



BORRALHA

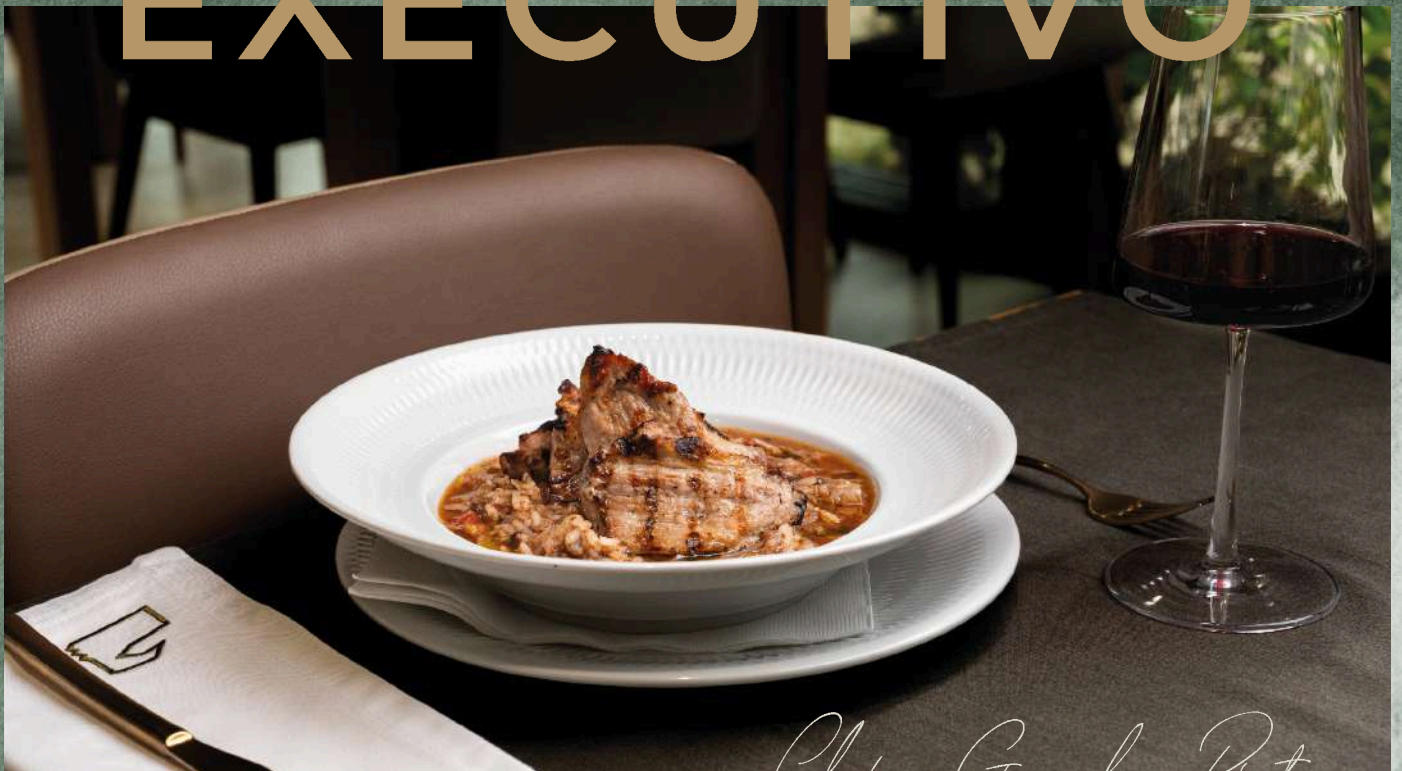
• Restaurante •

21 A 24 DE ABRIL

TERÇA A SEXTA

ALMOÇO

# MENU EXECUTIVO



*Chef Gonçalo Pinto*



**BORRALHA**

• Restaurante •

### Entrada:

Creme de legumes do dia

OU

Salada de verdes com cogumelos  
recheados

### Prato Principal:

Arroz de camarão com curgete e  
parmesão

### Sobremesa:

Fruta laminada

OU

Maçã, amêndoa  
e gelado de baunilha

### Incluído



Bebida



Café



Sobremesa



**18<sup>,00</sup>**  
**€**

POR PESSOA



**BORRALHA**

• Restaurante •

### Entrada:

Creme de legumes do dia

OU

Folhado de queijo brie com puré de castanha

### Prato Principal:

Rojões à portuguesa

### Sobremesa:

Fruta laminada

OU

Mousse de chocolate com amêndoas

### Incluído



Bebida



Café



Sobremesa



**18<sup>,00</sup>€**

POR PESSOA



### Entrada:

Creme de legumes do dia

OU

Salada de verdes com melão, hortelã e presunto

### Prato Principal:

Bacalhau grelhado com broa, ervas finas e puré de grão de bico

### Sobremesa:

Fruta laminada

OU

Panacota com abacaxi e lima

### Incluído

 Bebida  Café  Sobremesa



**18<sup>,00</sup>**  
**€**  
POR PESSOA



### Entrada:

Creme de legumes do dia  
OU  
Camarão gratinado com  
maracujá e manga

### Prato Principal:

Perna de pato confitada com puré de  
couve flor e bacon crocante

### Sobremesa:

Fruta laminada  
OU  
Leite creme tradicional

### Incluído

 Bebida  Café  Sobremesa



**18<sup>,00</sup>€**  
POR PESSOA