



BORRALHA

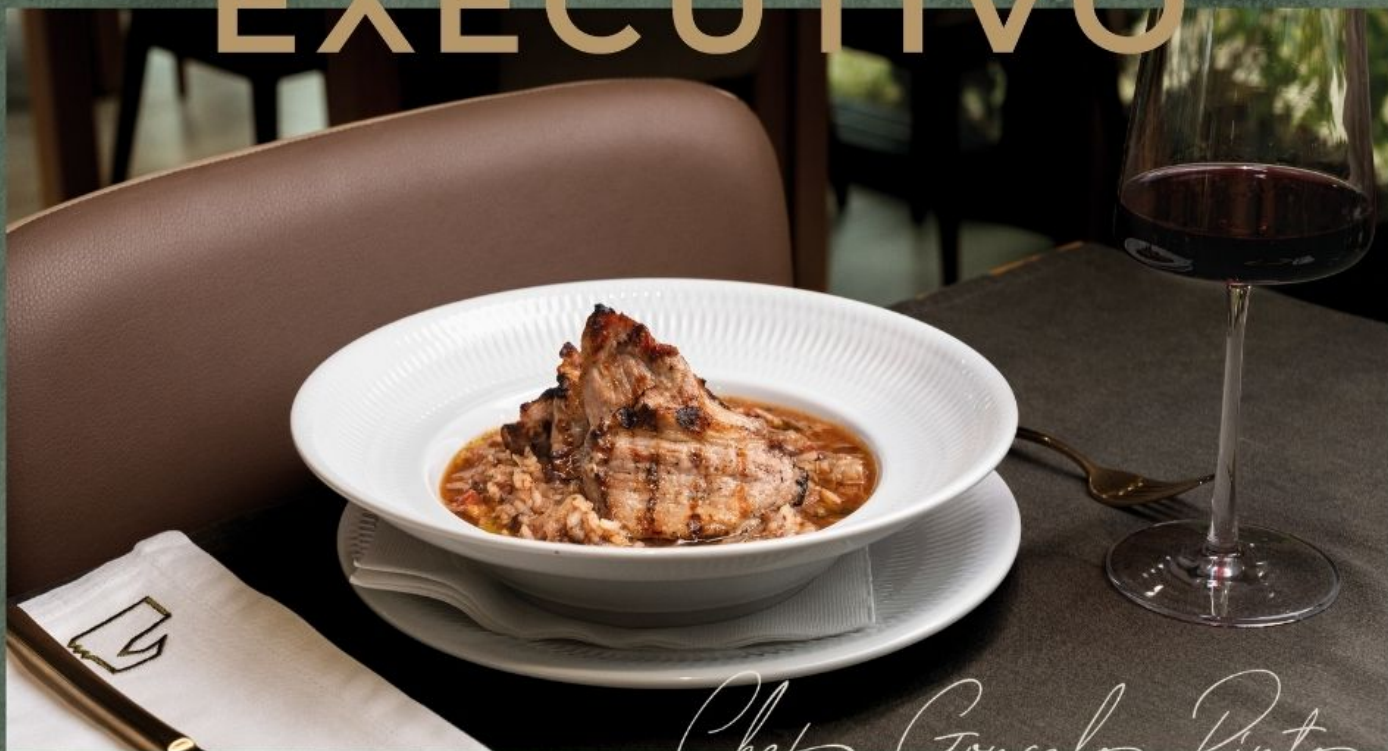
• Restaurante •

7 A 10 DE ABRIL

TERÇA A SEXTA

ALMOÇO

MENU EXECUTIVO



Chef Gonçalo Pinto



BORRALHA

• Restaurante •

TERÇA-FEIRA: 7 DE ABRIL

Entrada:

Creme de legumes do dia
OU

Salada de verdes com abacate,
tomate e cebola roxa

Prato Principal:

Bacalhau grelhado com grãozada

Sobremesa:

Fruta laminada
OU

Chocolate, morangos e lima

Incluído

 Bebida  Café  Sobremesa



18^{,00}€

POR PESSOA



BORRALHA

• Restaurante •

QUARTA-FEIRA: 8 DE ABRIL

Entrada:

Creme de legumes do dia
OU
Camarão gratinado com queijo brie

Prato Principal:

Naco de vitela grelhado com
batata, ervilhas e bacon

Sobremesa:

Fruta laminada
OU
Abacaxi grelhado com gelado
de nata e mel

Incluído

 Bebida  Café  Sobremesa



18^{,00}€

POR PESSOA



BORRALHA

• Restaurante •

QUINTA-FEIRA: 9 DE ABRIL

Entrada:

Creme de legumes do dia
OU
Alheira, cogumelos e broa de milho

Prato Principal:

Salmão grelhado com arroz de
tomate e corgete

Sobremesa:

Fruta laminada
OU
Torta de laranja com abacaxi e lima

Incluído

 Bebida  Café  Sobremesa



18^{,00}€

POR PESSOA



BORRALHA

• Restaurante •

SEXTA-FEIRA:

10 DE ABRIL

Entrada:

Creme de legumes do dia

OU

Salada de verdes com camarão
e maracujá

Prato Principal:

Perna de pato confitada com puré
de batata e feijão verde

Sobremesa:

Fruta laminada

OU

Panacota com morango e manga

Incluído

 Bebida  Café  Sobremesa



18^{,00}€

POR PESSOA