



COUVERT ASSINATURA DO CHEF | *CHEF'S SIGNATURE COUVERT*

## PRATOS PRINCIPAIS | *MAIN COURSES*

Bacalhau Gratinado com Broa, Grelos e Batata  
*Cod Fish with Corn Bread Crumble, Turnips and Potato*

Tagliolini Artesanal de Camarão e Espinafres  
*Handmade Shrimp & Spinach Tagliolini*

Empada Crocante de Galinha e Legumes, Chutney de Manga e Salada  
*Crispy Chicken Pie and Vegetables, Mango Chutney & Salad*

Smash Burguer de Novilho, em Pão Brioche com Batata Frita Caseira  
*Beef Smash Burguer, Brioche Bun & Homemade Fries*

Caril Vermelho de Grão com Arroz de Frutos Secos  
*Chickpea Red Curry with Dried Fruits Rice*

## SOBREMESAS | *DESSERTS*

Parfait de Café  
*Coffee Parfait*

Prato de Fruta  
*Sliced Fruit*

## BEBIDAS | *DRINKS*

Copo de Vinho Tinto ou Vinho Branco ou Cerveja  
*Glass of Red or White Wine or Beer*

Água ou Refrigerante  
*Water or Soft Drink*

Café ou Chá  
*Coffee or Tea*

**25€ por pessoa | 25€ per person**

IVA incluído à taxa legal em vigor | *VAT included*  
Por favor informe a equipa em caso de restrições alimentares |  
*Please inform the team about any dietary restrictions*