

Menu

6ª FEIRA / FRIDAY

SOPA / SOUP

Aveludado de Courgette e coentros
Courgette and Coriander Soup

ENTRADA / STARTER

Carpaccio de tamboril com mescla de alface e vinagrete de laranja
Monkfish Carpaccio with lettuce and orange vinaigrette

PRATO DE PEIXE / FISH DISH

Filete de peixe-galo panado com ervas, estufado de lombardo com chalotas e couli de tomate cherry e manjeriço

Fish Fillet breaded with herbs, lombard stew with shallots and cherry tomato and basil couli

ou / or

PRATO DE CARNE / MEAT DISH

Medalhão de Vazia de Novilho, cebola caramelizada, juliana de cenoura salteada com manteiga e batata sauté

Veal beef medallion, caramelized onion, carrot julienne sautéed with Butter and Sautéed potato

VEGETARIANO / VEGETARIAN

Mil folhas com cremoso de cogumelos e espargos, saladinha de rúcula e molho de queijo blue

“Mil Folhas” with mushroom and asparagus cream, arugula salad and blue cheese sauce

SOBREMESA / DESSERT

Pavlova de frutos vermelhos com coli de maracujá

Red fruit Pavlova with passion fruit

ou / or

Salada de fruta tropical

Tropical Fruit Salad

23€ PESSOA
PERSON
Iva incluído / Vat included

BEBIDAS INCLUÍDAS (SELECÇÃO JUPITER)
INCLUDED DRINKS (JUPITER SELECTION)

Até aos 5 anos: grátis; dos 6 aos 12: 50% desconto
UP TO 5 YEARS: FREE; FROM 6- 12: 50% DISCOUNT