



BORRALHA

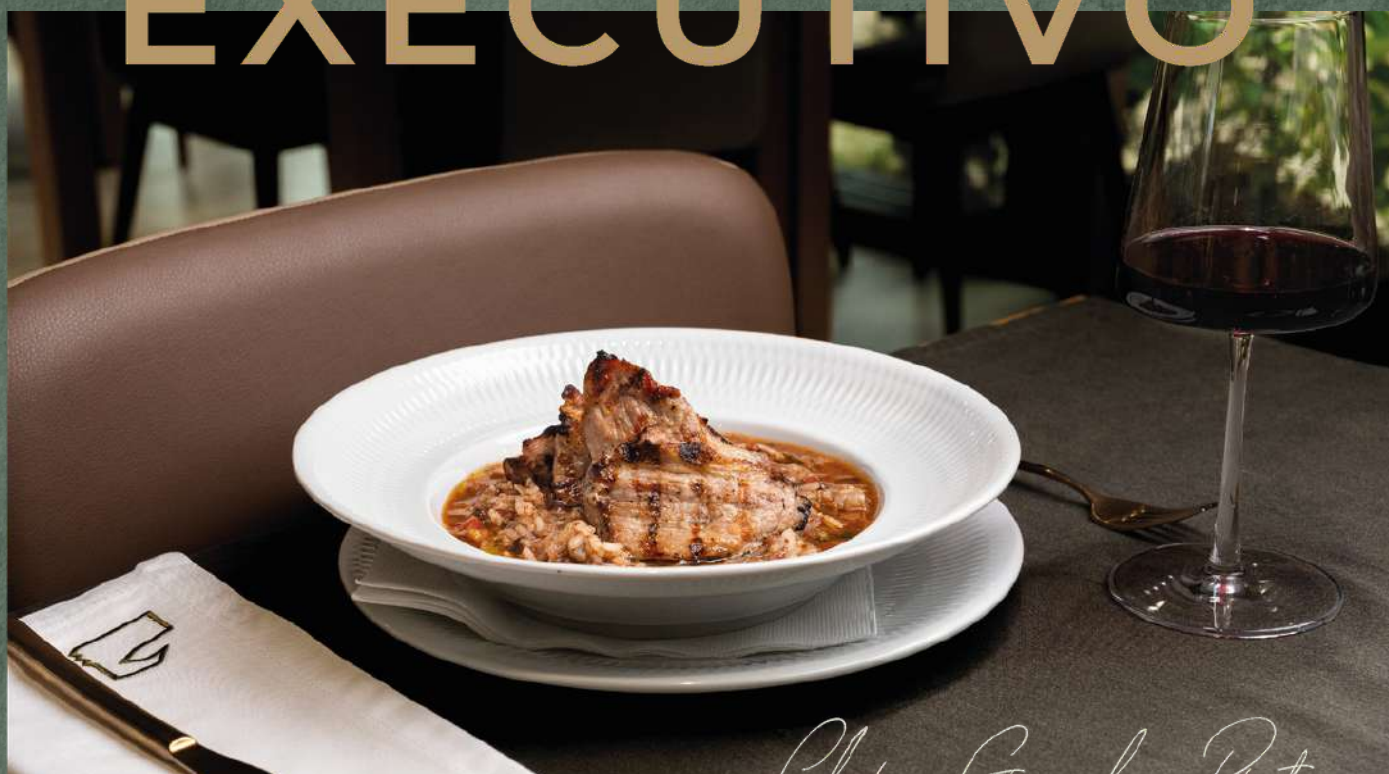
• Restaurante •

14 A 17 DE JULHO

TERÇA A SEXTA

ALMOÇO

MENU EXECUTIVO



Chef Gonçalo Pinto



BORRALHA

• Restaurante •

Entrada:

Creme de Legumes do Dia

OU

Salada de Verdes com Pepino, Maça e
Camarão

Prato Principal:

Naco de Vitela Grelhado com Arroz de
Tomate e Grelos

Sobremesa:

Fruta Laminada

OU

Abacaxi com Lima e Gelado de
Tangerina

Incluído



Bebida



Café



Sobremesa



18^{,00}
€

POR PESSOA



Entrada:

Creme de Legumes do Dia

OU

Crocante de Alheira com Maça e Mel

Prato Principal:

Salmão Grelhado com Esmagada de
Batata e Feijão Verde ao Alho

Sobremesa:

Fruta Laminada

OU

Tarte de Maça com Gelado de Baunilha

Incluído

 Bebida  Café  Sobremesa



18^{,00}€
POR PESSOA



Entrada:

Creme de Legumes do Dia

OU

Sopa Fria de Melão, Hortelã e Presunto

Prato Principal:

Secretos de Porco Grelhados com
Massada de Legumes e Parmesão

Sobremesa:

Fruta Laminada

OU

Leite Creme Tradicional

Incluído

 Bebida  Café  Sobremesa



18^{,00}€
POR PESSOA



Entrada:

Creme de Legumes do Dia

OU

Salada de Verdes com Cogumelos,
Abacate e Queijo de Cabra

Prato Principal:

Bacalhau Grelhado com Purê de Batata
e Cebola Roxa

Sobremesa:

Fruta Laminada

OU

Pudim com Frutos Vermelhos

Incluído

 Bebida  Café  Sobremesa



18^{,00}€
POR PESSOA