauce
* * *

Filete de salmão
Salteado de batata nova, agrião e rucula
Molho de coentros
Fillet of salmon
Sautéed new potatoes, watercress and rucula
Coriander sauce
ou/or

Escalopes de frango salteados
Molho de vinho Madeira
Sautéed escalopes of chicken
Madeira wine sauce
ou/or

Medalhões de vaca salteados
Molho de pimenta verde
Sautéed medallions of beef
Red peppercorn sauce
* * *

Todos os pratos são acompanhados de batata e legumes
All main courses are garnished with potatoes and vegetables
* * *

Menu de sobremesas
Dessert menu
* * *

Café / Coffee

3 pratos / 3 courses 32.00 euros
2 pratos / 2 courses 26.50 euros

Entrada e prato principal ou prato principal, sobremesa e café
Starter and main course or main course, dessert and coffee
IVA Incluído / VAT Included

Crianças / Childrens

Quando acompanhadas pelos pais / When accompanied by their parents
0-4 Anos / Years = Grátis / Free – 5-6 Anos / Years = 25% - 7-9 Anos / Years = 50%
10-13 Anos / Years = 75% - Depois / Over 13= 100%

Também disponível a ementa das crianças / Childrens menu also available

Todos os pratos que contêm glúten estão marcados com (G) / All dishes containing gluten are marked with (G)