



BORRALHA

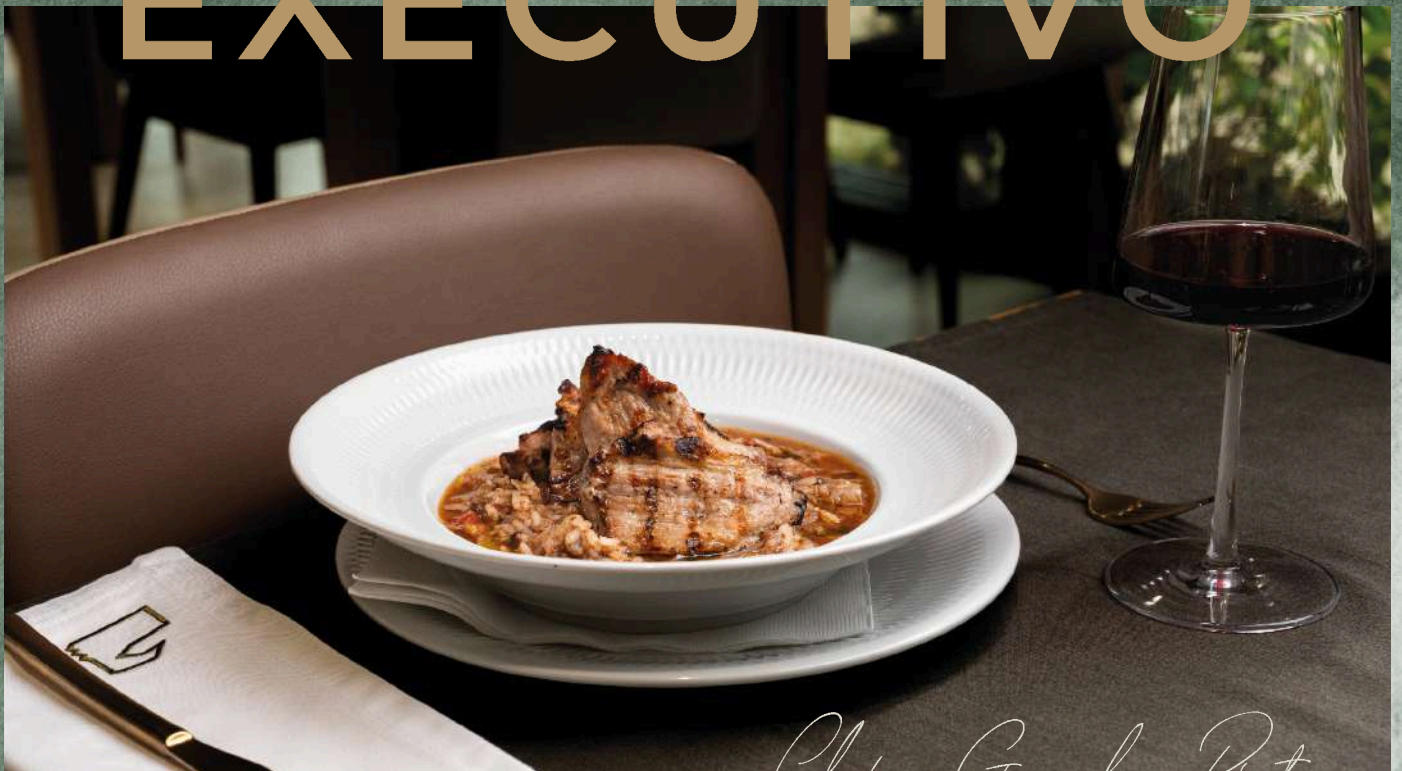
• Restaurante •

28 DE ABRIL A 1 DE MAIO

TERÇA A SEXTA

ALMOÇO

MENU EXECUTIVO



Chef Gonçalo Pinto



BORRALHA

• Restaurante •

Entrada:

Creme de legumes do dia

OU

Alheira e maçã

Prato Principal:

Bacalhau grelhado com esmagada de batata e grelos ao alho

Sobremesa:

Fruta laminada

OU

Morangos com lima e chocolate

Incluído



Bebida



Café



Sobremesa



18^{,00}
€

POR PESSOA



BORRALHA

• Restaurante •

Entrada:

Creme de legumes do dia
OU

Salada de verdes com abacate,
beterraba e queijo de cabra

Prato Principal:

Naco de vitela grelhado com arroz
de tomate e grelos

Sobremesa:

Fruta laminada
OU

Panacota com laranja
e frutos vermelhos

Incluído



Bebida



Café



Sobremesa



18^{,00}€

POR PESSOA



Entrada:

Creme de legumes do dia
OU
Salada de verdes com cogumelos,
pepino e pêra

Prato Principal:

Dourada grelhada com batata a murro,
legumes, molho de cebola e salsa

Sobremesa:

Fruta laminada
OU
Torta de laranja e lima

Incluído

 Bebida  Café  Sobremesa



18^{,00}
€
POR PESSOA



Entrada:

Creme de legumes do dia
OU
Camarão gratinado
com queijo brie e parmesão

Prato Principal:

Perna de pato confitada
com arroz selvagem e brócolos ao alho

Sobremesa:

Fruta laminada
OU
Pudim de ovos
com vinho do Porto

Incluído

 Bebida  Café  Sobremesa



18^{,00}€
POR PESSOA