

# Menu Executivo

## menu almoço

de 14 Abril a dia 18 Abril 2025

Couvert + Prato + Bebida + Café

23€

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

## Segunda-feira

Salteado de carnes com chalotas e batatas fritas

## Terça-feira

Dourada com crosta de ervas e arroz cremoso de lima

## Quarta-feira

Tornedó de vitela, com molho de mostarda e vermute, acompanhado com batatas fritas

## Quinta-feira

Arroz caldoso de garoupa com camarão

## Sexta-feira

Rosbife com molho de cebolinho e puré

# LUNCH

## *lunch menu*

From 14<sup>th</sup> April to 18<sup>th</sup> April 2025

Couvert + Main Course + Drink + Coffee  
23€

*The Resident:* Rump steak with Bardô sauce and French fries

### *Monday*

Sautéed meat with shallots and French fries

### *Tuesday*

Sea bream with herb crust and creamy lime rice

### *Wednesday*

Veal tournedo, mustard and vermouth sauce, with  
French fries

### *Thursday*

Grouper and shrimp stew rice

### *Friday*

Roast beef with chive sauce and mashed potatoes

# LE DÉJEUNER

## menu du déjeuner

du 14 Avril au 18 Avril 2025

Couvert + Plat + Boisson + Café

23€

Le Résident: Rumsteck sauce bardô et frites

### Lundi

Viande sautée aux échalotes et frites

### Mardi

Dorade en croûte d'herbes et riz crémeux au citron vert

### Mercredi

Tournedo de veau sauce moutarde et vermouth, accompagné de frites

### Jendredi

Riz à la soupe de mérrou et crevettes

### Vendredi

Rôti de boeuf avec sauce à la ciboulette et purée de pommes de terre