



## Cardápio *A Escola By The Artist*

<https://cardapio.menu>

Rua Da Firmeza 49, Porto, Portugal

+351220132700 - <https://www.editoryhotels.com/artist-baixa-porto/gastronomia/a-escola-by-the-artist/>

MENU ALMOICO ESQUENTO		ESQUENTOLUNCHING	
10:30 - 14:30	1. Salada de legumes com azeitona verde 2. Filadélfia de queijo com molho de tomate e ervas 3. Filadélfia de queijo com molho de tomate e ervas 4. Filadélfia de queijo com molho de tomate e ervas	1. Salada de legumes com azeitona verde 2. Filadélfia de queijo com molho de tomate e ervas 3. Filadélfia de queijo com molho de tomate e ervas 4. Filadélfia de queijo com molho de tomate e ervas	1. Salada de legumes com azeitona verde 2. Filadélfia de queijo com molho de tomate e ervas 3. Filadélfia de queijo com molho de tomate e ervas 4. Filadélfia de queijo com molho de tomate e ervas
14:30 - 18:30	1. Salada de legumes com azeitona verde 2. Filadélfia de queijo com molho de tomate e ervas 3. Filadélfia de queijo com molho de tomate e ervas 4. Filadélfia de queijo com molho de tomate e ervas	1. Salada de legumes com azeitona verde 2. Filadélfia de queijo com molho de tomate e ervas 3. Filadélfia de queijo com molho de tomate e ervas 4. Filadélfia de queijo com molho de tomate e ervas	1. Salada de legumes com azeitona verde 2. Filadélfia de queijo com molho de tomate e ervas 3. Filadélfia de queijo com molho de tomate e ervas 4. Filadélfia de queijo com molho de tomate e ervas



Neste site você encontra o **cardápio completo** [do A Escola By The Artist](https://cardapio.menu) de Porto. Atualmente, **21** menus e bebidas estão disponíveis. Inspirado no patrimônio artístico do edifício, este restaurante requintado destaca-se pelo seu conceito e pela forma habilidosa como leva as escolhas dos clientes até a criatividade dos Chefs, num espaço onde a relaxação e a elegância se equilibram. Impulsionado por uma equipe jovem e dinâmica, apaixonada pela gastronomia e pela arte do bom atendimento, A Escola by The Artist é despretensioso. Localizado longe do bulício da cidade, onde o cliente é livre para se deixar levar por um jogo ousado de sabores. Surpreender a cada refeição é a aspiração dos nossos Chefs, verdadeiros Artistas da Comida que investem seu conhecimento e dedicação em preparar iguarias que com certeza vão despertar os seus sentidos.

# *Cardápio A Escola By The Artist*



## *Saladas*

SALADA LATERAL

## *Bebidas Não Alcoólicas*

ÁGUA

## *Bebidas Alcoólicas*

HUGO

## *Sopas*

SOPA DE LEGUMES

## *Frutos Do Mar*

POLVO E ORZO

## *Bebidas*

GARRAFA DE ÁGUA

## *Bebidas Quentes*

CAFÉ

## *Condiments and Sauces*

HOMUS

## *Categoria De Restaurante*

VEGANO

SOBREMESA

MEDITERRÂNEO

## *Os Pratos São Preparados Com*

CARNE DE PORCO

ATUM

VEGETAIS

## *Estes Tipos De Pratos São Servidos*

SOBREMESAS

CARNE

BIFE DE ATUM

APERITIVO

SOPA

SALADA

PEIXE

# Cardápio *A Escola By The Artist*



## *A Escola By The Artist*

Rua Da Firmeza 49, Porto,  
Portugal

### **Horário de abertura:**

Segunda-feira 12:30 -14:30 19:30  
-22:30

Terça-feira 12:30 -14:30 19:30 -22:30

Quarta-feira 12:30 -14:30 19:30  
-22:30

Quinta-feira 12:30 -14:30 19:30  
-22:30

Sexta-feira 12:30 -14:30 19:30 -23:30

Sábado 12:30 -14:30 19:30 -23:30

Domingo 12:30 -14:30

Feito com [cardapio.menu](https://cardapio.menu)

 gallery image