

2ª feira, 29 de Agosto

(v) Tostada de Legumes Assados Gratinada <i>(v) Roast Vegetables Tostada</i>	8.50€
Massa com Espargos e Salmão Curado <i>Pasta with Asparagus and Gravlax Homemade Salmon</i>	9.50€
Strogonoff de Peru <i>Turkey Stroganoff</i>	10.50€
Pataniscas de Pescada e Camarão com Caldoso de Pimentos <i>Hake & Shrimp Pataniscas (fried cakes) with Bell Pepper Juicy Rice</i>	11.50€
Bife de Alcatra com Molho à Café <i>Rump Steak with Mustard Sauce</i>	15.00€

3ª feira, 30 de Agosto

Burger de Vitela Lusitano <i>Burger de Vitela Lusitano</i>	9.00€
(v) Salada de Couscous, Legumes e Chèvre <i>(v) Couscous, Vegetables and Chèvre Salad</i>	9.50€
Bacalhau Espiritual Gratinado <i>Spiritual Salt Cod au Gratin</i>	10.50€
Cordon Bleu com Massa em Tomate <i>Turkey Cordon Bleu with Pasta in Tomato Sauce</i>	11.50€
Espetadas de Salmão Grelhadas com Molho de Gengibre e Lima <i>Grilled Salmon Skewers with Ginger Lime Sauce</i>	14.00€

4ª feira, 31 de Agosto

Tostada de Salmão Curado e Abacate <i>Gravlax Salmon and Avocado Tostada</i>	9.00€
(v) Penne com Pesto de Tomate <i>(v) Penne Trapanese</i>	9.50€
Carne de Porco com Cogumelos e Batata Sauté <i>Roast Pork with Mushrooms and Potato Sauté</i>	10.50€
Lulas Grelhadas com Molho Verde <i>Grilled Squid with Parsley Green Sauce</i>	11.50€
Peito de Frango Laminado em Caril <i>Chicken Curry with Basmati Rice</i>	13.00€

5ª feira, 1 de Setembro

Quiche de Bacon e Alho Francês com Salada Fresca <i>Bacon & Leeks Quiche with Fresh Salad</i>	8.50€
(v) Bolonhesa de Soja <i>(v) Soy Bolognese</i>	9.50€
Crepe de Bacalhau com Espinafre <i>Salt Cod, Spinach & Cream Stuffed Crepe</i>	10.50€
Naco de Vitela com Cremoso de Parmesão <i>Veal Cheek 12H with Parmesan Creamy Rice</i>	11.50€
Polvo no Forno com Batata e Murro <i>Octopus in the Oven with Punched Potatoes</i>	18.00€

6ª feira, 2 de Setembro

Tostada de Hummus, Bacalhau e Cebola Crocante <i>Hummus & Salt Cod Tostada with Crispy Onion</i>	9.00€
(v) Feijoada de Cogumelos, Parmesão e Hortelã <i>(v) Mushrooms Feijoada, Parmesan and Mint Pesto</i>	9.50€
Costeletas de Sardinha Panadas com Migas de Caldo verde <i>Breaded Sardine Chops with Caldo verde Migas</i>	10.50€
Peito de Frango Grelhado com Molho de Abacaxi <i>Grilled Chicken Breast with Pineapple Sauce</i>	11.50€
Alheira de Caça no Forno <i>Game Alheira in the Oven</i>	13.00€

Couvert 1.50€ • ½ Sopa do Dia 2.00€ • Sopa do Dia 3.00€ • Água 2.00€
 Vinho Seleção (copo) Branco, Rosé ou Tinto 3.50€ • Café/Descafeinado 1.00€/1.10€ • Esplanada +0.20€/unidade
 Couvert 1.50€ • ½ Soup of the Day 2.00€ • Soup of the Day 3.00€ • Water 2.00€
 Wine Selection (glass) White, Roze or Red 3.50€ • Espresso/Decaff 1.00€/1.10€ • Terrace Service +0.20€/unit

Se é alérgico a algum produto, informe-nos. Os nossos ambientes de preparação de alimentos não totalmente livres de alergénicos, pelo que existe risco de contaminação cruzada.
 Please inform our staff of your allergies. Our preparation environments are not completely free from allergens. There is a risk of cross contamination.