

### JARDIM

## Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa

Restaurante Pedagógico de Aplicação

6 e 7 de novembro

**Horário** 13h00 - 15h00



escola de **Lisboa** 

Rua Saraiva de Carvalho, 41, Piso -2







# Chef Gonçalo Carvalheiro Chef João Antunes & GPCA Chef Sala João Casimiro & GRB

# Menu | 6 novembro

Couvert

Pão de alho, azeitonas marinadas

#### **Amuse Bouche**

Tosta de sardinha

#### Entrada Creme de ervilhas

#### Prato de peixe

Pregado e arroz de berbigão

#### **Prato de Carne**

Ravioli de rabo de boi

#### Sobremesa

Leite creme

#### Valor pax - 15€\*

\*Os vinhos não estão incluídos. O respetivo valor será acrescido conforme a seleção efetuada.



Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa Rua Saraiva de Carvalho, 41, Piso -2



JARDIM

# Chef Gonçalo Carvalheiro Chef João Antunes & GPCA Chef Sala Maria Hipólito & F&B Menu | 7 novembro

#### Couvert

Carapaus alimados, cenoura à algarvia Patê de tremoço, salada de polvo

#### **Entrada**

Vitelo Tonnato

#### Prato de peixe

Roulade de linguado, vitelotte e castanhas

#### Prato de carne

Tajine de borrego com couscous

#### Sobremesa

Arroz doce de côco e cardamomo

Valor pax - 15€

\*Os vinhos não estão incluídos. O respetivo valor será acrescido conforme a seleção efetuada.

