TRASTE
SALDANHA

MENU SEMANAL

JANTAR | 09 A 13 DE NOVEMBRO DE 2026

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

ENTRADA

Entrada do Dia

COUVERT

Pão, azeitonas, manteigas, azeite aromatizado

PRATOS PRINCIPAIS

VEGETARIANO

Shakshuka

CARNE

Bife de Peru com Molho de Cogumelos e Arroz Primavera

Entremeada com Batata à Padeiro e Salada

PEIXE

Perca Assada com Puré de Ervilha

Choquinhos à Algarvia com Batata Cozida

SOBREMESAS

- Mousse de Limão
- Taça de Gelado
- Salada de Frutas
- Tarte de Maçã com Gelado de Baunilha

PREÇO

23,90€

IVA INCLUÍDO

INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÉNEOS:

Os pratos do nosso menu podem conter, direta ou indiretamente, substâncias alergénicas incluidas 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

WEEKLY MENU

DINNER | 9–13 NOVEMBER 2026

Monday to Friday, 19:00–22:30 – Excluding Public Holidays.

STARTER

Starter of the Day

COUVERT

Bread, olives, butter and infused olive oil.

MAIN COURSES

VEGETARIAN

Shakshuka

MEAT

Turkey Steak with Mushroom Sauce and Spring Vegetable Rice

Pork Belly with Baker's Potatoes and Salad

FISH

Roasted Perch with Pea Purée

Algarve-Style Baby Cuttlefish with Boiled Potatoes

DESSERTS

- Lemon Mousse
- Ice Cream Sundae
- Fruit Salad
- Apple Tart with Vanilla Ice Cream

PRICE

23,90€

VAT INCLUDED

ALLERGEN INFORMATION:

Our dishes may contain allergens, including milk, eggs, nuts and soya.
No food or drink, including couvert, may be charged for if it was neither requested nor consumed.
For more information, please ask our staff.
Complaints book available.

Bookings: +351 935 379 036

TRASTE
SALDANHA

MENÚ SEMANAL

CENA | DEL 9 AL 13 DE NOVIEMBRE DE 2026

De lunes a viernes, de 19:00 a 22:30, excepto festivos.

ENTRANTE

Entrante del día.

COUVERT

Pan, aceitunas, mantequilla y aceite de oliva aromatizado.

PLATOS PRINCIPALES

VEGETARIANO	CARNE	PESCADO
Shakshuka	Filete de pavo con salsa de champiñones y arroz primavera	Perca asada con puré de guisantes
	Panceta con patatas panaderas y ensalada	Sepias pequeñas al estilo del Algarve con patatas cocidas

POSTRES

- Mousse de limón
- Copa de helado
- Ensalada de frutas
- Tarta de manzana con helado de vainilla

PRECIO

23,90 €

IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:

Nuestros platos pueden contener, directa o indirectamente, alérgenos como leche, huevos, frutos secos y soja, entre otros.
Los alimentos y bebidas, incluido el couvert, solo se cobran si se solicitan o se consumen.
Para más información, consulte a nuestro personal.
Libro de reclamaciones disponible.

Reservas: +351 935 379 036

TRASTE
SALDANHA

MENU DE LA SEMAINE

DÎNER | DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

Du lundi au vendredi, de 19 h à 22 h 30, sauf jours fériés.

ENTRÉE

Entrée du jour.

COUVERT

Pain, olives, beurre et huile d'olive aromatisée.

PLATS PRINCIPAUX

VÉGÉTARIEN

Shakshuka

VIANDE

Escalope de dinde, sauce aux champignons et riz printanier

Poitrine de porc, pommes de terre boulangères et salade

POISSON

Perche rôtie et purée de petits pois

Petites seiches à l'algarvienne et pommes de terre à l'eau

DESSERTS

- Mousse au citron
- Coupe de glace
- Salade de fruits
- Tarte aux pommes et glace à la vanille.

PRIX

23,90 €

TVA INCLUSE

INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES :

Nos plats peuvent contenir des allergènes, notamment du lait, des œufs, des fruits à coque et du soja.
Les aliments et boissons, couvert compris, sont facturés s'ils sont demandés ou consommés.
Pour en savoir plus, adressez-vous à notre équipe.
Registre des réclamations disponible.

Réservations : +351 935 379 036