



TRASTE
SALDANHA

MENU ALMOÇO



8 A 12 DE JUNHO DE 2026

Segunda a Sexta, das 12h30 às 15h – Excepto Feriados



COUVERT

Pão, azeitonas, manteigas, azeite aromatizado

PRATOS PRINCIPAIS



VEGETARIANO

Risotto de Cogumelos



CARNE

Bife de Novilho com
Molho de Cogumelos
(Batatas Fritas e Salada)

Costeletas de Porco com Ananás
(Esmagada de Batata e Salada)



PEIXE

Dourada no Forno
(Batatinha e Legumes)

Tintureira Grelhada
(Legumes e Batata Assada)



SOBREMESAS

- Salada de Frutas
- Taça de Gelado
- Mousse de Oreo
- Tarte de Limão

PREÇO

16,50€

(C/ sobremesa +2,00€)

*Inclui Couvert + 1 prato
+ água ou copo de vinho + café

IVA INCLuíDO

INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÉNEOS:

Os pratos do nosso menu podem conter, direta ou indiretamente, substâncias alergénicas incluídas nas novas regulamentações europeias sobre segurança alimentar, como laticínios, ovos, nozes ou soja, entre outros. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Para mais informações, consulte-nos.
Existência de livro de reclamações.



Reservas: +351 935 379 036



TRASTE
SALDANHA

LUNCH MENU



8 TO 12 JUNE 2026

Monday to Friday, from 12:30 pm to 3:00 pm – Except Holidays



COVER CHARGE

Bread, olives, butter, flavored olive oil

MAIN COURSES



VEGETARIAN

Mushroom Risotto



MEAT

Beef Steak with Mushroom Sauce
(French Fries and Salad)

Pork Chops with Pineapple
(Mashed Potatoes and Salad)



FISH

Baked Sea Bream
(Baby Potatoes and Vegetables)

Grilled Cuttlefish
(Vegetables and Roasted Potato)



DESSERTS

- Fruit Salad
- Ice Cream Bowl
- Oreo Mousse
- Lemon Tart

PRICE

€16,50

(With dessert +€2,00)

*Includes Cover Charge + 1 main course
+ water or glass of wine + coffee

VAT INCLUDED

ALLERGEN INFORMATION:

Our menu items may contain, directly or indirectly, substances that cause allergies or intolerances. Including those regulated in the new European food safety regulations, such as lactose, nuts, soy, among others. Any dish, including the cover charge, can be charged if not requested by the customer or if not used. For more information, please ask us. A complaint book is available.



Reservations: +351 935 379 036



MENÚ ALMUERZO



8 A 12 DE JUNIO DE 2026

De Lunes a Viernes, de 12h30 a 15h – Excepto Festivos



COUVERT

Pan, aceitunas, mantequillas, aceite aromatizado

PLATOS PRINCIPALES



VEGETARIANO

Risotto de Setas



CARNE

Bife de Novillo con
Salsa de Setas
(Patatas Fritas y Ensalada)

Chuletas de Cerdo con Piña
(Puré de Patata y Ensalada)



PESCADO

Dorada al Horno
(Patatita y Verduras)

Choco a la Plancha
(Verduras y Patata Asada)



POSTRES

- Ensalada de Frutas
- Copa de Helado
- Mousse de Oreo
- Tarta de Limón

PRECIO

16,50€

(Con postre +2,00€)

*Incluye Couvert + 1 plato
+ agua o copa de vino + café

IVA INCLUIDO

INFORMACÕES SOBRE ALÉRGENOS:

Los platos de nuestro menú pueden contener, directa o indirectamente, sustancias alergénicas incluidas en las nuevas regulaciones europeas sobre seguridad alimentaria, como lácteos, huevos, frutos secos, soja, entre otros. Ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido el couvert, puede ser cobrado si no fue solicitado por el cliente o por este fue inutilizado. Para más informaciones, consúltenos.

Existencia de libro de reclamaciones.



Reservas: +351 935 379 036



TRASTE
SALDANHA

MENU DÉJEUNER



8 AU 12 JUIN 2026

Du lundi au vendredi, de 12h30 à 15h – Sauf jours fériés



COUVERT

Pain, olives, beurres, huile d'olive aromatisée

PLATS PRINCIPAUX



VÉGÉTARIEN

Risotto de Champignons



VIANDE

Bifteck de Bœuf sauce
aux Champignons
(Frites et Salade)

Côtelettes de Porc à l'Ananas
(Écrasé de Pommes de Terre
et Salade)



POISSON

Daurade au Four
(Petites Pommes de Terre
et Légumes)

Seiche Grillée
(Légumes et Pomme de Terre
Rôtie)



DESSERTS

- Salade de Fruits
- Coupe de Glace
- Mousse au Oreo
- Tarte au Citron

PRIX


16,50€

(Avec dessert +2,00€)

*Inclut Couvert + 1 plat
+ eau ou verre de vin + café

TVA INCLUSE

INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES :



Les plats de notre menu peuvent contenir, directement ou indirectement, des substances allergènes incluses dans les nouvelles réglementations européennes sur la sécurité alimentaire, telles que le lactose, les noix, le soja, entre autres. Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'a pas été demandé par le client ou s'il n'a pas été utilisé. Pour plus d'informations, consultez-nous.
Existe un livre de réclamations.



Reservations : +351 935 379 036