

THE  
**OLTAVOS**  
hotel

*Menu Almoço Executivo*  
*2020 - 2021*



# Menu Executivo

---

## Entradas

Isclas com elas  
Patanisca de bacalhau  
Carapauzinhos fritos, limão  
Bolinho de bacalhau  
Ovo quase estrelado, piperade e chouriço  
Ravioli de batata e pezinhos, molho mostarda  
Sopa da quinta  
Sopa de peixe à portuguesa e carapauzinho frito  
Salada, cebolas e legumes da época

## Pratos principais

Alface Romana, frango com ervas e corn-flakes, chèvre fresco marinado  
Noodles de arroz no caldo, legumes crocantes  
Carbonara do Chef  
Filete de pescada meunière, tomate seco, alcaparras, puré de batata  
Hambúrguer no prato, batatas fritas  
Bife da vazia, batatas fritas

Notas:

Disponível de 2 a 6 pessoas

Necessário marcação prévia

Disponível de Segunda a Sexta-feira

## Sobremesas

Farófia com Toffee de caramelo, manga fresca  
Pain Perdu com framboesas  
Cheesecake cremoso com lima Keffir e speculoos  
Crème brûlée baunilha, gelado de caramelo salgado  
Terrina de chocolate Grand Crú, praliné e sorvete de manga-maracujá  
Mousse de chocolate  
Bola de gelado ou sorbet  
Café acompanhado da sua trufa de chocolate negro  
Fruta da época

## Bebidas

1 copo de vinho por pessoa  
Água com e sem gás  
Café

Preço por pessoa 30€ IVA incluído

Reservas: [ipsylon@theoitavos.com](mailto:ipsylon@theoitavos.com) | [amesquita@theoitavos.com](mailto:amesquita@theoitavos.com)

+351 214860020

António Mesquita  
Diretor de F&B