

## **MENU DA SEMANA de 10 a 16 de Junho de 2019**

### **Segunda-feira, 10 de Junho**

Encerrado para descanso do pessoal

### **Terça-feira, 11 de Junho**

Sopa cremosa de cenoura com feijão verde  
Pataniscas de bacalhau – arroz de tomate e manjeriço  
Folhado de vitela, espinafre e cogumelos com arroz árabe

### **Quarta-feira, 12 de Junho**

Creme de favas com hortelã  
Arroz de peixe e marisco  
Bitoque de frango – chip's de batata com flor de sal de presunto

### **Quinta-Feira, 13 de Junho**

Gaspacho de tomate alentejano  
Filete de pescada frita – puré de ervilha, maionese de ervas e pickles de cenoura e cebola  
Entrecosto no forno com migas- molho barbecue e figo

### **Sexta-feira, 14 de Junho**

Quiche Lorraine - salada de rúcula e agrião  
Feijoada de lingueirão de canudo com camarão  
Caril de frango com arroz basmati

\*\*\*

### **Sugestão vegetariana**

Tortilha de milho com guacamole e tomate seco – salada de agrião, ovo 65º e cebola frita

**Menu do dia (almoço)- Terça a sexta-feira 10,00€**

**Sopa, prato, 1 bebida\* ,café e sobremesa do dia**

\*(água, refrigerante, cerveja ou copo vinho)

**Menu criança:** Sopa, prato e bebida  
Iva Incluído à taxa em vigor

9,00€

## *Sugestão do Chef*

**Salada de pato confitado  
com quinoa, laranja,  
agrião e presunto de pato  
16,00€**

**Oculto  
Tinto  
(Vinho Regional do Tejo)  
10,00€**