Sabino’s restaurante

Ementa

18 de novembro – quarta-feira

Sopa: sopa saloia

Entradas: Salada de Bacalhau com grão; Chouriço grelhado; Orelha de porco de coentrada; Pataniscas de Bacalhau; Peixinhos da horta.

Pratos principais: Dobrada com feijão branco; Manta saloia.

Sobremesas: Farófias; Leite creme; Arroz-doce; Pudim flan; Mousse de chocolate.

19 de novembro – quinta-feira

Sopa: Sopa saloia

Entradas: Salada de Bacalhau com grão; Chouriço grelhado; Orelha de porco de coentrada; Pataniscas de Bacalhau; Peixinhos da horta.

Pratos principais: Mão de vaca com grão; Carne de alguidar com batata às rodelas.

Sobremesas: Farófias; Leite creme; Arroz-doce; Pudim flan; Mousse de chocolate.

20 de novembro – sexta-feira

Sopa: Canja de galinha

Entradas: Salada de Bacalhau com grão; Chouriço grelhado; Orelha de porco de coentrada; Pataniscas de Bacalhau; Peixinhos da horta.

Pratos principais: Língua de vaca estufada com puré de batata; Bacalhau com todos.

Sobremesas: Farófias; Leite creme; Arroz-doce; Pudim flan; Mousse de chocolate.

21 de novembro – sábado

Sopa: Canja de galinha

Entradas: Salada de Bacalhau com grão; Chouriço grelhado; Orelha de porco de coentrada; Pataniscas de Bacalhau; Peixinhos da horta.

Pratos principais: Arroz de galo no forno; Iscas à portuguesa.

Sobremesas: Farófias; Leite creme; Arroz-doce; Pudim flan; Mousse de chocolate.

22 de novembro – domingo

Sopa: Sopa do cozido

Entradas: Salada de Bacalhau com grão; Chouriço grelhado; Orelha de porco de coentrada; Pataniscas de Bacalhau; Peixinhos da horta.

Pratos principais: Cozido à portuguesa

Sobremesas: Farófias; Leite creme; Arroz-doce; Pudim flan; Mousse de chocolate.