

## 2ª feira, 21 de Novembro

Lulas com Molho de Tomate Rústico e Batata Vapor <i>Squid with Rustic Tomato Sauce and Steamed Potato</i>	11.50€
Porco Corado com Molho de Mostarda <i>Roast Pork with Mustard Sauce</i>	10.50€
Prego de Alcatra, Ovo, Fritas e Espinafre <i>Rump Steak with Fries, Egg and Spinach Purée</i>	16.50€
(v) Quinoa com Legumes e Curcuma <i>(v) Quinoa with Vegetables and Turmeric</i>	9.50€
Tostada de Ovos Mexidos com Camarão <i>Scrambled Eggs with Shrimp Tostada</i>	9.00€

## 3ª feira, 22 de Novembro

Arroz de Polvo com Compota de Pimento <i>Octopus Rice with Bell Pepper Jam</i>	10.50€
Almondegas de Vitela com Massa ao Alho <i>Beef Meatballs with Garlic Pasta</i>	11.50€
Taco de Bacalhau com Broa <i>Salt Cod with Corn Bread</i>	17.00€
(v) Penne com Pesto de Tomate Trapanese <i>(v) Penne Trapanese</i>	9.50€
Burger de Vitela bb <i>bb Beef Burger</i>	9.00€

## 4ª feira, 23 de Novembro

Bacalhau com Natas em Estaladiço de Brick <i>Salt Cod with Cream in Crispy Brick Parcel</i>	11.50€
Empadão de Vitela e Legumes <i>Vitela and Vegetables Parmentier</i>	10.50€
Alheira de Caça no Forno <i>Game Alheira in the Oven</i>	13.50€
(v) Couscous com Legumes Assados e Queijo Feta <i>(v) Couscous with Roast Vegetables and Feta Cheese</i>	9.50€
Sande de Salmão Curado com Chips de Batata <i>Cured Salmon Sandwich with Potato Chips</i>	9.00€

## 5ª feira, 24 de Novembro

Filetes de Pescada, Esmagada de Batata e Molho à Portuguesa <i>Hake Fillets, Potato Mash and Portuguese Sauce</i>	11.50€
Arroz de Frango do Campo no Forno <i>Free Range Chicken Rice in the Oven</i>	10.50€
Robalo Grelhado com Arroz Cremoso de Camarão <i>Grilled Sea Bass with Creamy Shrimp Rice</i>	17.00€
(v) Brás de Espargos <i>(v) Asparagus Brás Style</i>	9.50€
Chamuças com Molho Agridoce e Salada Mista <i>Samosas with Sweet &amp; Sour Sauce and Fresh Salad</i>	9.00€

## 6ª feira, 25 de Novembro

Feijoada de Lulas e Camarão <i>Squid and Shrimp Feijoada</i>	11.50€
Tiborna de Alheira com Grelos <i>Alheira Tiborna with Turnip Greens</i>	10.50€
Francesinha bb de Vitela Assada <i>Roast Veal Francesinha</i>	13.50€
Salada de Atum Niçoise <i>Niçoise Tuna Salad</i>	9.50€
(v) Quiche de Legumes com Salada Fresca <i>(v) Vegetables Quiche with Fresh Salad</i>	9.00€

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.