

Ementa

21 de setembro de 2019
a 25 de outubro de 2019

Segunda-feira 21 de outubro de 2019

Couvert

Sopa de Grão c/Nabiça Salteada
Uitelão no Forno c/Migas e Batata Assada
Bolo de Sementes de Papoila e Fruta Fresca

Terça-feira 22 de outubro de 2019

Couvert

Sopa Tradicional de Feijão à Laurador
Medalhões de Maruca
c/Camarão e Puré de Brócolos
Torta de Azeitão c/Gelado de Ananás

Quarta-feira 23 de outubro de 2019

Couvert

Sopa Glória c/Hortelã e Tomate Salteado
Arroz de Pato à Antiga
c/Legumes e Enchidos Tradicionais
Pudim Tradicional de Laranja e Farófias c/Canela

Almoços (2ª a 4ª) - 10€/Pessoa

Quinta-feira 24 de outubro de 2019

Serviço à carta

Sexta-feira 25 de outubro de 2019

Serviço à carta

Almoços (5ª e 6ª) - 12€/Pessoa

Opção

Menu Bife à restaurante 'Escola de Sabores' - 13.00€

Quinta-feira e Sexta-feira
03, 04, 10, 11, 17, 18, 24, 25 e 31 de outubro de 2019

Entrada

Carpaccio de Novilho c/Parmesão e Rúcula
Beurreques de Peixe e Camarão
c/Molho Cocktail
O Tomate, a Alheira de Caça
e Mozzarella c/Molho Pesto
Aveludado de Legumes Frescos
c/Crocante de Pão de Alho e Cebolinho

Prato Principal

Filete de Dourada c/Risoto de Lulas
e Sapateira à Portuguesa
A Biscainha de Bacalhau c/Legumes Salteados
Lombinho de Porco e Vitelão c/Linguine à Caçador
Magret de Pato c/Puré de Batata-doce
e Ragu de Frutos Vermelhos

Sobremesa

Paulova de Queijo Creme
c/Pera em Court Bouillon de Vinho do Porto
Leite-creme Queimado c/Gelado e Canela
Bolo de Amêndoa
c/Ovos Moles e Gelado de Limão
Mousse de Chocolate
c/Salame e Crumble de Frutos Secos