

Menu Executivo

menu almoço

de 30 Setembro a dia 4 Outubro 2024

Prato + Bebida + Sobremesa

23€

O Residente: Bife d'Alcatra c/molho Bardô e batatas fritas

Segunda-feira

Arroz cremoso de peixes da lota, óleo de coentros e lima

Terça-feira

Fraldinha c/ molho de cogumelos, batatas fritas e chips de alho

Quarta-feira

Pedaços de lombo c/ molho de mostarda e vermute e tartife de batata

Quinta-feira

Tagliolini de robalo e camarão

Sexta-feira

Mini almondegas fritas em manteiga c/ puré de batata

Sobremesas

Mousse de chocolate c/ flor de sal Bardô

Crème brûlée

Pratos disponíveis de segunda a sexta, das 12:00h às 15:00h

LUNCH

lunch menu

From 30rd September to 4th October 2024

Main course + Drink + Dessert

23€

The Resident: Rump steak with Bardô sauce and French fries

Monday

Creamy fish rice, coriander oil and lime

Tuesday

Skirt steak with mushroom sauce, French fries and garlic chips

Wednesday

Sirloin pieces with mustard and vermouth sauce and potato tartifè

Thursday

Sea bass and shrimp tagliolini

Friday

Mini meatballs fried in butter with mashed potatoes

Desserts

Chocolate mousse with Bardô fleur de sel
Crème brûlée

Dishes available Monday to Friday between 12 a.m to 3 p.m

LE DÉJEUNER

menu du déjeuner

du 30 Septembre au 4 Octobre 2024

Plat + Boisson + Dessert

23€

Le Résident: Rumsteck sauce bardô et frites

Lundi

Riz crémeux au poisson, huile de coriandre et citron vert

Mardi

Bavette de bœuf sauce aux champignons, frites et chips d'ail

Mercredi

Morceaux de longe avec sauce moutarde et vermouth et tartife

Jeudi

Tagliolini de bar et crevettes

Vendredi

Mini boulettes de viande frites au beurre avec purée de pommes de terre

Desserts

Mousse au chocolat à la fleur de sel de Bardô
Crème brûlée

Plats disponibles du lundi au vendredi entre 12h00 et 15h00