



Restaurante de aplicação EFTA

## MENU

18 A 22 DE MARÇO

## RESERVAS

234 470 470 | 967 622 311  
GERAL.EFTA@EFTA.EDU.PT

### SOPA

CREME DE BATATA LARANJA E CENOURA

### PRATO DE PEIXE

TIBORNA DE BACALHAU COM BATATA A MURRO

### PRATO DE CARNE

VITELA À LAFÕES, ARROZ DE FRUTOS SECOS  
E COUVE SALTEADA

### VEGETARIANO

RIGATONI TOMATE, BERINGELA E RICOTTA

### SOBREMESA

BUFFET DE SOBREMESAS

TERÇA-FEIRA

### ENTRADA

CREME DE ABÓBORA E AMÊNDOA

### PRATO PRINCIPAL

MASSADA DE PEIXE E MARISCO

### SOBREMESA

FRUTA OU SOBREMESA

QUARTA-FEIRA

COM O PATROCÍNIO DE:

**TEKA**

costaverde

 **Bairrada**  
Terras de bem-viver

wines of  
portugal   
a world of differences

**bimby**

Keep Fresh

CASA E HOTELARIA  
**Robalo**

**FORTUNNA**  
Naturally Unique

  
**ORIENTE**  
SINCE 1987