

**Segunda-feira  
14 de janeiro de 2019**

Couvert

Creme de Cenoura

c/Mousse de Queijo da Ilha e Tomilho Limão  
Peito de Frango c/Alheira e Esparregado de Corgete  
Pudim de Pão, Arroz Doce e Profiterole de Chocolate

**Terça-feira  
15 de janeiro de 2019**

Couvert

Canja de Galinha c/Gema de Ovo e Cenoura  
Açorda de Marisco c/Filetes Panados  
Pêra Rocha Caramelizada c/Espuma de Café

**Quarta-feira  
16 de janeiro de 2019**

Couvert

Sopa de Agrião c/Azeite Aromatizado  
Folhado de Pato c/Fruta e Mel  
Tigelada c/Farófias e Creme de Ovos

**Quinta-feira  
17 de janeiro de 2019**

Couvert

Minestra de Frango Aromatizada c/Manjeriço  
Tentáculo de Polvo c/Fricassé de Frutos do Mar  
Semifrio de Frutos Vermelhos c/Brownie

Almoços (2ª a 5ª) - 9€/Pessoa

**Sexta-feira  
18 de janeiro de 2019**

Menu Cozinha Internacional

Anglo-Saxónica

Entrada

“Fish & Chips and Oxtail Soup”

Peixe

Paco de Atum c/Sementes de Sésamo  
e Trilogia de Legumes

Carne

Bife Wellington c/Puré de Batata-doce,  
Espargos e Mix de Saladas

Sobremesa

Cheesecake de New York c/Crumble de Avelã  
e Pistacho e Gelado de Frutos do Bosque

Almoços (6ª) - 12€/Pessoa

**Opção**

Menu Bife à restaurante ‘Escola de Sabores’ - 12.00€