

## 2ª feira, 22 de Novembro

Pataniscas de Bacalhau com Arroz Caldoso de Legumes <i>Salt Cod Fritters with Tomato Caldoso Rice</i>	9.50€
Porco Laminado com Ratatouille e Basmati <i>Sliced Pork with Ratatouille and Basmati</i>	9.50€
Linguine Alfredo com Camarão <i>Shrimps Linguine Alfredo</i>	13.50€
Salada César com Frango Crocante <i>Caeser Salad with Crispy Chicken</i>	9.00€
(v) Sande Tomate e Queijo Fresco com Pesto de Manjeriçao <i>(v) Tomato and Fresh Cheese Sandwich with Basil Pesto</i>	7.50€

## 3ª feira, 23 de Novembro

Espetadas de Salmão com Salada de Batata e Funcho <i>Salmon Skewers with Potato Salad with Fennel</i>	9.50€
Peito de Frango Grelhado com Molho de Mostarda <i>Grilled Chicken Breast with Mustard Sauce</i>	9.50€
Bifezinha bb com Ovo <i>bife de alcatra, fiambre e queijo gratinado com molho de francesinha</i> <i>Bifezinha with Sunny Side Up Egg</i> <i>rump steak, ham, cheese au gratin with francesinha sauce</i>	14.50€
(v) Couscous à Marroquina <i>(v) Couscous Moroccan Style</i>	8.50€
Quiche de Salmão e Espinafre com Salada Fresca <i>Salmon and Spinach Quiche with Fresh Salad</i>	7.50€

## 4ª feira, 24 de Novembro

Petinga com Arroz Caldoso de Feijão <i>Small Sardines with Red Beans Caldoso Rice</i>	9.50€
Folhado de Vitela com Legumes <i>Veal and Vegetables Puff</i>	9.50€
Bacalhau à Brás com Espinafre Fresco <i>Salt Cod Brás Style with Fresh Spinach</i>	14.00€
(v) Penne com Cogumelos, Espinafre e Nata <i>(v) Penne with Mushrooms, Spinach and Cream</i>	9.00€
Sande de Porco com Molho de Mostarda <i>Pork Sandwich with Mustard Sauce</i>	7.50€

## 5ª feira, 25 de Novembro

Lulas com Molho de Tomate Rústico e Batata Cozida <i>Squid with Rustic Tomato Sauce and Baked Potato</i>	9.50€
Naco de Vitela com Puré Rosti e Molho de Cogumelos <i>Veal Cheek 12h with Rosti Purée and Mushrooms Sauce</i>	9.50€
Alheira com Forno com Ovo, Batata Frita e Espinafre <i>Roast Alheira with Egg, French Fries and Spinach</i>	12.00€
(v) Salada Grega com Molho de Maracujá <i>(v) Greek Salad with Passion Fruit Sauce</i>	8.50€
Crepe de Camarão com Molho de Caju <i>Shrimp in Cashew Nut Sauce Stuffed Crepe</i>	8.00€

## 6ª feira, 26 de Novembro

Bacalhau Espiritual <i>Salt Cod Spiritual Style</i>	9.50€
Panados de Perú com Massa ao Alho <i>Turkey Breaded Speaks with Garlic Pasta</i>	9.50€
Açorda de Camarão com Gema Queimada <i>Shrimp Açorda with Burnt Yolk</i>	14.00€
(v) Salada de Beterraba, Noz Caramelizada, Maçã, Feta e Espinafre <i>(v) Beetroot Salad, Walnuts, Apple, Feta and Spinach</i>	9.00€
Burger de Vitela bb <i>bb Beef Burger</i>	7.50€

## Sábado / Domingo

Brunch Granola <i>com iogurte, fruta + croissant + torrada + sumo laranja + bebida quente</i> <i>with yogurt, fruit + croissant + toast + orange juice + hot drink</i>	15.00€
Brunch Ovos / Eggs <i>creme legumes + ovos mexidos + scone e mascarpone + bebida + café</i> <i>vegetables soup + eggs + scone &amp; mascarpone + drink + coffee</i>	15.00€
Brunch da Chef LP <i>proposta da chef + croissant + salada de frutas + bebida + café</i> <i>chef suggestion + croissant + fruit salad + drink + coffee</i>	17.50€
Brunch Inglês / English <i>salsicha bbq, tomate, feijão e ovo + croissant + gelado + bebida + café</i> <i>bbq sausage, tomato, beans &amp; egg + croissant + ice cream + drink + coffee</i>	17.50€

