

# Menu

7 a 9 de janeiro

Terça-feira | 6  
Serviço privado

Quarta-feira | 7  
Douro

12,50€

Rolinhos de presunto com queijo e fio de mel de rosmaninho  
Sopa de nabiças com feijão branco  
Filetes de pescada com escabeche de vinho do Porto  
Vitela grelhada com arroz de forno  
Bolo borrachão de Lamego

Quinta-feira | 8  
Inglaterra

12,50€

Mini Yorkshire pudding recheado com roast beef e molho gravy  
Sopa cremosa de alho-francês e batata  
Fish & Chips com ervilhas esmagadas  
Roast Beef with Yorkshire Pudding and roasted vegetables  
Sticky Toffee Pudding com molho quente de caramelo

Sexta-feira | 9  
Turquia

12,50€

Hummus com pão *pide*  
Mercimek Çorbası (sopa de lentilhas vermelhas)  
Balık Izgara – peixe grelhado com limão, azeite e salada de tomate  
İskender Kebab (kebab de cordeiro com pão, iogurte e molho de tomate)  
Baklava de pistácio com calda de mel

RESERVA: [geral.efta@efta.edu.pt](mailto:geral.efta@efta.edu.pt) | 234 483 470 | 967 622 311

COM O PATROCÍNIO DE:

TEKA

costaverde

Bairrada  
Terras de bem-viver

wines of  
portugal  
a world of difference

bimby

Keep Fresh

Oriente

CAÇAROLA

FORTUNNA  
Naturally Unique

LEOPOLDO  
BAKERY INGREDIENTS, LDA