CANTINHO DO AVILLEZ

CHIADO

MENU ALMOÇO / LUNCH MENU

De segunda a sexta, exceto feriados.
Monday to Friday, excluding public holidays.

Couvert, Prato Principal, Bebidas, Café ou Chá 18,5 €
Couvert, a Main Dish, Drinks, Espresso or Tea

Couvert, Entrada ou Sobremesa, Prato Principal, Bebidas, Café ou Chá 21 €
Couvert, a Starter or a Dessert, a Main Dish, Drinks, Espresso or Tea

Couvert, Entrada, Prato Principal, Sobremesa, Bebidas, Café ou Chá 24 €
Couvert, a Starter, a Main Dish, a Dessert, Drinks, Espresso or Tea

ENTRADAS / STARTERS

Creme de legumes (V)
Vegetable Cream Soup

Gambas salteadas em azeite com alho e malagueta (Ma)
Prawns sautéed in olive oil with garlic and chili

Croquete com mostarda trufada
Croquette with truffle mustard

Ovo BT com chouriço e pão frito (Gl)
LT egg with chorizo and fried bread

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN DISHES

Moqueca de Legumes com caju, servida com arroz (V)(Fr)
Vegetable Moqueca wih cashews, served with rice

Bacalhau lascado com pirão de moqueca e piso de coentros (Gl)(Fr)(Ma)
Flaked cod with moqueca sauce and coriander pesto

Tagliatelle com ragú e manjericão (Gl)
Tagliatelle with ragout and basil

Frango thai com legumes salteados e arroz (Gl)(Ma)
Thai chicken with sautéed vegetables and rice

Bitoque de coração de alcatra com ovo a cavalo e batata frita
Rump steak with fried egg and french fries

SOBREMESAS / DESSERTS

Pudim de azeite e mel (V)
Olive oil and honey pudding

Leite-creme de laranja e baunilha (V)
Vanilla and orange crème brûlée

Fruta da época (V)
Seasonal fruit

Bola de gelado (V)
Ice-cream scoop

Este menu é válido para grupos até 8 pessoas This menu is valid for groups up to 8 people

(Gl) Contém glúten/Contains gluten (Fr) Contém frutos de casca rija/Contains nuts and peanuts (Ma) Contém mariscos e moluscos/Contains crustaceans and molluscs (V) Vegetariano/ Vegetarian

CANTINHO DO AVILLEZ

PORTO

MENU ALMOÇO / LUNCH MENU

De segunda a sexta, exceto feriados. Disponível até às 14H30.
Monday to Friday, excluding public holidays. Available until 2H30 pm.

Couvert, Prato Principal, Bebidas, Café ou Chá 18,5 €
Couvert, a Main Dish, Drinks, Espresso or Tea

Couvert, Entrada ou Sobremesa, Prato Principal, Bebidas, Café ou Chá 21 €
Couvert, a Starter or a Dessert, a Main Dish, Drinks, Espresso or Tea

Couvert, Entrada, Prato Principal, Sobremesa, Bebidas, Café ou Chá 24 €
Couvert, a Starter, a Main Dish, a Dessert, Drinks, Espresso or Tea

ENTRADAS / STARTERS

Creme de legumes Vegetable soup

Gambas com alho e malagueta Prawns with garlic and malagueta chili

Ovo BT com chouriço e pão frito LT egg with chorizo and fried bread

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN DISHES

Pastéis de bacalhau com arroz de tomate Codfish cakes with tomato rice

Frango thai com legumes salteados e arroz Thai chicken with sautéed vegetables and rice

Legumes salteados com grão de bico, molho de caril verde e ervas frescas
Sautéed vegetables with chickpeas, green curry sauce and fresh herbs

Tagliatelle com ragú e salvia Tagliatelle with ragout and sage

Croquetes com arroz de grelos Croquettes with rapini rice

Bitoque de coração de alcatra com ovo a cavalo, arroz e batata frita
Rump steak with fried egg, rice and french fries

SOBREMESAS / DESSERTS

Chocolate³ Chocolate³

Leite-creme de laranja e baunilha Vanilla and orange crème brûlée

Fruta da época Seasonal fruit

Este menu é válido para grupos até 8 pessoas
This menu is valid for groups up to 8 people

CANTINHO DO AVILLEZ

PARQUE DAS NAÇÕES
MENU ALMOÇO / LUNCH MENU

De segunda a sexta, exceto feriados.
Monday to Friday, excluding public holidays.

Couvert, Prato Principal, Bebidas, Café ou Chá 18,5 €
Couvert, a Main Dish, Drinks, Espresso or Tea

Couvert, Entrada ou Sobremesa, Prato Principal, Bebidas, Café ou Chá 21 €
Couvert, a Starter or a Dessert, a Main Dish, Drinks, Espresso or Tea

Couvert, Entrada, Prato Principal, Sobremesa, Bebidas, Café ou Chá 24 €
Couvert, a Starter, a Main Dish, a Dessert, Drinks, Espresso or Tea

ENTRADAS / STARTERS

Creme de legumes (V)
Vegetable Cream Soup

Gambas salteadas em azeite com alho e malagueta
Prawns sautéed in olive oil with garlic and chili

Croquete com mostarda trufada
Croquette with truffle mustard

Ovo BT com chouriço e pão frito
LT egg with chorizo and fried bread

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN DISHES

Tagliatelle com molho de tomate e manjericão (V)
Tagliatelle with tomato and basil sauce

Bacalhau lascado com pirão de moqueca e piso de coentros
Flaked cod with moqueca sauce and coriander pesto

Frango thai com legumes salteados e arroz
Thai chicken with sautéed vegetables and rice

Bitoque de coração de alcatra com ovo a cavalo e batata frita
Rump steak with fried egg and french fries

SOBREMESAS / DESSERTS

Leite-creme de laranja e baunilha (V)
Orange and vanilla crème brûlée

Pudim de azeite e mel (V)
Olive oil and honey pudding

Bola de gelado (V)
Ice-cream scoop

Fruta da época (V)
Seasonal fruit

Este menu é válido para grupos até 8 pessoas This menu is valid for groups up to 8 people

Contém glúten/Contains gluten · Contém frutos de casca rija/Contains nuts and peanuts · Contém mariscos e moluscos/Contains crustaceans and molluscs · (V) Vegetariano/ Vegetarian