MENU

2 A 6 DE NOV

MUNDO de LUISA
RESTAURANTE

SEGUNDA-FEIRA
MONDAY

Creme de legumes com massinha
Vegetable cream soup with pasta

PEIXE/FISH
Filetes de pescada com arroz de tomate
Hake fillets with tomato rice

CARNE / MEAT
Bochechinha de porco com puré de batata
Pork cheek with mashed potatoes

VEGAN
Tagliatelle trufado com cogumelos e legumes
Truffled tagliatelle with mushrooms and vegetables

TERÇA-FEIRA
TUESDAY

Sopa de brócolos
Broccoli soup

PEIXE/FISH
Bacalhau gratinado com espinafres
Cod gratin with spinach

CARNE / MEAT
Strogonoff de frango com vinho do Porto
Chicken stroganoff with Port wine

VEGAN
Estufado de lentilhas com castanhas
Lentil stew with chestnuts

QUARTA-FEIRA
WEDNESDAY

Creme de alho francês e feijão branco
Leek and white bean cream soup

PEIXE/FISH
Petinga com arroz de feijão
Petinga (baby sardines) with bean rice

CARNE / MEAT
Feijoada à brasileira
Brazilian-style bean stew

VEGETARIANO / VEGGIE
Batata doce recheada com requeijão
Sweet potato stuffed with curd cheese

QUINTA-FEIRA
THURSDAY

Sopa de couve branca e cenoura
White cabbage and carrot soup

PEIXE/FISH
Risotto de camarão e Lima
Shrimp and lime risotto

CARNE / MEAT
Vitela estufada com ervilhas, cenoura e puré de batata
Braised veal with peas, carrots and mash

VEGETARIANO / VEGGIE
Tarte folhada de cebola caramelizada e burrata
Caramelized onion and burrata puff pastry tart

SEXTA-FEIRA
FRIDAY

Caldo verde
Caldo verde (kale and potato soup)

PEIXE/FISH
Salmão com molho de laranja
Salmon with orange sauce

CARNE / MEAT
Rojões com castanhas
Marinated pork rojões with chestnuts

VEGAN
Cuscus de legumes assados e amêndoa torrada
Roasted vegetable couscous with toasted almonds

SÁBADO
SATURDAY

FECHADOS PARA EVENTO
CLOSED FOR PRIVATE EVENT

ABF_Cantina

MENU DIA	
SOPA+ PRATO+BEBIDA COPO+ CAFÉ	
NÃO ASSOCIADO	12,5€
ASSOCIADO	11€

MENU LEVE	
PRATO+BEBIDA COPO+ CAFÉ	
NÃO ASSOCIADO	11€
ASSOCIADO	10€

MENU FATIA	
FATIA+MINI SALADA/SOPA+ COPO	
NÃO ASSOCIADO	5€
ASSOCIADO	4,75€

Os preços indicados já têm o IVA incluído.