

Treze

RESTAURANTE

Since 2013, Treze % has brought to the table the memory of home-cooked flavors, our grandmothers' recipes, the aromas that unite us, and the comfort of those who cook with time, even when the world is in a hurry.

Here, every dish has a soul, and every guest is welcomed like family.

Come in, take a seat. Feel at home.

*

Depuis 2013, Treze % apporte à table la mémoire des saveurs de la maison, les recettes de nos grands-mères, les arômes qui nous rassemblent, et le réconfort de ceux qui cuisinent avec le temps, même lorsque le monde est pressé.

Ici, chaque plat a une âme, et chaque client est accueilli comme un membre de la famille.

Entrez, installez-vous. Sentez-vous chez vous.

*

Desde 2013, Trece % lleva a la mesa la memoria de los sabores de casa, las recetas de nuestras abuelas, los aromas que nos unen, y el confort de quien cocina con tiempo, incluso cuando el mundo va deprisa.

Aquí, cada plato tiene alma, y cada cliente es recibido como de la familia.

Entre, siéntese. Siéntase como en casa.

To start... Pour commencer... Para empezar...

COUVERT 2.40
(bread, butter and olives) (pain, beurre et olives) (pan, mantequilla y aceitunas)

SOUPS / SOUPES / SOPAS

Vegetable Soup / Soupe de Légumes / Sopa de Verduras 3.20

Rich Fish Soup / Soupe de Poisson Traditionnelle / Sopa Rica de Pescado 4.50

STARTERS / ENTRÉES / ENTRANTES

Padrón Peppers / Piments Padrón / Pimientos de Padrón 6.50

Alheira Sausage in Filo Pastry with Sweet & Sour Sauce / Saucisse Alheira en Pâte Filo, Sauce Aigre-douce /
Alheira en Pasta Filo con Salsa Agridulce 6.80

Goat Cheese Puff Pastry with Peach Jam / Feuilleté au Fromage de Chèvre et Confiture de Pêche /
Hojaldre de Queso de Cabra con Mermelada de Melocotón 6.80

Codfish Cakes / Accras de Morue / Buñuelos de Bacalao 6.80

“Vinha do Monte” Creamy Cheese / Fromage “Vinha do Monte” / Queso “Vinha do Monte” Cremoso 7.50
(served with homemade red onion jam, balsamic vinegar and Port Wine)

Grilled Shiitake Mushrooms / Champignons Shiitake Grillés / Setas Shiitake a la Parrilla 8.50

Broken Eggs with Iberian Ham / Œufs Cassés au Jambon Ibérique / Huevos Rotos con Jamón Ibérico 8.80

Iberian Ham Board / Plateau de Jambon Ibérique / Tabla de Jamón Ibérico 8.80

Beef “Pica-Pau” with Smoked Sausage and Pickles / Pica-Pau de Bœuf, Saucisse Fumée et Pickles /
Pica-Pau de Ternera con Longaniza y Encurtidos 13.00

Garlic Prawns / Gambas à l’Ail / Gambas al Ajillo 15.50

Smoked Codfish Carpaccio / Carpaccio de Morue Fumée / Carpaccio de Bacalao Ahumado 17.50

Beef Tartare / Tartare de Bœuf / Tartar de Ternera 18.50

SALADS / SALADES / ENSALADAS

Goat Cheese Salad / Salade au Fromage de Chèvre / Ensalada de Queso de Cabra 12.90
(mixed greens, goat cheese, apple, honey, walnuts and vinaigrette, served in a wheat wrap)

Roast Beef Salad / Salade de Rosbif / Ensalada de Rosbif 13.90
(mixed greens, roast beef, orange, mustard, capers, tomato and vinaigrette, served in a wheat wrap)

For the little ones / Pour les enfants / Para los más pequeños

CHILDREN'S MENU / MENU ENFANT / MENÚ INFANTIL

(includes soup) (soupe incluse) (incluye sopa)

Spaghetti Bolognese / Spaghetti Bolognaise / Espaguetis a la Boloñesa 15.00

From the sea / De la mer / Del mar

FISH / POISSONS / PESCADOS

Shrimp Açorda / Açorda de Gambas / Açorda de Gambas 16.90
(Portuguese bread stew)

Tuna Roast Beef with Cornbread Crumble / Rosbif de Thon, Crumble de Pain de Maïs /
Rosbif de Atún con Crumble de Pan de Maíz 17.90
(served with carrot purée)

Codfish "à Brás" / Morue à Brás / Bacalao a Brás 19.90

Codfish "à Lagareiro" / Morue à Lagareiro / Bacalao a Lagareiro 22.50
(served with smashed potatoes, boiled egg and turnip greens)

Codfish with Cornbread / Morue au Pain de Maïs / Bacalao con Pan de Maíz 22.50
(served with smashed potatoes and turnip greens)

Octopus "à Lagareiro" / Poulpe à Lagareiro / Pulpo a Lagareiro 25.90
(served with smashed potatoes and turnip greens)

Grilled Wild Tiger Prawn / Crevette Tigre Sauvage Grillée / Gamba Tigre Salvaje a la Parrilla (1 pc) 35.50
(served with shoestring potatoes and salada)

Creamy Shrimp & Wild Tiger Prawn Rice* / Riz Crémeux de Gambas et Crevette Tigre* /
Arroz Meloso de Gambas y Gamba Tigre Salvaje* (for 2 people) 48.90
*** available on Wednesday dinner / disponible le Mercredi soir / disponible el Miércoles por la noche**
(approx. 30 min preparation)

Hake Fillets with / Filets de Merlu avec/ Filetes de Merluza con/ * 17.90

Octopus Fillets with / Filets de Poulpe avec / Filetes de Pulpo con/ * 24.90

*** Side dish options / Accompagnements possibles / Acompañamientos disponibles:**

- Coriander Açorda / Açorda à la Coriandre / Açorda de Cilantro
- Russian Salad / Salade Russe / Ensalada Rusa
- Octopus Rice / Riz au Poulpe/ Arroz de Pulpo (approx. 30 min preparation) + 6€

*Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. (Conforme Decreto-Lei 10/2015)
Os preços são apresentados em euros e com IVA incluído à taxa em vigor.*

Existe Livro de Reclamações.

Este estabelecimento possui Lista de Alergêneos - (UE) 1169 / 2011, 25 de Outubro

For meat lovers / Pour les amateurs de viande / Para los amantes de la carne

MEAT / VIANDES / CARNES

Confit Duck Leg with Orange Sauce / Cuisse de Canard Confite, Sauce à l'Orange / Muslo de Pato Confitado con Salsa de Naranja <i>(served with shoestring potatoes and turnip greens)</i>	16.90
English-style Roast Beef / Rosbif à l'Anglaise / Rosbif a la Inglesa <i>(served with gravy, shoestring potatoes and creamed spinach)</i>	16.90
Confit Pork Knuckle / Jarret de Porc Confit / Codillo de Cerdo Confitado <i>(served with carrot purée)</i>	17.90
Oven-roasted Ossobuco* / Ossobuco Rôti* / Ossobuco Asado al Horno* <i>(served with sweet potato purée)</i> * available on Thursday dinner / disponible le Jeudi soir / disponible el Jueves por la noche	18.90
Oven-roasted Veal* / Veau Rôti* / Ternera Asada al Horno* <i>(served with roasted potatoes, creamed spinach and oven-baked rice)</i> * available on Friday dinner and Saturday / disponible le Vendredi soir et le Samedi / disponible el Viernes por la noche y el Sábado	19.90
Oven-roasted Kid Goat* / Chevreau Rôti / Cabrito Asado al Horno* <i>(served with roasted potatoes, creamed spinach and oven-baked rice)</i> * available on Sunday lunch / disponible le Dimanche midi / disponible el Domingo al mediodía	24.90

STEAKS / STEAKS / BISTECS

Grilled Steak / Steak Grillé / Bistec a la Parrilla <i>(served with potato chips and creamed spinach)</i>	entrecôte 19.90 tenderloin 23.90
Portuguese-style Steak / Steak à la Portugaise / Bistec a la Portuguesa <i>(served with sliced potatoes, sauce, fried egg and pickles)</i>	entrecôte 19.90 tenderloin 23.90
Steak with Mushroom Sauce / Steak Sauce aux Champignons / Bistec con Salsa de Champiñones <i>(served with potato chips and creamed spinach)</i>	entrecôte 19.90 tenderloin 23.90
Steak with Pepper & Port Wine Sauce / Steak Sauce au Poivre et Vin de Porto / Bistec con Salsa de Pimienta y Vino de Oporto <i>(served with potato chips and creamed spinacho)</i>	entrecôte 19.90 tenderloin 23.90
Premium Rib Steak from Superior Portuguese Native Breed Beef / Côte de Bœuf de Race Portugaise Autochtone Supérieure / Chuletón de Ternera de Raza Autóctona Portuguesa Superior <i>(for 2 people - aprox. 1 Kg)</i> <i>(served with potato chips and tomato, onion & coriander salad)</i>	59.90

No meat, no fish! / Ni viande, ni poisson! / ¡Ni carne, ni pescado!

VEGETARIAN / VEGÉTARIENNE / VEGETARIANO

Vegetarian Açorda / Açorda Végétarienne / Açorda Vegetariana <i>(tomato, onion, mushrooms, coriander, with or without egg)</i>	15.90
Mushroom "Brás" / Brás de Champignons / Brás de Setas	15.90

DESSERTS / DESSERTS / POSTRES

<p>Baked Apple with Cinnamon / Pomme au Four à la Cannelle / Manzanã Asada con Canela <i>*Cossart Gordon Bual 5 anos</i></p>	4.20
<p>Burnt Custard Cream / Crème Brûlée / Crema Quemada <i>*Fonseca Tawny 10 anos</i></p>	4.80
<p>Dark Chocolate Mousse / Mousse au Chocolat Noir / Mousse de Chocolate Negro <i>*Taylors Tawny 20 anos / Crasto Vintage/ Crasto LBV</i></p>	4.80
<p>“Natas do Céu” - traditional portuguese dessert <i>*Taylors Tawny 20 anos</i></p>	4.90
<p>Banoffee Tart / Tarte Banoffee / Tarta Banoffee <i>*Fonseca Tawny 10 anos</i></p>	5.20
<p>Lime Tart / Tarte au Citron Vert / Tarta de Lima <i>*Cossart Gordon Bual 5 anos / Grandjo</i></p>	5.20
<p>Red Berry Pavlova / Pavlova aux Fruits Rouges / Pavlova de Frutos Rojos <i>*Cossart Gordon Bual 5 anos</i></p>	5.20
<p>Chocolate & Salted Caramel Tart / Tarte au Chocolat et Caramel Salé / Tarta de Chocolate y Caramelo Salado <i>*Taylors Tawny 20 anos</i></p>	5.50
<p>Apple Crumble with Vanilla Ice Cream / Crumble de Pomme avec Glace à la Vanille / Crumble de Manzana con Helado de Vainilla <i>*Fonseca Tawny 10 anos</i></p>	6.20
<p>Scoop of Ice Cream / Boule de Glace / Bola de Helado (vanilla / lemon / chocolate) Vanila - *Fonseca Tawny 10 anos Lemon - *Cossart Gordon Bual 5 anos Chocolate - *Taylors Tawny 20 anos</p>	3.00
<p>Seasonal Fruit / Fruits de Saison/ Fruta de Temporada (orange apple – 2.50 € pineapple mango – 4.50 € other fruits on request)</p>	P.V.
<p>Cake Cutting Fee (per person)</p>	p.p. 1.50

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert,
 pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. (Conforme Decreto-Lei 10/2015)
 Os preços são apresentados em euros e com IVA incluído à taxa em vigor.
 Existe Livro de Reclamações.
 Este estabelecimento possui Lista de Alergênicos - (UE) 1169 / 2011, 25 de Outubro