



# TERRAÇO DO JARDIM

ROOFTOP LOUNGE



## MENU EXECUTIVO | EXECUTIVE MENU

**De 20 a 24 de Julho e de 27 a 31 de Julho**  
*From 20<sup>th</sup> to 24<sup>th</sup> July and from 27<sup>th</sup> to 31<sup>st</sup> July*  
**12:30h até às 15:00h**

### COUVERT – 2€

Pão e Manteiga Aromatizada e Tapenade de Azeitona  
*Bread and Aromatized Butter and Olives Tapenade*

### ENTRADA STARTER – 5€

Arancini de Presunto e Maionese de Alcaparras  
*Ham Arancini with Caper Mayonnaise*

*Ou/or*

Creme de Abóbora e Cebolinho  
*Pumpkin Cream Soup with Chives*

### PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE – 12€

Espadarte em Molho de Pesto e Stir Fry de Legumes  
*Swordfish with Pesto Sauce and Vegetable Stir-Fry*

*Ou/or*

Lombinho de Porco ibérico, Batata Ponte Nova e Molho Vinho Tinto  
*Iberian Pork Tenderloin, Ponte Nova Potatoes and Red Wine Sauce*

*Ou/or*

Noodles de Tofu e Molho de Soja  
*Tofu Noodles with Soy Sauce*

### \*SOBREMESA DESSERT - 3€

\*Cheesecake de Frutos Vermelhos | Red Berry Cheesecake

*Ou/or*

\*Brownie de Chocolate | Chocolate Brownie

*Ou/or*

\*Fruta Laminada | Sliced Fruit

### COUVERT + ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + ÁGUA + SUMO NATURAL DE LARANJA

COUVERT + STARTER + MAIN COURSE + WATER + NATURAL ORANGE JUICE

BEBIDA (ÁGUA, SUMO, REFRIGERANTE, CERVEJA, COPO DE VINHO) –3€ | CAFÉ – 1€

**MENU  
18€**

Os produtos alimentares confeccionados, preparados, fabricados e comercializados nesta unidade, podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares, tais como: **Cereais que contêm Glúten, Crustáceos, Ovos, Peixe, Amendoins, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Sulfitos, Tremoço e Moluscos e derivados destes.** (De acordo com o anexo II, do regulamento (EU) nº 1169/2011). Em caso de dúvida solicite a tabela de alergénicos do estabelecimento a um colaborador de serviço. Existe livro de reclamações / IVA incluído à taxa em vigor Máximo de 5 pessoas por mesa. Não aplicável a grupos.