

**Segunda-feira**

**15 de outubro de 2018**

Couvert

Caldo Verde como Manda a Tradição  
Escalopes de Frango Panados  
c/Tagliatelle e Molho de Tomate  
Éclaires de Chocolate c/Chantili e Frutos do Bosque

**Terça-feira**

**16 de outubro de 2018**

Couvert

Creme de Alface e Galinha c/Couve Chinesa  
Polvo da nossa Costa em Duas Texturas  
Pudim Abade Priscos c/Caramelo e Laranja

**Quarta-feira**

**17 de outubro de 2018**

Couvert

Chora do Mar de Aveiro c/Coentros e Pão de Alho  
Lombinho de Porco Corado  
c/Arroz de Favas Malandrinho  
Mil Folhas de Pastel de Nata  
c/Gelado de Frutos Vermelhos

**Quinta-feira**

**18 de outubro de 2018**

Couvert

Creme de Castanhas  
c/Cogumelos e Ovo a Baixa Temperatura  
Salmão Corado c/Sementes de Sésamo,  
Molho de Soja e Massa Oriental  
Pão-de-ló Tradicional c/Gelado de Baunilha e Canela

Almoços (2ª a 5ª) - 9€/Pessoa

**Sexta-feira**

**19 de outubro de 2018**

**Menu de Degustação**

Soufflé de Peixe e Camarão c/Salada Campestre  
Creme de Legumes Assados  
c/Ferrero de Morcela de Leiria  
Bacalhau em Duas Maneiras c/Grelas Salteados  
Magret de Pato c/Puré de Batata Doce  
e Ragu de Frutos Vermelhos  
Paulova de Queijo Creme  
c/Pera em Court Bouillon de Vinho do Porto

Almoços (6ª) - 12€/Pessoa

**Opção**

Menu Bife à restaurante 'Escola de Sabores' - 12.00€