

MENU SEMANAL



JANTAR | 26 A 30 DE OUTUBRO DE 2026

Segunda a Sexta, das 19h00 às 22h30 - Excepto Feriados



ENTRADA

Entrada do Dia



COUVERT

Pão, azeitonas, manteigas,
azeite aromatizado

PRATOS PRINCIPAIS



VEGETARIANO

Risotto de Cogumelos



CARNE

Ensopado de Borrego
com Batata Cozida

Bitoque de Frango



PEIXE

Arroz de Polvo

Bacalhau com Natas



SOBREMESAS

- Mousse de Chocolate
- Taça de Gelado
- Salada de Frutas
- Tarte de Limão Merengada

PREÇO

23,90€

IVA INCLUÍDO



INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNEOS:

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

WEEKLY MENU



DINNER | 26-30 OCTOBER 2026

Monday to Friday, 19:00-22:30 – Except Public Holidays



STARTER

Starter of the Day



COUVERT

Bread, olives, butter and flavoured olive oil

MAIN COURSES



VEGETARIANO

Mushroom Risotto



MEAT

Lamb Stew with
Boiled Potatoes

Chicken Steak
with Fried Egg (Bitoque)



FISH

Octopus Rice

Creamy Cod Gratin



DESSERTS

- Chocolate Mousse
- Ice Cream
- Fruit Salad
- Lemon Meringue Tart

PRICE

23,90€

VAT INCLUDED



ALLERGEN INFORMATION:

Our menu items may contain, directly or indirectly, allergenic ingredients covered by European food safety regulations, such as dairy products, eggs, nuts or soya, among others. No food or drink, including couvert, may be charged unless ordered by the customer or consumed. For more information, please ask a member of staff. Complaints book available.



Reservations: +351 935 379 036

MENÚ SEMANAL



CENA | DEL 26 AL 30 DE OCTUBRE DE 2026

De lunes a viernes, de 19:00 a 22:30 – Excepto festivos



ENTRANTE

Entrante del Día



APERITIVOS

Pan, aceitunas, mantequilla
y aceite de oliva aromatizado

PLATOS PRINCIPALES



VEGETARIANO

Risotto de Setas



CARNE

Estofado de Cordero
con Patatas Cocidas

Bitoque de Pollo



PESCADO

Arroz de Pulpo

Bacalao con Nata



POSTRES

- Mousse de Chocolate
- Copa de Helado
- Ensalada de Frutas
- Tarta de Limón Merengada

PREÇO

23,90€

IVA INCLUIDO



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:

Los platos de nuestro menú pueden contener, directa o indirectamente, ingredientes alergénicos incluidos en la normativa europea sobre seguridad alimentaria, como lácteos, huevos, frutos secos o soja, entre otros. No se cobrará ningún alimento o bebida, incluidos los aperitivos, que no haya sido solicitado por el cliente o consumido. Para más información, consulte con nuestro personal. Disponemos de libro de reclamaciones.



Reservas: +351 935 379 036

MENU DE LA SEMAINE



DÎNER | DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

Du lundi au vendredi, de 19h00 à 22h30 – Sauf jours fériés



ENTRÉE

Entrée du Jour



COUVERT

Pain, olives, beurre et
huile d'olive aromatisée

PLATS PRINCIPAUX



VÉGÉTARIEN

Risotto aux Champignons



VIANDE

Ragoût d'Agneau aux
Pommes de Terre Bouillies

Bitoque de Poulet



POISSON

Riz au Poulpe

Gratin de Morue à la Crème



DESSERTS

- Mousse au Chocolat
- Coupe de Glace
- Salade de Fruits
- Tarte au Citron Meringuée

PRIX

23,90€

TVA INCLUSE



INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES :

Les plats de notre menu peuvent contenir, directement ou indirectement, des ingrédients allergènes visés par la réglementation européenne sur la sécurité alimentaire, tels que des produits laitiers, des œufs, des fruits à coque ou du soja, entre autres. Aucun aliment ou boisson, y compris le couvert, ne sera facturé sans avoir été commandé par le client ou consommé. Pour plus d'informations, veuillez consulter notre personnel. Livre de réclamations disponible.



Réservations : +351 935 379 036