

# TRAJANO

EMENTA MAGAZINE  
EDIÇÃO N.º 14 | DEZEMBRO 2024



# BICLAQUE



# A FORÇA POR TRÁS DOS SABORES



@BICLAQUETRAJANO



# VALENTES TRANSMONTANOS

*A SINGULARIDADE DOS VINHOS QUE  
NASCEM EM TERRAS DE TRÁS-OS-MONTES*

---

Os vinhos de Trás-os-Montes são reconhecidos pela sua intensidade aromática, estrutura robusta e, ao mesmo tempo, pela frescura que os torna agradáveis e versáteis.

A arte de criar vinhos de qualidade em Trás-os-Montes é uma verdadeira prova de resiliência e paixão. Esta região é caracterizada por um terroir único onde o clima rigoroso e as condições desafiadoras moldam vinhos excepcionais. Os invernos são frios e severos, enquanto os verões são quentes e secos, criando um ambiente que obriga as vinhas a lutar pela excelência. Esta luta confere aos vinhos uma concentração e complexidade notáveis, refletindo a dedicação dos produtores que dominam a arte de cultivar em condições extremas.

Vinhos forjados em solos de granito e xisto, com temperaturas extremas, são a marca distintiva de Trás-os-Montes. As variações de temperatura entre o dia e a noite permitem uma maturação lenta e equilibrada das uvas, resultando em vinhos ricos em aromas e sabores. Os solos pobres em nutrientes obrigam as raízes das vinhas a penetrar profundamente, extraíndo minerais essenciais que conferem aos vinhos uma estrutura robusta e uma mineralidade distinta. Esta combinação de terroir e tradição cria vinhos únicos, com uma identidade forte que celebra a singularidade e a bravura dos valentes transmontanos.

NUNO FRADE - SOMMELIER



# PALAVRA DE CHEFE

Com a chegada do inverno, a natureza entra numa fase mais serena e introspectiva, mas para nós, chefs, esta estação é uma fonte inesgotável de inspiração. Entre raízes, ervas robustas e vegetais resistentes ao frio, encontramos elementos que trazem profundidade e calor aos nossos pratos, refletindo o conforto e a riqueza que esta época nos oferece.

O nosso projeto **Farm-to-Table** reflete o compromisso com a agricultura regenerativa e o respeito pelos ciclos da terra. Adotamos um **sistema de rotatividade de culturas**, que permite que os terrenos se regenerem naturalmente, promovendo a saúde do solo e aumentando a resiliência das colheitas. Este método não só melhora a qualidade dos nossos produtos como assegura a sustentabilidade a longo prazo da nossa horta.

Ter um restaurante no interior do país, numa zona tão rica em tradições gastronómicas, é um privilégio e uma responsabilidade. Aqui, trabalhamos lado a lado com a terra e com pequenos produtores que preservam saberes e

sabores únicos.

Este trabalho com as comunidades locais não só fortalece a economia da região como também traz para a mesa o que de melhor a nossa terra tem para oferecer. Cada ingrediente que usamos conta uma história; cada prato é uma homenagem ao que a nossa terra nos dá.

**Ser chef é muito mais do que criar pratos; é um compromisso com a valorização da riqueza que cada região nos oferece.**

Cada estação traz novos desafios e oportunidades, e é este constante reencontro com a natureza e com as nossas raízes que nos inspira a inovar, sempre com respeito pelo ambiente e pela cultura local. Espero que, ao visitarem esta edição, sintam um pouco desta ligação especial entre a terra e a mesa e descubram o sabor autêntico de cada estação.

Com dedicação e respeito pela nossa terra,



Vitor Hugo



# GREENKEY 2024

Com grande satisfação, partilhamos que o PPH e o Biclaque Trajano foram distinguidos com o Prémio GreenKey. Esta distinção, entregue no passado dia 27 de Junho, representa um marco importante no nosso compromisso com a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental.

Quanto mais exigente for o ambiente em que estamos, mais elevados são os objectivos a atingir. Estar entre aqueles que ultrapassam linhas ou barreiras procurando fazer mais e melhor desafia-nos a crescer.





# CHEFE 2024 DO ANO

---

O Chefe Vitor Hugo foi um dos 6 selecionados para a Etapa Regional Norte. O Chefe do Ano 2024, o maior e mais importante concurso de cozinha para profissionais, em Portugal, apresentou em Março os 18 concorrentes apurados para a fase das etapas regionais, entre mais de 100 candidatos.

Nesta 35ª edição, os aspirantes a Chefe do Ano apresentaram um menu completo que “defendia e preservava as raízes da gastronomia tradicional portuguesa, os produtos e matérias-primas de origem nacional”. Na Etapa Norte, para além do nosso Chefe Vitor Hugo, estiveram presentes ainda João Carvalho, World of Wine; João Costa, Euskalduna Studio; Jorge Bolito, The Yeatman e Pedro Dias, Culto ao Bacalhau. O concurso Chefe do Ano desempenha um papel crucial na promoção da excelência na gastronomia em Portugal, incentivando os chefes a explorar e inovar continuamente dentro da rica cultura gastronómica do país.

É uma iniciativa onde a tradição encontra a inovação, permitindo aos participantes não só mostrar o seu domínio técnico, mas também a sua capacidade de pensar criativamente e adaptar-se a novas tendências. Além de oferecer reconhecimento e visibilidade, o concurso é uma oportunidade para os chefes conhecerem de perto importantes parceiros e fornecedores.



# COGUMELOS DE CERVA

## DA TERRA PARA A NOSSA COZINHA

---

No Biclaque Trajano, acreditamos que a gastronomia vai além dos sabores; ela é feita de histórias, pessoas e lugares.

Foi com esta visão que visitámos a horta do Sr. Domingos, em **Cerva, Ribeira de Pena**, onde os shiitake biológicos que utilizamos são cuidadosamente cultivados. A visita não só nos permitiu conhecer o processo por trás destes cogumelos incríveis, mas também reforçou a nossa ligação com o território e com quem trabalha para oferecer o melhor da natureza.

Rodeados pela paisagem tranquila de Cerva, acompanhámos o Sr. Domingos numa caminhada pelas estufas onde os cogumelos crescem em troncos de madeira. Pelas suas palavras, o Sr. Domingos explicou-nos como utiliza **métodos biológicos, sem químicos, respeitando o ritmo natural do crescimento**. Cada cogumelo é tratado com atenção, e a colheita é feita manualmente, garantindo uma qualidade inegável.



Entre conversas e momentos de partilha, percebemos que cada detalhe, desde o cuidado com os troncos até ao amor com que o Sr. Domingos fala do seu trabalho, contribui para o sabor único destes cogumelos.

No prato “Cogumelos de Cerva”, os shiitake brilham. Após a nossa visita, trouxemos de volta a inspiração de quem vive e respira o campo, transformando este ingrediente em algo que conta uma história. Na nossa cozinha, os cogumelos são preparados com uma emulsão de azeite local, criando um prato que reflete a autenticidade do que vimos e vivemos em Cerva.



VEJA O VÍDEO





# FARM TO TABLE

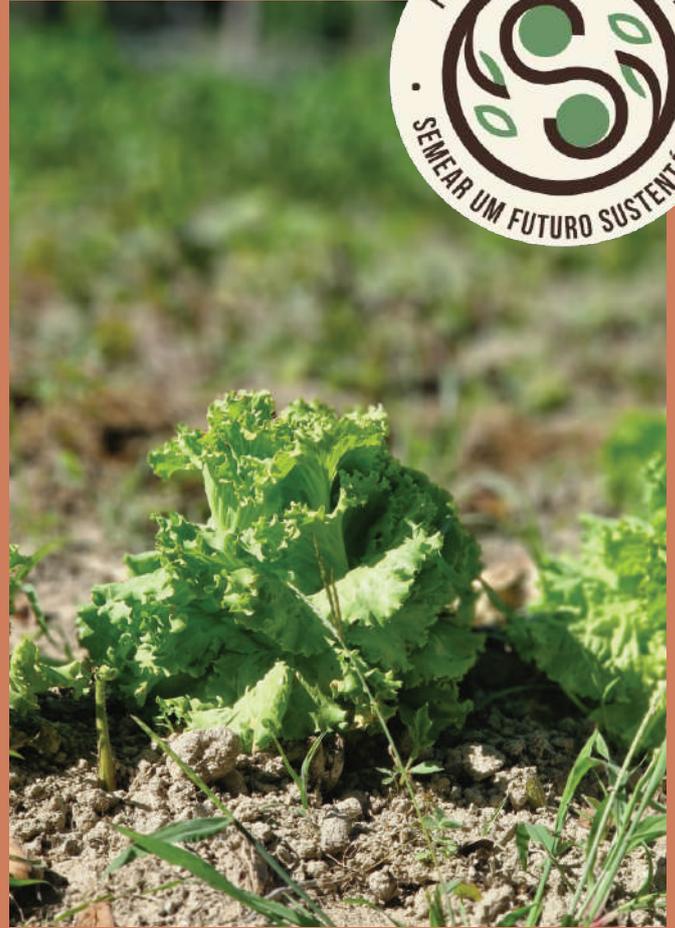
---

Farm-To-Table: Um Compromisso Sustentável do Biclaque

O projeto Farm-To-Table nasceu em 2023 como parte do manifesto de sustentabilidade do Biclaque, trazendo para o centro da nossa gastronomia uma abordagem profundamente enraizada na natureza e na inovação.

O compromisso com uma cozinha de desperdício zero é um dos pilares desta iniciativa, que aproveita grande parte dos resíduos orgânicos vegetais para compostagem diretamente na nossa horta. Assim, o ciclo alimentar fecha-se de forma virtuosa, contribuindo para a regeneração do solo e a produção de ingredientes de alta qualidade.

Mais do que uma escolha por produtos locais, o projeto Farm-To-Table promove a agricultura regenerativa, onde a rotação de culturas e o respeito pelos ciclos da terra são fundamentais. Esta prática permite que os terrenos regenerem naturalmente, preservando a saúde do solo e assegurando a sustentabilidade a longo prazo. Cada ingrediente que chega à cozinha é selecionado com base na sua frescura e ligação à época do ano, garantindo que cada prato reflète a autenticidade dos sabores da nossa região.



Os pilares do Biclaque – **gastronomia, natureza e inovação** – estão na base deste projeto. Esta ligação entre a horta e a mesa representa uma nova visão do luxo, onde o valor reside na simplicidade e na qualidade dos produtos, em vez da excentricidade. No Biclaque, o Farm-To-Table é um projeto que reflete a essência da nossa gastronomia: pratos criados com respeito pela natureza e pela comunidade, numa aliança entre tradição e inovação.

Convidamo-lo a descobrir o sabor autêntico da região, onde cada refeição é um convite para uma viagem pelos sabores e saberes da nossa terra, numa verdadeira celebração da sustentabilidade.



# A FOME FAZ SAIR O LOBO DO MATO

COUVERT, SOPAS E ENTRADAS

## BICHO-PAPÃO • 5.00€ \*

Manteiga de Cogumelos e Amendoim, Tapenade de Azeitona, Pão de Massa Mãe e Azeite de Trás-Os-Montes

## A TÁBUA • 15.00€

Chouriça de Carne, Sanguieira, Presunto, Alheira e Salpicão.

## PRESUNTO DE PATO • 10.00€

Gel de Laranja

## COGUMELOS DE CERVA • 8.00€

Cogumelos *Shitake* Biológicos e Espinafres

VEGETARIANO

## ERVILHAS DE QUEBRAR • 8.00€

Chouriça, Orelha de Porco, Ovo BT e Pão Massa Mãe

\* O pão de massa mãe, também conhecido como pão de fermentação natural, é um tipo de pão feito a partir de uma cultura viva de fermento natural, consistindo numa mistura de farinha e água. Esta cultura, designada “massa mãe” fermenta naturalmente ao captar leveduras e bactérias presentes no ambiente, na farinha e na água. Diferentemente do pão feito com fermento comercial (biológico), o pão de massa mãe é levedado através deste processo natural, que pode prolongar-se por várias horas a dias, dependendo da temperatura, da composição da massa e das técnicas empregues.

 Glúten  Leite e derivados  Crustáceo  Mostarda  Ovos  Amendoim  Frutos secos

Os preços incluem IVA à taxa em vigor. Se tiver alguma alergia ou restrição alimentar por favor fale connosco.

**CENOURA GRELHADA • 7.00€**    

Amêndoa e Requeijão

**RISSOL DE VITELA • 8.00€**    

Humus

**ATUM CROCANTE • 13.00€**      

Abacate, Coentros, Ponzu e Abacaxi

**ESTENDAL • 15.00€<sup>1</sup>**   

Alheira de Rabo de Boi e Cogumelos e Bola de Carnes

**BACALHAU LASCADO • 13.00€**    

Ovo BT e Salpicão

**OMELETE • 9.00€**    

Mexilhão, Camarão e Cebolinho

**CALDO DE PATO • 7.00€**   

Ovo de Codorniz, Bimi e Laranja

**CREME DE COCO • 7.50€**     

Citronela, Lima e Camarão

<sup>1</sup> O Estendal é uma peça artesanal desenhada pela equipa do Biclague e feita por artesãos recriando o fumeiro tradicional.



 Frutos De Casca Rija  Soja  Sésamo  Sulfites  Moluscos  Aipo  Peixe

Os preços incluem IVA à taxa em vigor. Se tiver alguma alergia ou restrição alimentar por favor fale connosco.



# ESTE PEIXE PUXA CARROÇA

## PEIXE

**O POLVO E O ARROZ NO FORNO • 25.00€**



**RISOTTO DE CAMARÃO • 22.00€**



**PESCADA E ROBALO • 25.00€**



Couve-flor, Pack-choi e Coentros

**BACALHAU A BAIXA TEMPERATURA E PIL-PIL • 23.00€**



Brandade, Legumes da Época e Coentros

**LEGUMES DA NOSSA HORTA • 14.00€**



VEGAN

Grão de Bico, Castanha, Sementes de Girassol e Humus

# AGORA É QUE A PORCA TORCE O RABO

## CARNE

**PERNA DE PATO CONFITADA • 16.00€**



*Arroz Malandro de Cogumelos e Grelos*

**BOCHECHA DE PORCO E CUSCUS DE VINHAIS • 18.00€**



*Repolho Grelhado e Salpicão*

**OSSOBUCO, VINHÃO E FEIJOCA • 16.00€**



*Ossobuco Estufado, Feijoada de Feijoca e Cogumelos*

## CORTES

**COSTELETA DE NOVILHO  
(2 PESSOAS) • 41.00€**



**COSTELETA VITELA  
MARONESA • 18.50€**



**COSTELA DE PORCO E MOLHO  
BBQ FUMADO • 15.00€**



**PERNIL DE PORCO NO FORNO  
(2 PESSOAS) • 25.00€**



**MAGRET DE PATO E  
LARANJA • 19.00€**



## ACOMPANHAMENTO

**BATATA BRAVA • 3.50€**



**LEGUMES ASSADOS • 4.00€**



**SALADA DE LARANJA E VINAGRETE  
DE MEL • 4.00€**



**BATATA AO ALHO E  
CHALOTA • 4.50€**



**SALADA VERDE, MIRTILOS E  
VINAGRETE • 4.00€**



Os preços incluem IVA à taxa em vigor. Se tiver alguma alergia ou restrição alimentar por favor fale connosco.



# OU VAI OU RACHA

---

## SOBREMESA

### IRASSHAIMASE \* • 7.50€



Gelado Artesanal Frito de Doce de Ovos com Canela

### GRÃO DE CAFÉ • 9.00€



Biscuit de Chocolate 72%, Bavaroise de Chocolate 61% e Avelã

### CREME BRULLÉ • 8.00€



Creme Fraiche de Lima e Crumble

### FONDANT DE CHOCOLATE E FAVA TONKA • 9.00€

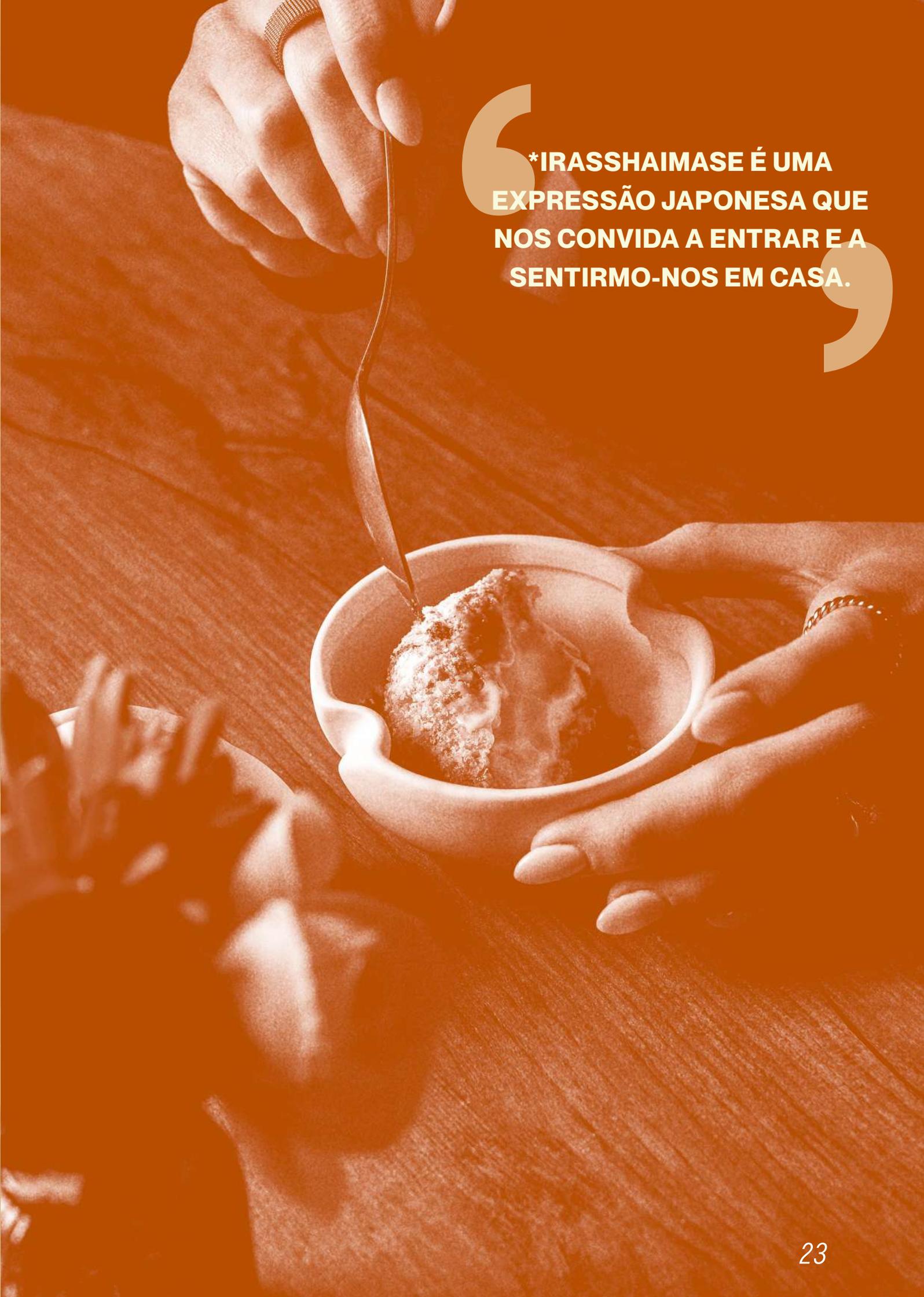


*Mousse Chocolate Branco*

### SELEÇÃO DE QUEIJOS DA REGIÃO • 11.00€



Os preços incluem IVA à taxa em vigor. Se tiver alguma alergia ou restrição alimentar por favor fale connosco.



**\*IRASSHAIMASE É UMA  
EXPRESSÃO JAPONESA QUE  
NOS CONVIDA A ENTRAR E A  
SENTIRMO-NOS EM CASA.**

# BICLAQUE PRIMEIRO VOO



Já é de longa data a relação entre a Quinta do Poldrado e o Biclaque Trajano e, tendo isso em consideração, não podíamos ter escolhido outro parceiro para embarcar connosco nesta nossa primeira aventura no mundo dos vinhos.

A Quinta do Poldrado situa-se em Vidago, em pleno coração de Trás-os-Montes, na conhecida “Encosta de Anelhe” e as suas vinhas encontram-se na margem direita do Rio Tâmega com exposição solar a Nascente. Grande parte dos vinhos Poldrado são produzidos através das mais diversas castas da região provenientes de Vinhas Velhas, com mais de 30 anos de idade.

Lançamos, dia 23 de Abril, a propósito da celebração do primeiro aniversário do Biclaque Trajano, o nosso primeiro passo no mundo dos vinhos: o vinho Biclaque Primeiro Voo. Este vinho, proveniente da sub-região de Trás-os-Montes, é tinto e com um delicioso aroma a frutos vermelhos. Resulta de uma combinação de uvas de castas distintas, bastardo, tinta amarela e tinta carvalha.

É um vinho que, não abandonado a tradição da região em que se insere, mantém a pisa a pé em lagar de granito.

À semelhança do “Biclaque Origens”, lançado dia 7 de Maio no aniversário do Pena Park Hotel, é um vinho que conta com a parceria da ilustradora Inês Rocha, que se junta novamente a nós para dar asas à imaginação, criando pontes de confiança que inspiram novos projetos, novas ideias e novos desafios.

“Biclaque Primeiro Voo” está disponível, em exclusivo, nos nossos restaurantes Biclaque Trajano, em Chaves, e Biclaque Origens, em Ribeira de Pena.



# BOM VINHO POR SI FALA

## VINHOS VERDES

DOC 01 | MINHO

### BRANCO

#### **SANTA EULÁLIA ALVARINHO/TRAJADURA • 18.00€**

Quinta de Santa Eulália  
Alvarinho /Trajadura

#### **NOSTALGIA • 20.00€**

Lua Cheia Saven  
Alvarinho

## TRÁS-OS-MONTES

DOC 02 | TRANSMONTANO

### ESPUMANTES/CHAMPANHES

#### **QUINTA DE ARCOSSÓ BRUTO • 30.00€**

Quinta de Arcossó  
*Pinot Noir e Chardonnay*

Os preços incluem IVA à taxa em vigor. Se tiver alguma alergia ou retrição alimentar por favor fale connosco.  
É proibida a venda de bebidas alcoólicas a menores e a pessoas notoriamente embriagadas.

# BRANCO

## **ENCOSTAS DE SONIM RESERVA • 18.00€**

Encostas de Sonim  
Códega do Larinho, Viosinho e Arinto

## **QUINTA DE ARCOSSÓ COLHEITA • 18.00€**

Quinta de Arcossó  
Arinto, Fernão Pires, Gouveio, Moscatel Galego Branco e Viosinho

## **PALMEIRIM D' INGLATERRA • 18.00€**

Palmeirim D' Inglaterra  
Arinto, Moscatel Galego, Roupeiro e Viosinho

## **QUINTA DO POLDRADO RESERVA • 19.00€**

Quinta do Poldrado  
Vinhas Velhas

## **NINHO DE PITA RESERVA • 19.00€**

Olivia's Winery  
Rabigato, Viosinho e Códega do Larinho

## **QUINTA DAS CORRIÇAS RESERVA • 19.00€**

Quinta das Corriças  
Códega do Larinho, Gouveio, Malvasia Fina e Rabigato

## **QUINTA DO SALVANTE RESERVA • 19.00€**

Quinta do Salvante  
Vinhas Velhas

## **DE SOUSA GRANDE RESERVA • 24.00€**

De Sousa Wines  
Arinto e viosinho

## **MONTALEGRE • 19.50€**

Vinhas Velhas

# BOM VINHO POR SI FALA

---

## TINTO

### **BICLAQUE ORIGENS GRANDE RESERVA • 35.00€**

Touriga Nacional e Vinhas Velhas

### **QUINTA DO POLDRADO RESERVA • 19.00€**

Quinta Do Poldrado  
Touriga Nacional e Vinhas Velhas

### **ROMANO CUNHA • 46.00€**

Romano Cunha  
Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Amarela

### **QUINTA DE ARCOSSÓ RESERVA • 19.00€**

Quinta de Arcossó  
Touriga Nacional, Tinta Roriz e outras

### **HEAD ROCK • 18.00€**

Serra D´Oura  
Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca

**QUINTA DE ARCOSSÓ BAGO A BAGO • 43.50€**

Quinta de Arcossó  
Touriga Nacional e Touriga Franca

**PALMEIRIM D' INLATERRA • 19.00€**

Palmeirim D' Inlaterra  
Alicante Bouschet, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Nacional

**NINHO DA PITA RESERVA • 19.00€**

Olivia`s Winery  
Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Amarela

**DE SOUSA RESERVA • 24.00€**

De Sousa Wines  
Tinta Amarela, Touriga Franca e Touriga Nacional

**ENCOSTAS DE SONIM RESERVA • 23.00€**

Encostas de Sonim  
Tinta Amarela

**QUINTA DO SALVANTE RESERVA • 19.00€**

Quinta do Salvante  
Vinhos Velhas

**VILELA SECA VINHAS VELHAS • 18.00€**

Vilela Seca  
Vinhos Velhas

# BOM VINHO POR SI FALA

---

## ROSÉ

### **MONTALEGRE • 19.50€**

Vinhas Velhas

### **QUINTA DO POLDRADO ROSÉ • 18.00€**

Quinta do Poldrado  
Vinhas Velhas

### **DE SOUSA RESERVA • 19€**

De Sousa Wines  
Tinta Amarela e Touriga Nacional

Os preços incluem IVA à taxa em vigor. Se tiver alguma alergia ou restrição alimentar por favor fale connosco.  
É proibida a venda de bebidas alcoólicas a menores e a pessoas notoriamente embriagadas.

# OUTRAS REGIÕES

ESPUMANTE / CHAMPANHES

## **H.BLIN CHAMPAGNE BRUT • 50.00€**

H.Blin Champagne  
Pinot. Meunier e Chardonnay

## COLHEITA TARDIA / 6CL

### **QUINTA DE ARCOSSÓ COLHEITA TARDIA • 7.00€**

Quinta de Arcossol

## VINHO DO PORTO / 8CL

### **NIEPOORT 10 ANOS OLD TAWNY • 8.00€**

Quinta do Noval

### **QUINTA DO CRASTRO LBV 2013 • 8.00€**

Quinta a Oliveirinha

## SANGRIA & SELEÇÃO DO SOMMELIER

### **SANGRIA JARRO • 20.00€**

### **SANGRIA COPO • 4.00€**

### **SELEÇÃO DO SOMMELIER A COPO • 3.50€**

### **WINE SERVICE**

### **TAXA DE ROLHA • 7.00€ (POR GARRAFA)**

# CERVEJAS & CIA

---

## CERVEJAS

- ESTRELLA DAMM 20 CL • 2.00€
- ESTRELLA DAMM 33 CL • 3.00€
- SUPER BOCK • 2.00€
- SUPER BOCK STOUT • 2.00€
- SUPER BOCK SEM ÁLCOOL • 2.00€
- SOMERSBY • 2.80€
- CORONA • 3.00€

## ARTESANAIS

- ESTRELLA DAMM INEDIT 75 CL • 10.00€
- TORMENTA LAGER 33CL • 3.90€
- TORMENTA POTER 33CL • 3.90€
- TORMENTA 75CL • 15.00€

## ÁGUAS

- PEDRAS 0.25 CL • 1.40€
- PEDRAS LIMÃO • 1.60€
- ÁGUA TÓNICA • 2.00€

## REFRIGERANTES

- COCA - COLA • 2.00€
- COCA - COLA ZERO • 2.00€
- SUMOL DE LARANJA • 2.00€
- ICE TEA LIMÃO • 2.00€
- ICE TEA PÊSSEGO • 2.00€
- 7 UP • 2.00€
- COMPAL • 2.00€
- SUMO NATURAL DE LARANJA • 2.50€
- JARRO DE LIMONADA • 10.00€
- LIMONADA • 1.50€

## LICORES

LICOR BEIRÃO • 5.50€

BAILEYS • 5.50€

FAVAIOS • 5.50€

AMÊNDOA AMARGA • 5.50€

LICOR DE KAHLUA • 5.50€

## VERMUTES

MARTINI ROSSO • 5.50€

MARTINI BIANCO • 5.50€

## WHISKYS

NIKKA FROM THE BARREL • 11.00€

JAMESON • 6.00€

JACK DANIELS N07 • 6.00€

JACK DANIELS APPLE • 6.50€

## GIN

MONKEY • 11.50€

GIN VINE • 9.50€

BEEFEATER • 9.50€

BULLDOG • 9.50€

## AGUARDENTES

CRF • 5.50€

## CAFETARIA

 CAFÉ • 1.20€

 CAFÉ DUPLO • 1.60€

DESCAFEINADO • 1.20€

CARIOCA DE CAFÉ • 1.00€

CARIOCA DE LIMÃO • 1.00€

CHÁ/INFUSÃO • 1.50€

CAPUCCINO • 2.00€

 Biológico

Os preços incluem IVA à taxa em vigor. Se tiver alguma alergia ou restrição alimentar por favor fale connosco.  
É proibida a venda de bebidas alcoólicas a menores e a pessoas notoriamente embriagadas.

# MERENDA COMIDA COMPANHIA DESFEITA



DA NOSSA LOJA PARA A SUA CASA



**ALHEIRA RABO DE BOI • 7.99€**

**PÃO DE MASSA MÃE • 2.80€**

**IRASHAIMASSÉ • 5.99€**

**AZEITE CAIXEIRO ORGANIC • 11.80€**

**AZEITE CAIXEIRO ORIGINS • 11.80€**

**AZEITE CAIXEIRO SIGNATURE • 14.80€**

**MEL 500GR • 8.00€**

**PRESUNTO DE PATO CURADO • 5.99€**

Os preços incluem IVA à taxa em vigor. Se tiver alguma alergia ou restrição alimentar, por favor, informe-nos.  
Produtos para venda e consumo fora do local.



BICLAQUE  
TRAJANO  
RESTAURANTE

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.  
(de acordo com o n.º 3, do arte. 135.º do RJACSR, anexo ao DL n.º 10/2015, de 16 de Janeiro)  
Preços com IVA incluído à taxa em vigor.

[WWW.BICLAQUE-TRAJANO.PT](http://WWW.BICLAQUE-TRAJANO.PT)