



GAVIUS

Local de convívio e refeição onde a cozinha é arte.

Marcus Gavius Apicius, icónico gastrónomo romano, inspira-nos na procura pela perfeição. Com humildade, misturamos homenagem às origens da gastronomia e crença no resultado da sua evolução. A cozinha é aqui arte da metamorfose, conduzida pela honra do cozinheiro em modificar os alimentos, tornando-os irreconhecíveis. A nossa carta, repleta de extravagância, risco e excesso, mais não é do que o nosso modo de amar.

PT A PARTILHAR EN SHARING FR A PARTAGER

PT Camarão salteado com alho, erva-príncipe, piri-piri e coentros

EN Sautéed shrimp with garlic, lemongrass, spice and coriander

€ **13,00**

PT Salmão marinado e o seu caviar, com puré de abacate, espargos verdes marinados em vinagrete de mostarda e gel de limão

EN Marinated salmon and its caviar, with avocado puree, green asparagus marinated in mustard vinaigrette and lemon gel

€ **9,50**

PT Ovo cozinhado a baixa temperatura com puré de ervilhas, crocante de chouriço e espuma de bacon fumado

EN Low temperature cooked egg with crispy chorizo, pea puree and smoked bacon foam

€ **6,00**

PT Carpaccio de novilho com rúcula, lascas de queijo parmesão e cajú

EN Beef carpaccio with arugula, chips of Parmesan cheese and cashews

€ **15,00**

PT Salada ceasar com peito de frango grelhado e croutons de alho e ervas

EN Cesar salad with grilled chicken breast and garlic and herb croutons

€ **6,00**

PT Variação de beterraba (carpaccio, puré e pickles) com queijo de cabra gratinado com azeite vinagre balsâmico, azeite e mel

EN Beetroot variation (carpaccio, puree and pickles, with goat cheese au gratin with olive oil, balsamic vinegar and honey)

€ **6,50**



PT DO MAR EN FROM THE SEA FR DE LA MER

PT Sopa cremosa de peixe em espuma de coentros

EN Creamy fish soup in coriander foam

€ **5,00**

PT Bacalhau confitado em azeite de alecrim e alho, com cremoso de chicharo, couve branca salteada e cenouras glaceadas

EN Codfish confit in rosemary and garlic oil, with creamy "chicharo", sautéed white cabbage and glazed carrots

€ **23,00**

PT Filete de robalo com "escamas" e puré de batata roxa, espargos verdes, tomate cherry confitado e molho de vinho branco

EN Sea bass fillet with "scales" and purple potato puree, green asparagus, confit cherry tomatoes and white wine sauce

€ **19,00**

PT Tranche de garoupa com molho de ervas sobre risotto de coentros e lima

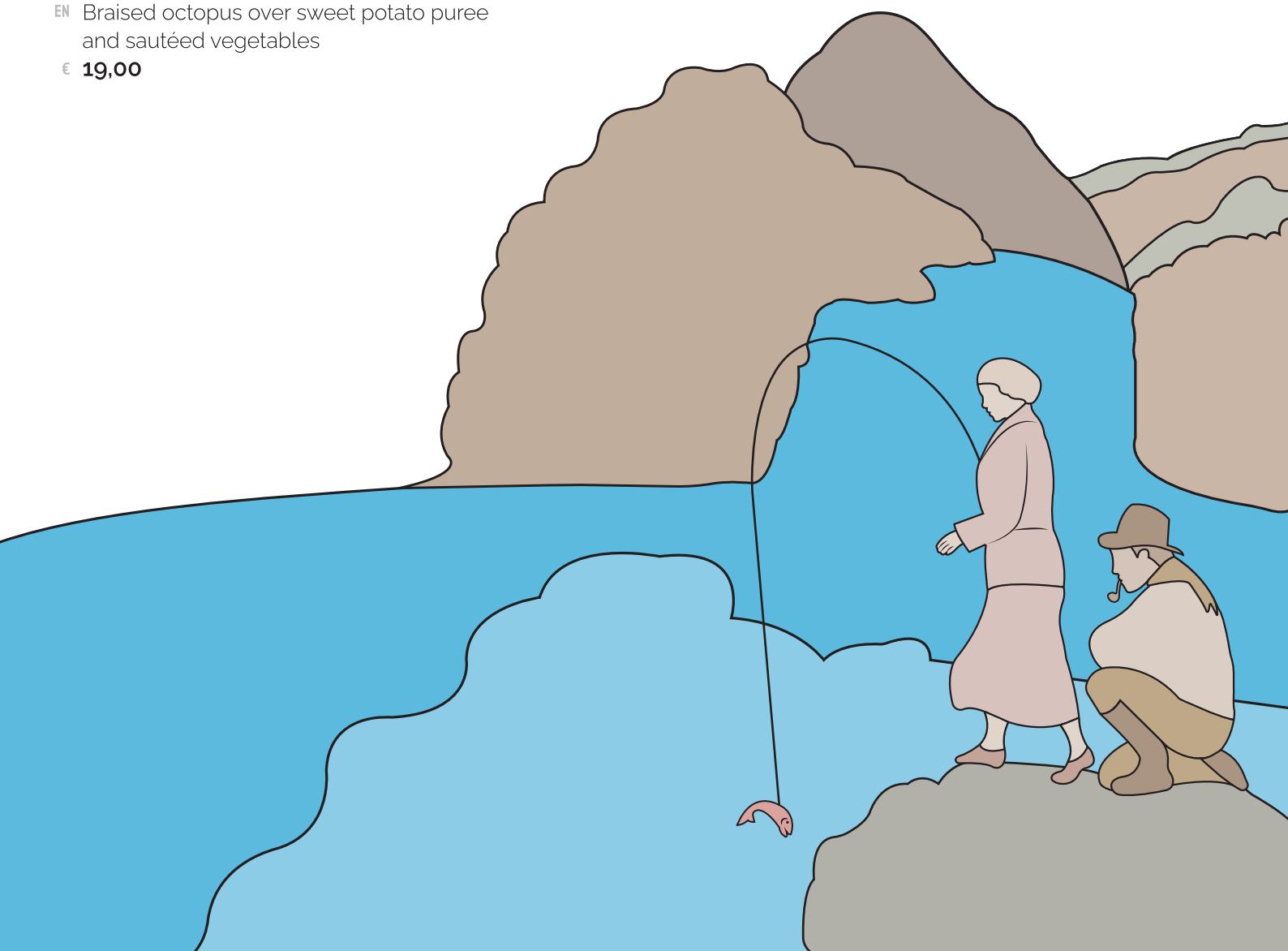
EN Grouper tranche with herb sauce over coriander and lime risotto

€ **16,00**

PT Polvo braseado sobre puré de batata doce e legumes salteados

EN Braised octopus over sweet potato puree and sautéed vegetables

€ **19,00**



PT DA TERRA EN FROM THE GROUND FR DE LA TERRE

PT Sopa de caril com peito de frango fumado,
maçã caramelizada e coco ralado

EN Curry soup with smoked chicken breast,
caramelized apple and grated coconut

€ **4,50**

PT Bife wellington com o seu molho, batata gatinada e cenouras
e cogumelos salteados

EN Wellington steak with its sauce, gratin potato and sautéed
carrots and mushrooms

€ **23,00**

PT Cabrito à melhor moda de Sicó

EN Goatling with baked potato and crumbs

€ **19,00**

PT Carré de cordeiro com crosta de mostarda com variação
de abóbora (puré e assada)

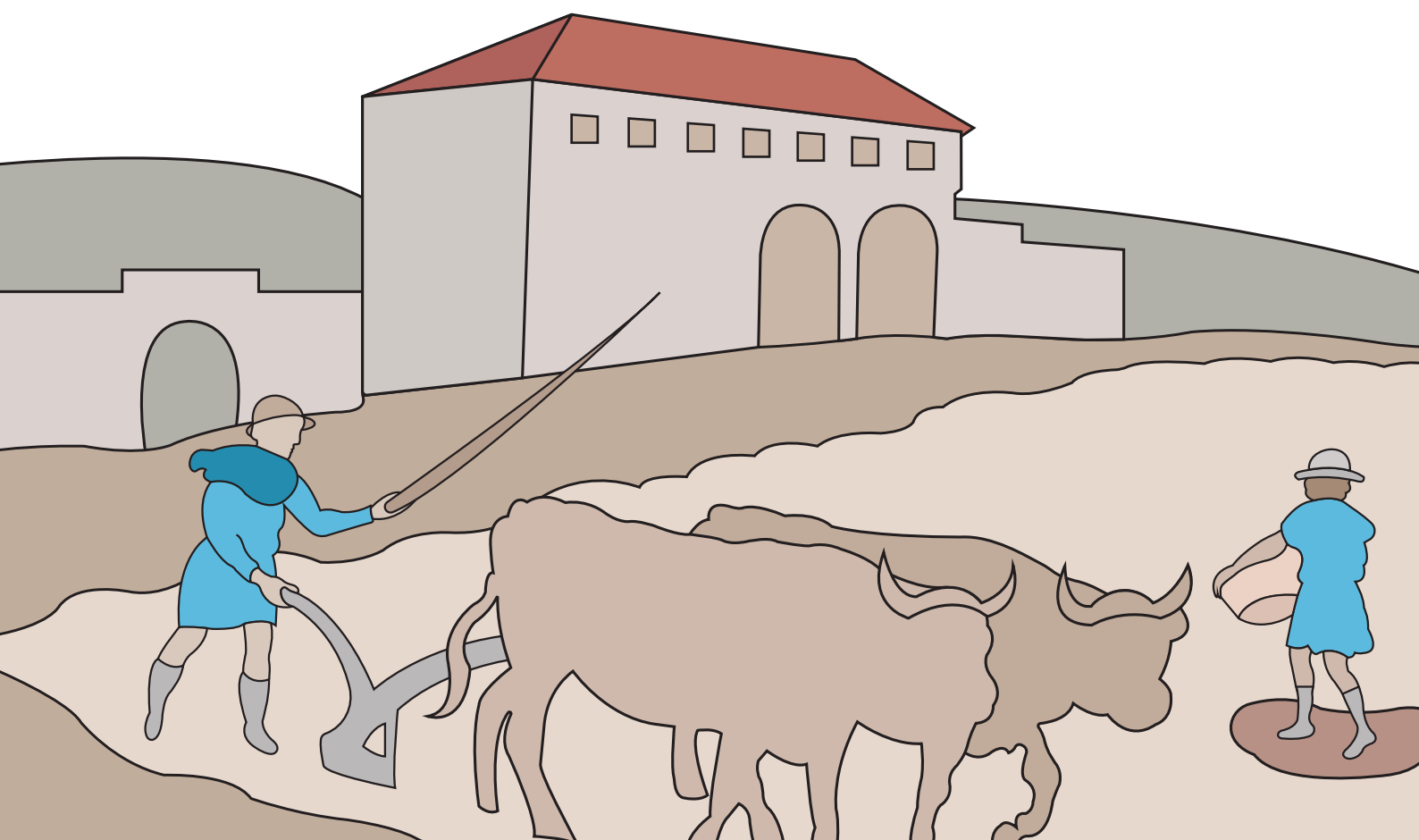
EN Rack of lamb with mustard crust, with pumpkin variation
(mashed and roasted)

€ **20,00**

PT Bife da vazia com molho de queijo de ervas de Sicó, batata
ponte nova, ovo crocante e legumes salteados

EN Steak with Sicó herb cheese sauce, "ponte nova" potato, crispy
egg and sautéed vegetables

€ **17,00**



PT PASTA, RISOTTO & VEGETARIANO EN PASTA, RISOTTO & VEGETARIAN

FR PÂTES, RISOTTO & VÉGÉTARIEN

PT Risotto de abóbora e manjeriço

EN Pumpkin and basil risotto

€ **14,00**

PT Risotto de caril com camarão, leite de coco e coentros

EN Curry risotto with shrimp, coconut milk and coriander

€ **17,00**

PT Linguini nero com gambas

EN Linguini nero with prawns

€ **16,00**

PT Tagliatelle com molho de queijo do Rabaçal e ervilhas

EN Tagliatelle with Rabaçal cheese sauce and peas

€ **10,00**

PT PARA AS CRIANÇAS EN FOR THE CHILDREN FR POUR LES ENFANTS

PT Bifinhos de frango com arroz e batata frita

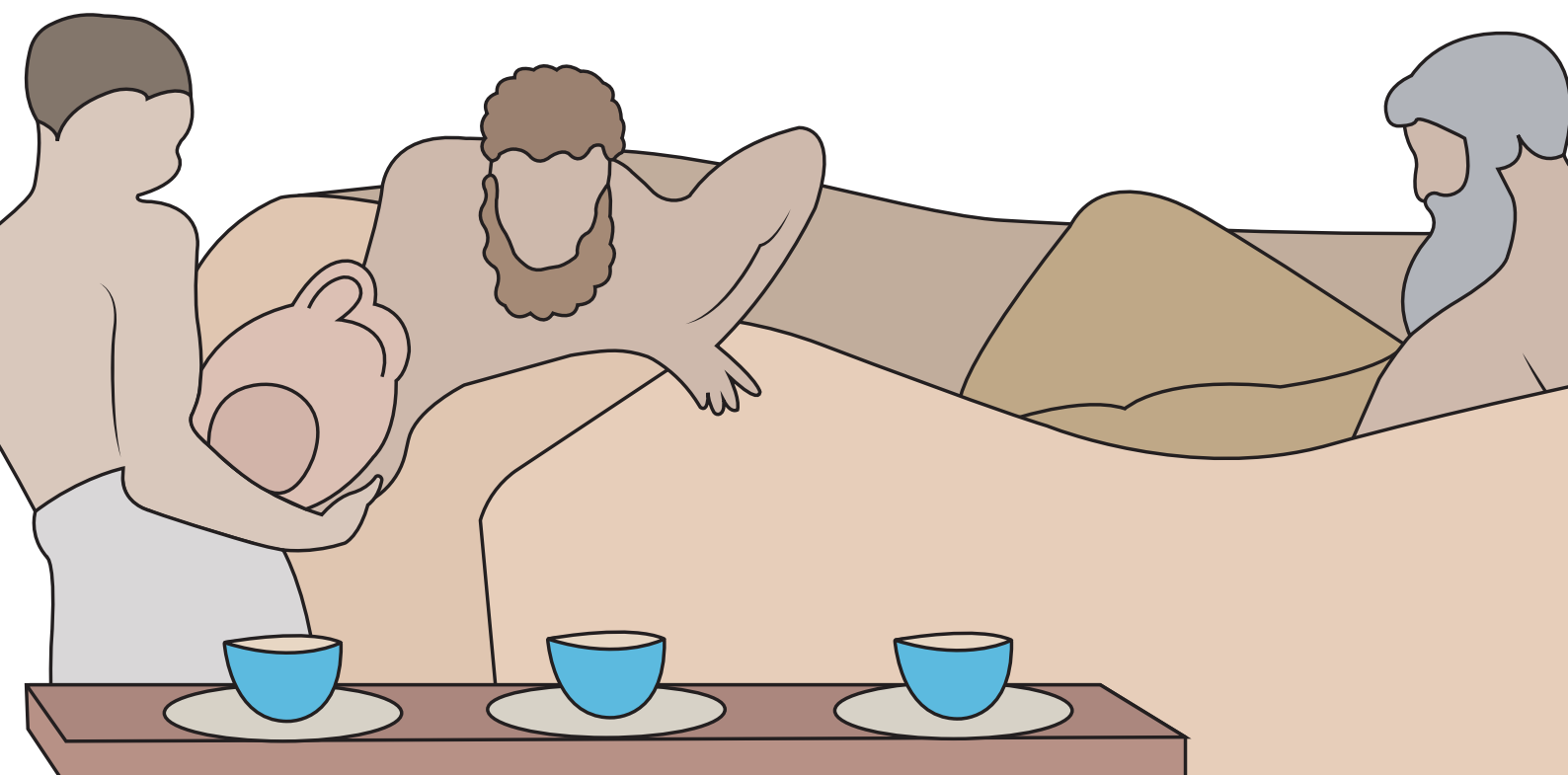
EN Chicken steaks with rice and chips

€ **10,00**

PT Douradinhos com arroz e batata frita

EN Fish fingers with rice and french fries

€ **8,00**



PT SOBREMESAS EN DESSERTS FR DESSERTS

PT Petit gâteau de doce de leite com sorbet de morango

EN Petit Gateau of Milk Sweet with strawberry sorbet

€ **6,00**

PT Torta de laranja com doce de ovos, filetes de gomo de laranja e sua zeste de laranja

EN Orange pie with egg jam, orange slice fillets and its orange zest

€ **6,00**

PT Leite creme perfumado com tomilho acompanhado com gelado de nata

EN Crème brûlée scented with thyme, accompanied with ice cream

€ **6,00**

PT Pudim abade de priscos com zeste de lima caramelizada

EN Abade de Priscos pudding with caramelized lime zest

€ **8,00**

PT Variação de chocolate (brownie de chocolate com amêndoa, mousse de chocolate branco, trufa de chocolate e café, regados com molho de baunilha)

EN Chocolate variation (chocolate brownie with almonds, white chocolate mousse, chocolate and coffee truffle, drizzled with vanilla sauce)

€ **10,00**

