

# MENU ALMOÇO

## LUNCH MENU

Monday to Friday,  
from 2.30pm to 3.00pm

segunda a sexta-feira,  
das 12h30 às 15h00

### VARANDA *de Lisboa*

#### EXPRESS 19,5€

entrada  
+ prato principal  
ou

prato principal  
+ sobremesa

água filtrada

starter +  
main course

or  
main course  
dessert +

filtered water

#### EXECUTIVO 24€

entrada  
+ prato principal  
+ sobremesa

+ copo de vinho  
PHC Hotels  
Colheita Particular

starter +  
main course +  
dessert +

a glass of PHC  
Hotels Private  
Collection Wine

Preço em Euro (€) | Price in Euro (€) • IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included at the current legal rate • Se é alérgico a algum alimento/ingrediente, por favor informe-se junto da nossa equipa | If you are allergic to any food/ingredient, please consider that we need to be previously informed Regulamento (EU) nº169/2011 • "Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado" | "No dish or beverage, including appetizers, may be charged if not requested by the client or rendered useless thereby" • Art. 135, nº3 do Decreto-Lei nº10/2015, 16 de Janeiro

## ENTRADAS STARTERS

Sopa do Dia do Chef ou Salada Mista

Chef's Soup of the Day or Mixed Salad

## SEGUNDA MONDAY

Bacalhau à Gomes de Sá ou Entrecosto no Forno com Migas de Feijão e Couve

Codfish "à Gomes de Sá" style or Oven-Baked Pork Ribs with Bean and Cabbage Migas

## TERÇA TUESDAY

Cabeça de Garoupa Grelhada com Batata  
ou Ossobuco com Purê de Abóbora e Cogumelos

Grilled Grouper Head with Potatoes or Ossobuco with Pumpkin Purée and Mushrooms

## QUARTA WEDNESDAY

À Brás de Polvo ou Cabidela de Galo do Campo

Octopus "à Brás" style or Free-Range Rooster Blood Stew

## QUINTA THURSDAY

Pataniscas de Bacalhau com Arroz de Feijão e Tomate  
ou Carne de Porco à Portuguesa

Codfish Fritters with Bean and Tomato Rice or Portuguese-Style Pork

## SEXTA FRIDAY

Filete de Robalo "au meunière" com Batata Corada  
ou Bitoque de Novilho com Ovo Estrelado

"Au Meunière" Sea Bass Fillet with Roasted Potatoes or Beef Steak with Fried Egg

## SOBREMESA DESSERT

Sobremesa do dia do Chef

Chef's Dessert of the Day