

Tradição à Mesa. Tradition at the Table



Ementa III Menu

Segunda a Sexta · 12h30 às 15h
Monday to Friday · 12.30pm at 3pm

Inclui: Prato Principal e Água NEYA*
Includes: Main Course and NEYA Water*

		Pataniscas de Polvo com Arroz Malandrinho de Tomate <i>Octopus Fritters with Tomato Rice</i>
Segunda-feira Monday		Lombo de Porco no Forno com Molho de Farinheira, Batatinhas Coradas e Grelos ao Alho <i>Oven-Baked Pork Loin with "Farinheira" Sauce, Roasted Potatoes and Garlic Sprouts</i>
Terça-feira Tuesday		Peixe Espada no Forno, Broa e Misto de Legumes Campestre <i>Oven-Baked, Cornbread and Mixed Vegetables</i>
		Lasanha de Frango do Campo <i>Chicken Lasagna</i>
Quarta-feira Wednesday		Filetes de Pescada, Arroz de Legumes e Aioli de Alho e Coentros Frescos <i>Hake Fillets, Vegetables Rice, Garlic Aioli and Fresh Coriander</i>
		Codorniz com Cebolada de Vinho do Porto e Batata ao Alho <i>Quail with Wine Onion and Garlic Potatoes</i>
Quinta-feira Thursday		Lascas de Bacalhau À Gomes de Sá <i>Cod "À Gomes de Sá"</i>
		Costelinhas a Baixa Temperatura com Arroz de Forno <i>Low Temperature Ribs with Baked Rice</i>
Sexta-feira Friday		Medalhões de Pescada À Setubalense e Esmagada de Batata <i>Medallions of Hake "À Setubalense" and Mashed Potatoes</i>
		Feijoada À Transmontana <i>Traditional "Feijoada À Transmontana"</i>

9€

IVA incluído. Preço por pessoa. *Extras: Couvert (3€), Copo de Vinho (2,5€), Entrada do Dia (3€), Sobremesa (3€), Café (1€). Em caso de alergia e/ou intolerância, peça aconselhamento ao Chef. VAT included. Price per person. *Extras: Couvert (€3), Glass of Wine (€2.5), Starter of the Day (€3), Dessert (€3), Coffee (€1). In case of allergies or intolerance, please ask advice from our Chef.