

**Segunda-feira
26 de fevereiro de 2024**

Couvert

**Sopa de Legumes em Camponesa
Peito de Peru Recheado c/Alheira
Baba de Camelo c/Farófias**

**Terça-feira
27 de fevereiro de 2024**

Couvert

**Creme de Feijão c/Nabiça Salteada
Tamboril e Lulas
c/Sabores de Caldeirada e Ervas Frescas
Torta de Cenoura c/Leite-Creme**

**Quarta-feira
28 de fevereiro de 2024**

Couvert

**Sopa de Peixe
c/Croutons de Alho e Coentros
Arroz de Pato à Antiga
c/Mescla de Alfaces
A Sericaia e a Maçã Assada**

**Quinta-feira
29 de fevereiro de 2024**

Couvert

**Pozole Branco de Galinha e Abacate
Raia Corada c/Favas em Duas Texturas e
Pimentos Assados
Quindim c/Tártaro de Frutos Tropicais**

Almoços (segunda a quinta-feira) - 14€/Pessoa

**Sexta-feira
01 de março de 2024**

Menu Vínico...

...Casa dos Vinhos 14 Regiões

Almoço (sexta-feira) - 20€/Pessoa

Opção (segunda a quinta-feira)

Menu Bife à restaurante 'Escola de Sabores' - 18.00€

Menu Vínico
...Casa dos Vinhos 14 Regiões

Sexta-feira
01 de março de 2024

Entradas

Empada de Aves
Mescla de Alfaces e
Vinagrete de Abacaxi
Espumante Bruto Tazem - Dão

Sopa

Aveludado de Sapateira
c/Croutons de Coentros
Espumante Bruto Tazem - Dão

Prato de Peixe

Pescada, Chocos e Grão-de-Bico
Vinho Herdade dos Templários - Branco

Prato de Carne

Medalhão de Novilho
c/Cogumelos Selvagens
Vinho Convento de Tomar Reserva - Tinto

Sobremesa

Tarte de Amêndoa
c/Ovos-Moles e Gelado de Nata
Sellium Licoroso - Tejo