

		Energia (kj)	Energia (Kcal)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Açúcar (g)	Sal (g)
2F	Sopa						
	Prato						
	Vegetariano						
	Acompanhamento						
	Sobremesa						

3F	Sopa	Creme de abóbora com ervilhas e manjerição	225	54	1	0.2	1.6	0.1
	Prato	Potas à romana no forno com arroz de tomate	797	191	7	1	1	0.4
	Vegetariano	Croquetes de vegetarianos de grão-de-bico e alheira com arroz de tomate	677	162	4	0.8	2.0	0.4
	Acompanhamento	Alface, pepino e beterraba	91	22	1.0	0.2	1.6	0.4
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0

4F	Sopa	Lentilhas Empadão de frango (frango desfiado e estufado em molho de tomate com cenoura ralada e puré de batata)	501	120	1	0.2	1.7	0.1
	Prato	Empadão de lentilhas (batata, cogumelos, lentilhas, alho francês, cenoura e brócolos)	820	196	4	1	1	0.2
	Vegetariano	Alface, tomate e couve roxa	408	98	3	0.5	1.5	0.2
	Acompanhamento	Fruta de época	71	17	0	0	2	0
	Sobremesa		238	57	0	0	13	0.0

5F	Sopa	Feijão vermelho com repolho	403	96	1	0	2	0
	Prato	Arroz de peixe (pescada, abrótea e delicias do mar)	808	193	11	2	1	0.2
	Vegetariano	Bifes de seitan de cebolada com arroz de salsa	433	104	3	0.4	2.0	0.1
	Acompanhamento	Brócolos, couve-flor e couve de bruxelas	110	26	0	0	3	0
	Sobremesa	Fruta da época / Gelatina	238 / 389	57 / 93	0 / 0	0 / 0	13 / 22	0 / 0

6F	Sopa	Alface	230	55	1	0.1	1.7	0.1
	Prato	Bifinhos de porco estufados com cogumelos e esparguete	660	158	5	1	2	0.2
	Vegetariano	Bolonhesa de soja	497	119	2	0.2	2.1	0.1
	Acompanhamento	Rúcula, cenoura ralada e tomate	74	18	0	0	2	0
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0

Fruta sujeita a alteração, para uma melhor gestão da maturação da fruta da época e redução do desperdício alimentar. **Alérgenos:** Por favor, informe-se junto da nossa Equipa. Não é possível excluir o risco de contaminação cruzada neste restaurante. **Declaração nutricional** apresentada por 100g/100ml de produto. Este estabelecimento dispõe de **Livro de Reclamações**. ASAE: Rua Rodrigo da Fonseca, 73 — 1250-096 Lisboa

Fruit subject to change for better management of seasonal fruit ripening and food waste reduction. **Allergens:** Please ask our staff for more information. Cross-contamination cannot be excluded in this restaurant. **Nutritional information** provided per 100g/100ml of product. This establishment has a **Complaints Book**.