



Desde 2013, Treze % lleva a la mesa los sabores de casa, las recetas de nuestras abuelas, los aromas que nos unen y el cariño de quien cocina sin prisas, incluso cuando el mundo tiene prisa.

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

Pase, tome asiento. Siéntase como en casa.



A la mesa

TREZE % / ES

APERITIVO

pan, mantequilla y aceitunas 2,50

SOPAS

Sopa de verduras 3,20

Sopa de pescado 4,50

Entrantes

Pimientos de Padrón 6,50

Alheira en pasta filo 6,80
Salsa agri dulce · 8 unidades

Hojaldritos de queso de cabra 6,80
Mermelada de melocotón · 6 unidades

Buñuelos de bacalao 6,80
5 unidades

Queso cremoso Vinha do Monte 7,50
servido con mermelada casera de temporada

Croquetas de rabo de buey 8,00
Mostaza de Dijon · 4 unidades

Setas doradas 8,50

Huevos rotos con jamón ibérico 8,80

Tabla de jamón ibérico 8,80

Gambas al ajillo 15,50

Carpaccio de bacalao ahumado 17,50

Ensaladas

Ensalada de queso de cabra 12,90
lechugas, queso de cabra, manzana, miel, nueces y vinagreta, servida en una tortilla de trigo

Ensalada de rosbif 13,90
lechugas, rosbif, naranja, mostaza, alcaparrones, tomate y vinagreta, en una tortilla de trigo

No se cobrará ningún plato, alimento o bebida, incluido el aperitivo, que no haya sido solicitado o inutilizado por el cliente. (Decreto-ley portugués 10/2015)
Precios en euros, con IVA incluido al tipo vigente. Libro de reclamaciones disponible.
Información sobre alérgenos disponible - Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre.

Del mar

TREZE % / ES

Pescados y mariscos

Açorda de gambas — guiso portugués de pan	16,90
Atún sellado con crumble de pan de maíz servido con puré de zanahoria	17,90
Bacalao à Brás — con huevo y patatas paja	19,90
Bacalao à lagareiro con aceite de oliva y ajo servido con patatas asadas ligeramente aplastadas, huevo cocido y grelos	22,50
Bacalao con costra de pan de maíz servido con patatas asadas ligeramente aplastadas y grelos	22,50
Pulpo à lagareiro con aceite de oliva y ajo servido con patatas asadas ligeramente aplastadas y grelos	25,90
Langostino tigre salvaje a la parrilla (1 unidad) servido con patatas paja y ensalada	35,50
Filetes de merluza *	17,90
Filetes de pulpo *	24,90

* Guarniciones a elegir:

- Açorda de cilantro (guiso de pan)
- Ensaladilla rusa
- Arroz de pulpo (aproximadamente 30 min de preparación) + 4,00

Vegetariano

Açorda vegetariana — guiso portugués de pan tomate, cebolla, setas y cilantro, con o sin huevo	15,90
Setas à Brás con huevo y patatas paja	15,90



Para los amantes de la carne

TREZE % / ES

Carnes

Muslo de pato confitado con salsa de naranja servido con patatas paja y grelos	16,90
Rosbif a la inglesa servido con salsa, patatas paja y puré de verduras de hoja a la portuguesa	16,90
Codillo de cerdo confitado servido con puré de zanahoria	17,90

Bistecs

Bistec a la parrilla servido con patatas chips y puré de verduras de hoja a la portuguesa	Entrecot 19,90 Solomillo 23,90
Bistec a la portuguesa servido con patatas en rodajas, salsa, huevo frito y encurtidos	Entrecot 19,90 Solomillo 23,90
Bistec Léo (servido con salsa de pimienta y vino de Oporto, patatas chips y puré de verduras de hoja a la portuguesa)	Entrecot 19,90 Solomillo 23,90
Lomo bajo de vacuno madurado (300 g) servido con patatas fritas y grelos salteados	28,90
Chuletón de vacuno de raza autóctona portuguesa superior para 2 personas - aproximadamente 1 kg servido con patatas chips y ensalada de tomate, cebolla y cilantro	59,90

Menú infantil

Espaguetis a la boloñesa incluye sopa	15,00
---	-------



Sugerencias del chef

TREZE % / ES

Martes–viernes: solo cena | Sábado: comida y cena | Domingo: solo comida

MARTES

Salmón con costra de pan de maíz 17,90
servido con patatas asadas ligeramente aplastadas y grelos

MIÉRCOLES

Secreto de cerdo 18,90
servido con patatas asadas ligeramente aplastadas y grelos

JUEVES

Arroz caldoso de gambas y langostino tigre 48,90
para 2 personas
aproximadamente 30 min de preparación

VIERNES

Arroz de pato gratinado 18,90

SÁBADO

Bacalao gratinado con gambas 18,50

Ternera asada al horno 19,90
servida con patatas asadas, puré de verduras de hoja a la portuguesa y arroz al horno

DOMINGO

Cabrito asado al horno 24,90
servido con patatas asadas, puré de verduras de hoja a la portuguesa y arroz al horno



Postres

TREZE % / ES

Manzana asada con canela	4,20
*Cossart Gordon Bual 5 años	
Crema portuguesa con azúcar caramelizado	4,80
*Fonseca Tawny 10 años	
Mousse de chocolate negro	4,80
*Taylor's Tawny 20 años / Crasto Vintage / Crasto LBV	
Natas do Céu — postre portugués de nata en capas	4,90
*Taylor's Tawny 10 años	
Tarta banoffee	5,20
*Fonseca Tawny 10 años	
Tarta de lima	5,20
*Cossart Gordon Bual 5 años / Grandjo	
Pavlova de frutos rojos	5,20
*Cossart Gordon Bual 5 años	
Tarta de chocolate y caramelo salado	5,50
*Taylor's Tawny 20 años	
Crumble de manzana con helado de vainilla	6,20
*Fonseca Tawny 10 años	
Bola de helado (vainilla / limón / chocolate)	3,00
Vainilla - *Fonseca Tawny 10 años	
Limón - *Cossart Gordon Bual 5 años	
Chocolate - *Taylor's Tawny 20 años	
Fruta de temporada	Variable
naranja / manzana - 2,50; piña / mango - 4,50; otras frutas, consultar	
Cargo por servicio de tarta	1,50 / persona
Tarta de mousse de chocolate (por encargo)	Consultar
Bizcocho jugoso de naranja (por encargo)	Consultar

Maridajes de postres

TREZE % / ES

Oporto · Madeira · Vendimia tardía

Manzana asada con canela

Cossart Gordon Bual 5 años

La acidez moderada y las notas de frutos secos realzan la manzana asada y su toque de canela.

Crema portuguesa con azúcar caramelizado

Fonseca Tawny 10 años

El perfil suave y acaramelado acompaña la textura cremosa y la superficie caramelizada.

Mousse de chocolate negro

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

El Tawny de 20 años equilibra la intensidad del chocolate negro con notas de frutos secos y especias. Los frutos rojos del Crasto Vintage y del LBV suavizan la percepción del amargor.

Natas do Céu — postre portugués de nata en capas

Taylor's Tawny 10 años

La suave riqueza del vino acompaña los sabores reconfortantes de este postre de nata en capas.

Tarta banoffee

Fonseca Tawny 10 años

El carácter equilibrado del vino combina con el dulzor del plátano y la base de mantequilla de la tarta.

Tarta de lima

Cossart Gordon Bual 5 años / Grandjo

La frescura y la acidez de estos vinos equilibran el carácter cítrico de la lima y refrescan el paladar.

Pavlova de frutos rojos

Cossart Gordon Bual 5 años

Las notas afrutadas realzan los frutos rojos; el dulzor acompaña la ligereza de la pavlova.

Tarta de chocolate y caramelo salado

Taylor's Tawny 20 años

La riqueza y la complejidad del vino complementan el caramelo y la intensidad del chocolate.

Crumble de manzana con helado de vainilla

Fonseca Tawny 10 años

El Tawny de 10 años acompaña el dulzor del crumble y la suavidad del helado de vainilla.

Bola de helado (vainilla / limón / chocolate)

Vainilla: Fonseca Tawny 10 años · Limón: Cossart Gordon Bual 5 años · Chocolate: Taylor's Tawny 20 años.