



# Tradição à Mesa

## Tradition at the Table

Segunda a Sexta • 12h30 às 15h

Monday to Friday • 12.30pm to 3pm

Menu nº 4



Segunda  
Monday



Pataniscas de Polvo com Arroz de Feijão  
*Octopus Fritters with Bean Rice*



Lombo de Porco Recheado com Alheira, Salteado de Legumes da Época  
*Pork Loin stuffed with Portuguese Sausage and Sautéed Seasonal Vegetables*

Terça  
Tuesday



Salada Fresca de Atum, Feijão Frade e Vinagrete de Pimentos  
*Tuna Salad, Kidney Beans and Pepper Vinaigrette*



Secretos de Porco grelhados com Arroz de Grelos  
*Grilled Pork Slices with Sprout Rice*

Quarta  
Wednesday



Lulas Recheadas com Ragout de Legumes e Arroz Cremoso de Açafrão  
*Stuffed Squid with Vegetable Ragout and Saffron Creamy Rice*



Frango na Púcara com Batata e Grelos Salteados  
*Chicken Portuguese Stew with Potatoes and Sautéed Sprouts*

Quinta  
Thursday



Bacalhau à Gomes de Sá  
*Codfish "Gomes de Sá"*



Bife de Peru Panado com Amêndoa, Arroz de Feijão e Maionese de Alho e Limão  
*Breaded Turkey Steak with Almonds, Beans Rice and Garlic & Lemon Mayonnaise*

Sexta  
Friday



Feijoada de Choquinhos e Camarão  
*Cuttlefish and Shrimp Bean Stew*



Bitoque à Portuguesa  
*Veal Steak with Fries, Rice and Fried Egg*

**10€** \* Prato Principal + Água NEYA  
Main Course + NEYA Water

\* IVA incluído. Preço por pessoa. Extras: Couvert (3€), Copo de Vinho (3€), 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 (€3), Starter of the Day (€3), Dessert (€3), Coffee (€1). In case of allergies or intolerance, please ask advice from our Chef.