

# Tradição à Mesa . Tradition at the Table



## Ementa | Menu

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

**Inclui: Entrada, Prato Principal e Água NEYA\***  
Includes: Starter, Main Course and NEYA Water\*

Segunda-feira  
Monday



Bacalhau À Brás  
Codfish "À Bras"



Barriga de Porco a Baixa Temperatura com Batata Crocante  
Low Temperature Pork Belly with Crispy Potatoes

Terça-feira  
Tuesday



Açorda de Camarão  
Shrimp "Açorda"



Vitela no Forno com Batatinhas e Grelhos ao Alho  
Veal in the Oven with Potatoes and Garlic Sprouts

Quarta-feira  
Wednesday



Filete de Robalo com Migas de Coentros e Tomate Grelhado  
Sea Bass Fillet with "Migas" of Coriander and Grilled Tomato



Arroz de Pato Tradicional  
Traditional Duck Rice

Quinta-feira  
Thursday



Lulas À Lagareiro  
Squid "À Lagareiro"



Peito de Peru com Molho de Cogumelos e Arroz Basmati  
Turkey Breast with Mushroom Sauce and Basmati Rice

Sexta-feira  
Friday




Massada de Peixe e Coentros Frescos  
Fresh Fish and Coriander Pasta



Pá de Porco no Forno com Batata À Padeiro  
Pork Shoulder in the Oven with Roasted Potatoes

14€

 \*Estacionamento gratuito no período das 12h30 às 15h. Sujeito a disponibilidade. Free parking from 12.30pm to 3pm. Subject to availability.

IVA incluído. Preço por pessoa. \*Extras: Couvert (3€), Copo de Vinho (4€), Sobremesa (3€), Café (1€). Preço válido de 2ª a 6ª feira das 12h30 às 15h (exceto feriados). Em caso de alergia e/ou intolerância, peça aconselhamento ao Chef.

VAT included. Price per person. \*Extras: Couvert (€3), Glass of Wine (€4), Dessert (€3), Coffee (€1). Price valid from Monday to Friday from 12.30pm to 3pm (except holidays). In case of allergies and/or intolerance, please ask advice from our Chef.