



Desde 2013, o Treze % traz à mesa
a memória dos sabores de casa,
as receitas das nossas avós, os aromas que nos unem,
e o conforto de quem cozinha com tempo,
mesmo quando o mundo tem pressa.

Aqui, cada prato tem alma,
e cada cliente é recebido como família.

Entre, sente-se. Sinta-se em casa.



Menu executivo

TREZE % / PT

Ao almoço, durante a semana

Exceto feriados e durante o mês de agosto.

Menu completo

15,00

Couvert, sopa do dia e prato de peixe ou carne.

Bebidas incluídas

Água, limonada ou refrigerante de pressão, e café.

As restantes bebidas são cobradas à parte.

Para terminar

Sobremesa do dia

+ 2,50

Sugestões de vinho a copo

Branco ou tinto · cobrados à parte

Treze % by Calheiros Cruz

2,50 / copo

Quinta do Crasto

3,50 / copo

Preços em euros · IVA incluído à taxa em vigor · Livro de Reclamações disponível.

Informação sobre alérgenos disponível - Regulamento (UE) 1169/2011, de 25 de outubro.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. (Decreto-Lei 10/2015)



À mesa

TREZE % / PT

COUVERT

pão, manteiga e azeitonas 2,50

SOPAS

Sopa de Legumes 3,20

Sopa Rica de Peixe 4,50

Entradas

Pimentos Padrón 6,50

Alheira em massa filo 6,80
Molho agri-doce · 8 unidades

Folhadinhos de queijo de cabra 6,80
Doce de pêssêgo · 6 unidades

Bolinhos de bacalhau 6,80
5 unidades

Queijo Vinha do Monte Amanteigado 7,50
servido com compota caseira da época

Croquetes de rabo de boi 8,00
Mostarda Dijon · 4 unidades

Setas Douradas 8,50

Ovos Rotos com Presunto Ibérico 8,80

Tábua de Presunto Ibérico 8,80

Gambas ao Alho 15,50

Carpaccio de Bacalhau Fumado 17,50

Saladas

Salada de Queijo de Cabra 12,90
seleção de alfaces, queijo de cabra, maçã, mel, nozes e vinagrete, servida em wrap de trigo

Salada de Rosbife 13,90
seleção de alfaces, rosbife, laranja, mostarda, alcáparros, tomate e vinagrete, servida em wrap de trigo

Preços em euros · IVA incluído à taxa em vigor · Livro de Reclamações disponível.

Informação sobre alérgenos disponível - Regulamento (UE) 1169/2011, de 25 de outubro.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. (Decreto-Lei 10/2015)



Do mar

TREZE % / PT

Peixes

Açorda de Gambas	16,90
Rosbife de Atum com Crumble de Broa servido com puré de cenoura	17,90
Bacalhau à Brás	19,90
Bacalhau à Lagareiro servido com batata a murro, ovo cozido e grelos	22,50
Bacalhau com Broa servido com batata a murro e grelos	22,50
Polvo à Lagareiro servido com batata a murro e grelos	25,90
Camarão Tigre Selvagem Grelhado (1 un.) servido com batata palha e salada	35,50
Filetes de Pescada *	17,90
Filetes de Polvo *	24,90

* Acompanhamentos possíveis:

- Açorda de Coentros
- Salada Russa
- Arroz de Polvo (aproximadamente 30 min de preparação) + 4,00

Vegetariano

Açorda Vegetariana tomate, cebola, cogumelos e coentros, com ou sem ovo	15,90
Brás de Cogumelos	15,90

Preços em euros - IVA incluído à taxa em vigor - Livro de Reclamações disponível.

Informação sobre alérgenos disponível - Regulamento (UE) 1169/2011, de 25 de outubro.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. (Decreto-Lei 10/2015)



Aos amantes da carne

TREZE % / PT

Carnes

Perna de Pato Confitada com Molho de Laranja servida com batata palha e grelos	16,90
Rosbife à Inglesa servido com molho, batata palha e esparregado	16,90
Joelho de Porco Confitado servido com puré de cenoura	17,90

Bifes

Bife Grelhado servido com batata chips e esparregado	Entrecôte 19,90 Lombo 23,90
Bife à Portuguesa servido com batata à rodela, molho, ovo estrelado e pickles	Entrecôte 19,90 Lombo 23,90
Bife Léo (servido com molho de pimenta e Vinho do Porto, batata chips e esparregado)	Entrecôte 19,90 Lombo 23,90
Bife da Vazia Maturado (300 g) servido com batata palito e grelos salteados	28,90
Costeletão de Novilho de Raça Autóctone Portuguesa Superior para 2 pessoas - aproximadamente 1 kg servido com batata chips e salada de tomate, cebola e coentros	59,90

Menu infantil

Esparguete à Bolonhesa inclui sopa	15,00
--	-------



Sugestões do Chefe

TREZE % / PT

Terça a sexta: apenas ao jantar | Sábado: almoço e jantar | Domingo: almoço

TERÇA-FEIRA

Salmão com Broa 17,90
servido com batata a murro e grelos

QUARTA-FEIRA

Secretos de Porco 18,90
servidos com batata a murro e grelos

QUINTA-FEIRA

Arroz Caldoso de Gambas e Camarão Tigre 48,90
para 2 pessoas
aproximadamente 30 min de preparação

SEXTA-FEIRA

Arroz de Pato Gratinado 18,90

SÁBADO

Bacalhau Gratinado com Gambas 18,50

Vitela Assada no Forno 19,90
servida com batata assada, esparregado e arroz de forno

DOMINGO

Cabrito Assado no Forno 24,90
servido com batata assada, esparregado e arroz de forno

Preços em euros · IVA incluído à taxa em vigor · Livro de Reclamações disponível.

Informação sobre alérgenos disponível - Regulamento (UE) 1169/2011, de 25 de outubro.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. (Decreto-Lei 10/2015)



Sobremesas

TREZE % / PT

Maçã Assada com Canela	4,20
*Cossart Gordon Bual 5 anos	
Leite-Creme Queimado	4,80
*Fonseca Tawny 10 anos	
Mousse de Chocolate Negro	4,80
*Taylor's Tawny 20 anos / Crasto Vintage / Crasto LBV	
Natas do Céu	4,90
*Taylor's Tawny 10 anos	
Tarte Banoffee	5,20
*Fonseca Tawny 10 anos	
Tarte de Lima	5,20
*Cossart Gordon Bual 5 anos / Grandjo	
Pavlova de Frutos Vermelhos	5,20
*Cossart Gordon Bual 5 anos	
Tarte de Chocolate e Caramelo Salgado	5,50
*Taylor's Tawny 20 anos	
Crumble de Maçã com Gelado de Baunilha	6,20
*Fonseca Tawny 10 anos	
Bola de Gelado (baunilha / limão / chocolate)	3,00
Baunilha - *Fonseca Tawny 10 anos	
Limão - *Cossart Gordon Bual 5 anos	
Chocolate - *Taylor's Tawny 20 anos	
Fruta da Época	P.V.
laranja maçã - 2,50; abacaxi manga - 4,50; outras frutas sob consulta	
Taxa de Bolo	1,50 / pessoa
Bolo de Mousse de Chocolate (por encomenda)	P.S.C.
Bolo Húmido de Laranja (por encomenda)	P.S.C.

Preços em euros · IVA incluído à taxa em vigor · Livro de Reclamações disponível.

Informação sobre alérgenos disponível - Regulamento (UE) 1169/2011, de 25 de outubro.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. (Decreto-Lei 10/2015)



Harmonizações

TREZE % / PT

Porto · Madeira · Colheita tardia

Maçã Assada com Canela

Cossart Gordon Bual 5 anos

A acidez moderada e as notas de frutos secos realçam a maçã assada e o toque de canela.

Leite-Creme Queimado

Fonseca Tawny 10 anos

O perfil suave e caramelizado acompanha a textura cremosa e a superfície tostada do leite-creme.

Mousse de Chocolate Negro

Taylor's Tawny 20 anos / Crasto Vintage / Crasto LBV

O Tawny 20 anos equilibra a intensidade do chocolate com notas de frutos secos e especiarias. Os frutos vermelhos do Crasto Vintage e do LBV suavizam a perceção do amargor.

Natas do Céu

Taylor's Tawny 10 anos

A suavidade e a riqueza do vinho acompanham os sabores envolventes das Natas do Céu.

Tarte Banoffee

Fonseca Tawny 10 anos

O perfil equilibrado do vinho combina com a doçura da banana e a base amanteigada da tarte.

Tarte de Lima

Cossart Gordon Bual 5 anos / Grandjo

A frescura e a acidez destes vinhos equilibram o carácter cítrico da lima e refrescam o paladar.

Pavlova de Frutos Vermelhos

Cossart Gordon Bual 5 anos

As notas frutadas realçam os frutos vermelhos; a doçura acompanha a leveza da pavlova.

Tarte de Chocolate e Caramelo Salgado

Taylor's Tawny 20 anos

A riqueza e a complexidade do vinho complementam o caramelo e a intensidade do chocolate.

Crumble de Maçã com Gelado de Baunilha

Fonseca Tawny 10 anos

O Tawny 10 anos acompanha a doçura do crumble e a suavidade do gelado de baunilha.

Bola de Gelado (baunilha / limão / chocolate)

Baunilha: Fonseca Tawny 10 anos · Limão: Cossart Gordon Bual 5 anos · Chocolate: Taylor's Tawny 20 anos.