

MENU TABLE D'HÔTE

Creme de ervilhas com hortelã e presunto
Cream of pea with mint and cured ham

ou/or

Abacate recheado com atum, ricotta, cebola roxa, azeitonas pretas e cebolinho

Vinagrete de mostarda

Avocado filled with tuna, ricotta, red onion, black olives and chives

Mustard vinaigrette

ou/or

Tagliatelle carbonara

Pancetta frita e cebolinho (G)

Tagliatelle carbonara

Fried pancetta and chives (G)

* * *

Filetes de dourada salteados

Molho de ervas finas

Sautéed fillets of sea bream

Fine herbs sauce

ou/or

Medalhões de novilho salteados

Molho de cogumelos shimeji

Sautéed medallions of beef

Shimeji mushroom sauce

Ou/or

Peito de frango assado

Molho de pistácios

Roasted breast of chicken

Pistachio sauce

ou/or

Medalhões de lombinho de porco

Molho de vinho Madeira

Medallions of fillet of pork

Madeira wine sauce

* * *

Todos os pratos são acompanhados de batata e legumes

All main courses are garnished with potatoes and vegetables

* * *

Menu de sobremesa

Dessert menu

* * *

Café / Coffee

3 pratos / 3 courses 35.00 euros

2 pratos / 2 courses 28.50 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 contêm gluten estão marcados com (G). Pratos com frutos secos estão marcados com (N)

All dishes containing gluten are marked with (G). Dishes containing nuts are marked with (N)