

## 2ª feira, 22 de Novembro

Turbante Peixe e Camarão, Bisque de Camarão e Basmati <i>Fish and Shrimp Turban with Shrimp Sauce and Basmati</i>	9.50€
Burger de Vitela 150 com Ovo, Batata Frita, Salada Mista <i>Beef Burger 150, Egg, French Fries and Fresh Salad</i>	9.50€
Polvo no Forno, Tomate Assado e Batata-Doce <i>Octopus, Roast Tomato, Sweet Potato with Spices</i>	17.00€
(v) Estufado de Legumes e Feijão Manteiga e Crocante de Myrna <i>(v) Vegetables and Beans Stew and Myrna Crispy</i>	8.50€
Burger de Peru Satay <i>Satay Turkey Burger</i>	7.50€

## 3ª feira, 23 de Novembro

Perca Grelhada com Esmagada de Couve Flor e Agrião <i>Grilled Perch with Cauli Flower Mash and Watercress</i>	9.50€
Lasanha de Frango Escangalhada <i>Chicken Lasagna Falling Apart</i>	9.50€
Bife de Alcatra com Molho à Café <i>Rump Steak with Mustard Sauce</i>	14.00€
(v) Salada Qj. Cabra, Noz, Maça Verde e Compota de Pimento <i>(v) Goat Cheese, Walnuts, Green Apple and Bell Pepper Jam</i>	8.50€
Tostada de Ovos Mexidos com Camarão <i>Scrambled Eggs with Shrimp Tostada</i>	7.50€

## 4ª feira, 24 de Novembro

Bacalhau Salteado com Grão, Tomate e Linguíça <i>Salt Cod with Chickpea, Tomato and Lingwiza</i>	9.50€
Naco de Vitela, Esmagada Rosti e Molho de Tomate-Mostarda <i>Veal Cheek 12h with Cabbage, Bacon and Potato Sauté</i>	9.50€
Caril de Camarão com Arroz Basmati <i>Shrimp Curry with Basmati Rice</i>	14.00€
Salada Cesar com Panadinhos de Frango <i>Caeser Salad with Crispy Chicken Nuggets</i>	8.50€
(v) Burger de Quinoa, M. Iogurte em Pão Pita <i>(v) Quinoa Burger with Yogurt Sauce in Pita Bread</i>	7.50€

## 5ª feira, 25 de Novembro

Peixe do Dia Grelhado <i>Grilled Catch of the Day</i>	9.50€
Tornedó de Alheira com Grelhos, Batata no Forno e Ovo <i>Alheira Tournedo, Turnip Greens, Potatoes and Fried Egg</i>	9.50€
Coxa de Pato com Batata no Forno e Legumes com Tomilho <i>Duck Confit with Roast Potato and Vegetable</i>	13.50€
(v) Estufado de Feijão Branco, Espargos e Ovo Mollet <i>(v) White Bean Stew, Asparagus and Egg Mollet</i>	8.50€
Sande de Atum Provençal <i>Provençal Tuna Sandwich</i>	7.50€

## 6ª feira, 26 de Novembro

Brandade de Bacalhau com Molho de Tomate Rústico <i>Salt Cod Brandade with Rustic Tomato Sauce</i>	9.50€
Coxa de Frango Corada com Couscous de Legumes <i>Grilled Chicken Thigh and Couscous with Vegetables</i>	9.50€
Robalo Grelhado com Caldoso de Grelhos <i>Grilled Sea Bass with Turnip Greens Juicy Rice</i>	14.00€
(v) Cannelloni de Ricotta e Espinafre <i>(v) Ricotta and Spinach Cannelloni</i>	9.00€
Burguesinha de Vitela <i>Roast Veal Burguesinha</i>	7.50€

## sábado, 27 de Novembro

Peixe Espada Grelhado com Puré de Batata-Doce e Agrião <i>Grilled Belt Fish with Sweet Potato Purée and Watercress</i>	13.50€
Feijoada à Transmontana <i>Feijoada with Pork Meats Trás-os-Montes Style</i>	13.50€

## domingo, 28 de Novembro

Bacalhau à Gomes Sá <i>Salt Cod Gomes Sá Style</i>	13.50€
Vitela Assada, Batata Gratin e Espargos Grelhados <i>Roast Veal, Potato Gratin and Grilled Asparagus</i>	13.50€



Se é alérgico a algum produto, informe-nos. Os nossos ambientes de preparação de alimentos não totalmente livres de alérgicos, pelo que existe risco de contaminação cruzada.  
Please inform our team of your allergies. Our preparation environments are not completely free from allergens. There is a risk of cross contamination.

Horário: 12h30 às 15h30 • From 12h30 to 15h30  
Rua António Cardoso, 301, 4100-082 Porto • Encomendas 226 093 289 | 226 107 669 • [www.bb gourmet.net](http://www.bb gourmet.net)