

Tradição à Mesa. Tradition at the Table



Ementa IV 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*

Segunda-feira
Monday



Bacalhau com Natas
Cod with Cream



Fritada de Porco com Migas de Chouriço e Coentros
Pork Frittata with "Migas" of Chorizo and Coriander

Terça-feira
Tuesday



Feijoada de Lulas
Traditional Squid "Feijoada"



Perna de Frango Assada com Molho de Mostarda e Mel e Arroz de Frutos Secos
Roasted Chicken Leg with Mustard and Honey Sauce and Dried Fruit Rice

Quarta-feira
Wednesday



Espetada do Mar, Seleção de Batata e Feijão Verde ao Alho
Skewered from the Sea, Selection of Potatoes and Green Beans with Garlic



Empadão de Vitela
Veal Pie

Quinta-feira
Thursday



Brás de Bacalhau e Gambas
Cod and Prawns "À Brás"



Secretos de Porco Grelhados com Arroz de Feijão
Grilled Pork with Rice and Beans

Sexta-feira
Friday



Filete de Cavala Alimada, Esmagada de Batata e Vinagrete de Pimentos e Pepino
Grilled Mackerel Fillet, Mashed Potatoes and Pepper and Cucumber Vinaigrette



Rancho À Transmontana
Traditional "Rancho À Transmontana"

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.