

MENU TABLE D'HÔTE

Sopa Juliana de legumes
Julienne of vegetable soup
ou/or

Carpaccio de atum
Queijo parmesão
Mousse de wasabi com iogurte grego
Tuna carpaccio
Parmesan cheese

Wasabi and greek yoghurt mousse
ou/or

Crepe recheado com cogumelos e camarão
Molho de marisco (G)
Mushroom and prawn crêpe
Seafood sauce (G)

* * *

Filetes de robalo salteados
Molho de ameijoas com natas
Sautéed fillets of sea bass
Clam sauce with cream

ou/or

Escalopes de frango salteados
Molho de estragão
Sautéed escalopes of chicken
Tarragon sauce

ou/or

Medalhões de novilho salteados
Molho cogumelos morilles
Sautéed medallions of beef
Morel mushroom sauce

Ou/or

Lombo de veado assado
Molho Bordalesa
Roast loin of venison
Bordelaise 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 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)