MENU

9 A 13 DE NOV

MUNDO de LUISA
RESTAURANTE

SEGUNDA-FEIRA
MONDAY

Creme de legumes com grão
Vegetable cream soup with chickpeas

PEIXE/FISH
Bacalhau Espiritual
Bacalhau Espiritual (creamy baked cod)

CARNE / MEAT
Frango assado com limão
Roast chicken with lemon

VEGETARIANO / VEGGIE
Linguini trufado com cogumelos frescos
Truffled linguine with fresh mushrooms

TERÇA-FEIRA
TUESDAY

Sopa de couve portuguesa e feijão vermelho
Portuguese kale and red bean soup

PEIXE/FISH
Crumble de Pescada
Hake crumble

CARNE / MEAT
Pernil assado com batatinhas e grelos
Roast pork leg with baby potatoes and turnip greens

VEGETARIANO / VEGGIE
Folhados de espinafres e ricota com nozes
Spinach and ricotta puff pastries with walnuts

QUARTA-FEIRA
WEDNESDAY

Creme de alho francês
Leek cream soup

PEIXE/FISH
Filete de robalo c/ esmagada de batata e legumes
Sea bass w/ mashed potato and sautéed vegetables

CARNE / MEAT
Lombinho de peru com castanhas
Turkey loin with chestnuts

VEGETARIANO / VEGGIE
Gnocchi gratinados com tomate e azeitona
Gratinated gnocchi with tomato and olives

QUINTA-FEIRA
THURSDAY

Creme de abóbora assada
Roasted pumpkin cream soup

PEIXE/FISH
Arroz de tamboril com gambas
Monkfish and prawn rice

CARNE / MEAT
Bochechinha de porco com cerveja
Pork cheek in beer sauce

VEGAN
Ovos rancheiros com abacate
Ranchero-style eggs with avocado

SEXTA-FEIRA
FRIDAY

Sopa de brócolos
Broccoli soup

PEIXE/FISH
Bacalhau lascado à Zé do Pipo
Flaked cod Zé do Pipo-style

CARNE / MEAT
Vitela assada
Roast veal

VEGETARIANO / VEGGIE
Lasanha de legumes
Vegetable lasagna

SÁBADO
SATURDAY

FECHADOS PARA EVENTO
CLOSED FOR PRIVATE EVENT

ABF_Cantina

MENU DIA		MENU LEVE		MENU FATIA	
SOPA+ PRATO+BEBIDA COPO+ CAFÉ		PRATO+BEBIDA COPO+ CAFÉ		FATIA+MINI SALADA/SOPA+ COPO	
NÃO ASSOCIADO	12,5€	NÃO ASSOCIADO	11€	NÃO ASSOCIADO	5€
ASSOCIADO	11€	ASSOCIADO	10€	ASSOCIADO	4,75€

Os preços indicados já têm o IVA incluído.