

Ementa: 11 a 15 de Novembro

RESTAURANTE
MARQUÊS DE POMBAL

Zenit

Menu Prato do Dia

Plato Del Día | Dish of The Day

Para Começar | Para Empezar | To Start:

Pão, Azeitonas e Manteigas | Pan, Aceitunas y Mantequilla | Bread, Olives and Butter

Seguimos com | Seguimos con | Followed by:

2ª feira | Lunes | Monday

- Filete de Pescada com Molho de Amêijoas
- Fritada São Martinho

3ª feira | Martes | Tuesday

- Arroz de Tamboril
- Bife de Novilho Grelhado

4ª feira | Miércoles | Wednesday

- Filete de Robalo «au sauté»
- Arroz à Valenciana

5ª feira | Jueves | Thursday

- Bacalhau à Brás
- Feijoada à Transmontana

6ª feira | Viernes | Friday

- Polvo à Lagareiro
- Caril de Frango

Café Incluído | Café Incluso | Coffee Included

Água Mineral ou Copo de Vinho da Casa (Branco ou Tinto)

Agua Mineral o Copa de Vino de la casa (Blanco o Tinto) | Mineral Water or Glass of House Wine (White or Red Wine)

e para Terminar | Y para Terminar | At the End:

- Mousse de Chocolate
- Doce da Casa
- Semi-Frio de Bolacha
- Tartelete de Limão Merengado
- Tarte de Maça
- Salada de Frutas
- Gelado Zenit



PREÇO
PRECIO | PRICE
11.95€

PREÇO
PRECIO | PRICE
13.95€

Com Sobremesa
Con Postre | with Dessert

Iva Incluído à taxa legal em vigor

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

Tabela de Alergêneos

Existência de livro de reclamações



Consulte o nosso menu semanalmente em [zomato.com](https://www.zomato.com)



RESTAURANTE MARQUÊS DE POMBAL - HOTEL ZENIT LISBOA

Av. 5 de Outubro, 11 – 1050-047 LISBOA - TEL. +351 213 102 200 - e-mail: comerciallisboa@zenithoteles.com -

www.zenithoteles.com