



# 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 ENTRADAS EN STARTERS FR APÉRITIFS

PT Camarões panados em panko, molho aioli e salada de chicória

EN Panko breaded prawns with aioli sauce and chicory salad

€ **11,50**

PT Codorniz com o seu molho, puré de laranja, salada de abacate, milho e croutons de brioche

EN Quail with its sauce, orange puree, avocado salad, corn and brioche croutons

€ **9,00**

PT Filete de cavala fumada com maionese de ovas, puré de pimentos e salada de chicória

EN Smoked mackerel fillet with roe mayonnaise, pepper puree and chicory salad

€ **10,00**

PT Paté de pato com gelatina de vinho do porto, redução de balsâmico e salada de maçã verde

EN Duck paté with port wine gelatin, balsamic reduction and green apple salad

€ **12,00**

PT Peito de frango braseado, com pesto de coentros e amêndoa e salada de legumes macerados em vinagrete de mel e laranja

EN Braised chicken breast, with coriander and almond pesto and vegetable salad steeped in honey and orange vinaigrette

€ **9,00**

## PT SOPAS EN SOUPS FR SOUPES

PT Sopa de abóbora assada com azeite de manjericão e gengibre

EN Baked pumpkin soup with ginger and basil oil

€ **4,50**

PT Sopa de cogumelos com castanhas e espuma de cebolinho

EN Mushroom soup with chestnuts and chive foam

€ **5,50**

PT Sopa cremosa de peixe em espuma de coentros

EN Creamy fish soup in coriander foam

€ **6,00**



**PT DO MAR EN FROM THE SEA FR DE LA MER**

PT Bacalhau confitado com puré de grão preto, cenouras assadas,  
ovo a baixa temperatura e azeite de tomilho

EN Confit cod with black grain puree, roasted carrots, low temperature  
egg and thyme oil

€ **23,00**

PT Dourada com molho de marisco, quinoa e açorda de tinta de choco

EN Sea bream with seafood sauce, quinoa and cuttlefish ink "açorda"

€ **17,00**

PT Polvo braseado sobre puré de batata doce  
e legumes salteados

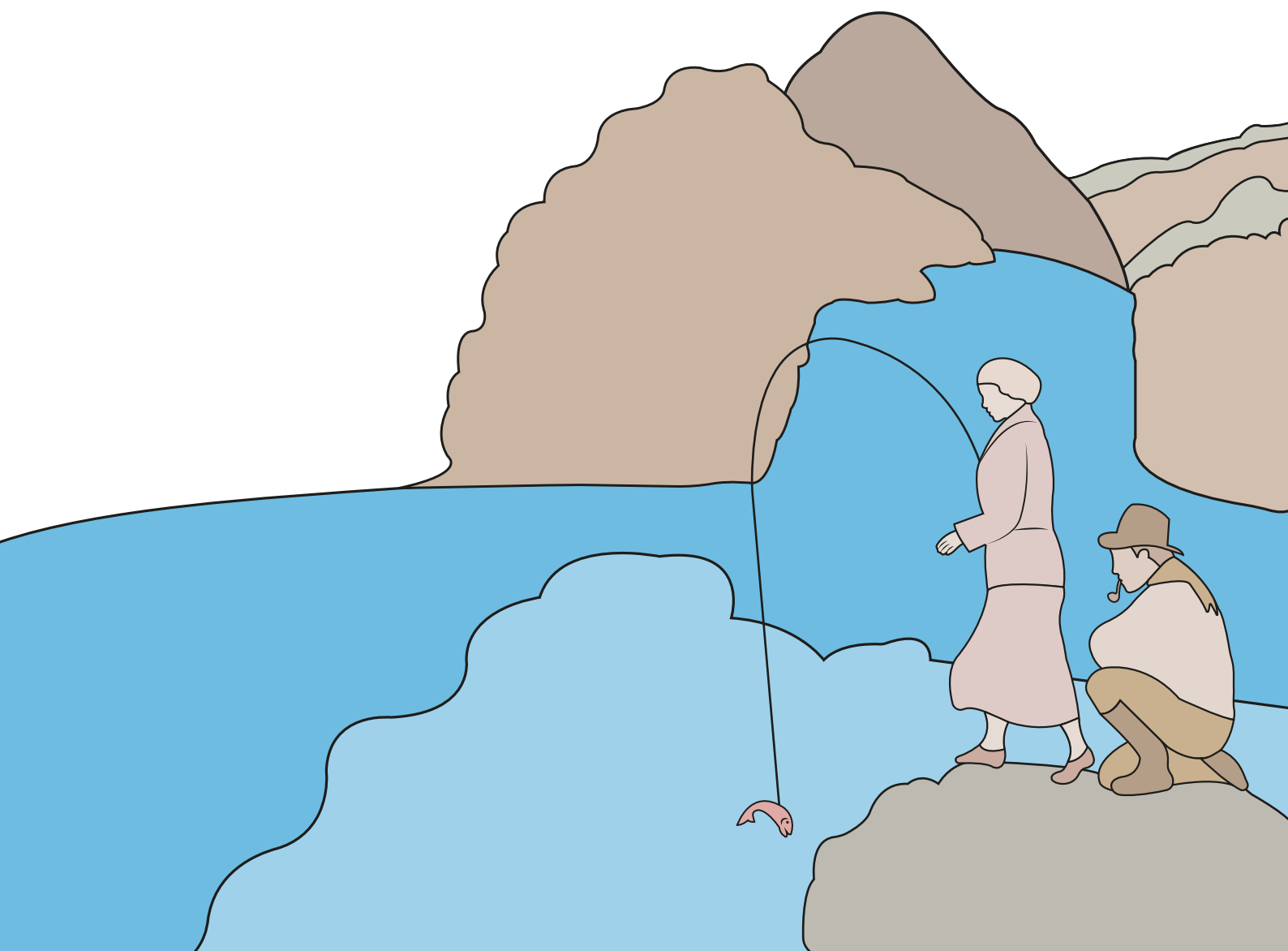
EN Braised octopus over sweet potato puree  
and sautéed vegetables

€ **18,00**

PT Salmão com molho de limão e risoto de espargos

EN Salmon with lemon sauce and asparagus risotto

€ **17,00**



**PT DA TERRA EN FROM THE GROUND FR DE LA TERRE**

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

€ **21,00**

PT Cabrito à melhor moda de Sicó

EN Goatling with baked potato and crumbs

€ **21,50**

PT Barriga de leitão e lombinho de porco cozinhadas a baixa temperatura com molho de especiarias, puré de cenoura e bacon e nabo salteado

EN Pig belly and pork tenderloin cooked at low temperature with spice sauce, carrot and bacon puree and sautéed turnip.

€ **17,00**

PT Bochechas de novilho cozinhadas em vinho tinto a baixa temperatura, puré de chicharo e grelos salteados

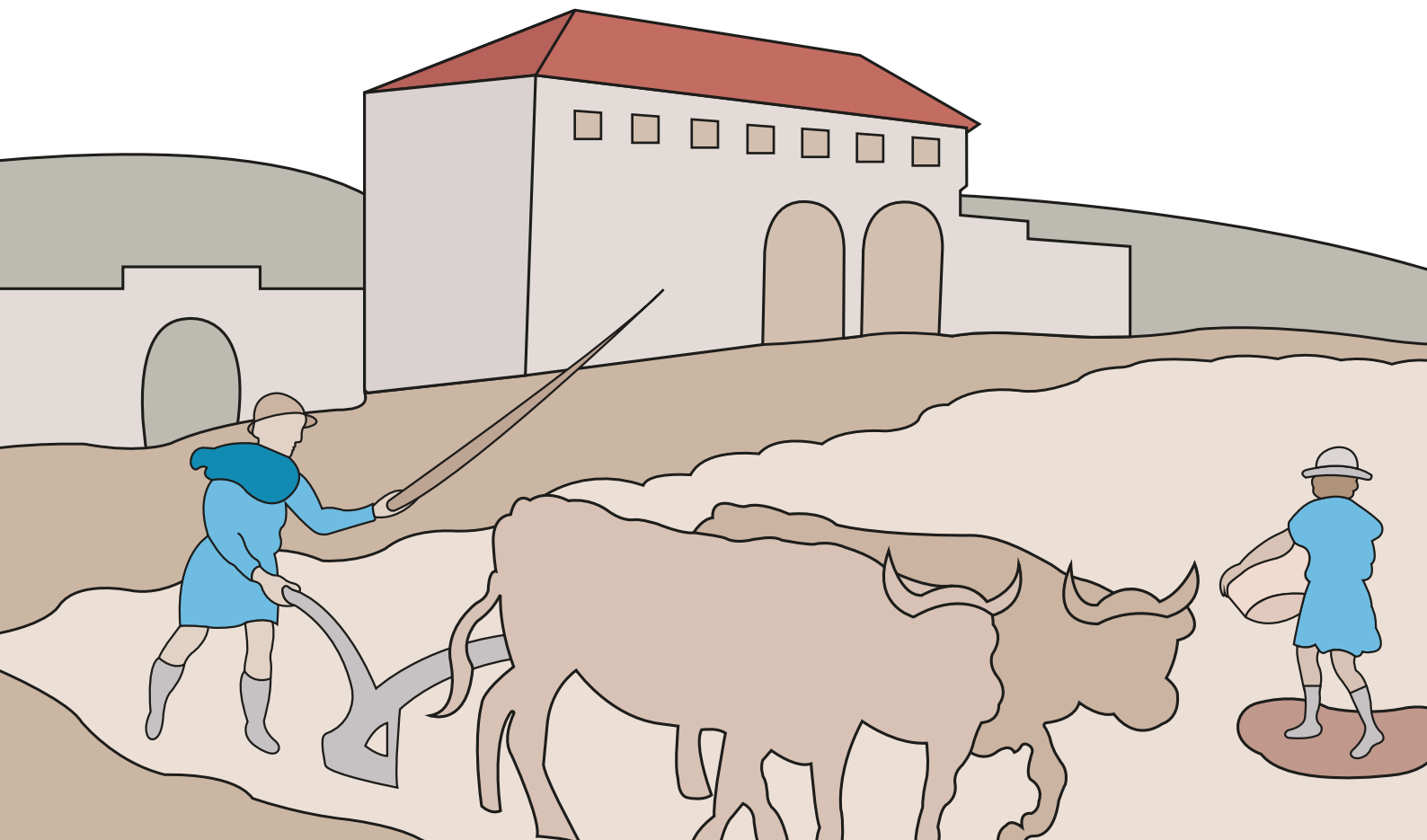
EN Beef cheeks cooked in red wine at low temperature, chicharo puree and sautéed sprouts

€ **18,00**

PT Magret de pato com molho de laranja, puré de cheróvia e espargos glaciados

EN Duck magret with orange sauce, parsnip puree and glazed asparagus

€ **18,00**



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

**FR PÂTES, RISOTTO & VÉGÉTARIEN**

PT Papardelle com molho de salmão

EN Pappardelle with salmon sauce

€ **16,00**

PT Risotto de vinho tinto e legumes

EN Red wine and vegetable risotto

€ **16,00**

PT Risotto de cogumelos

EN Mushroom risotto

€ **17,00**

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

PT Bifinhos de frango com arroz e batata frita

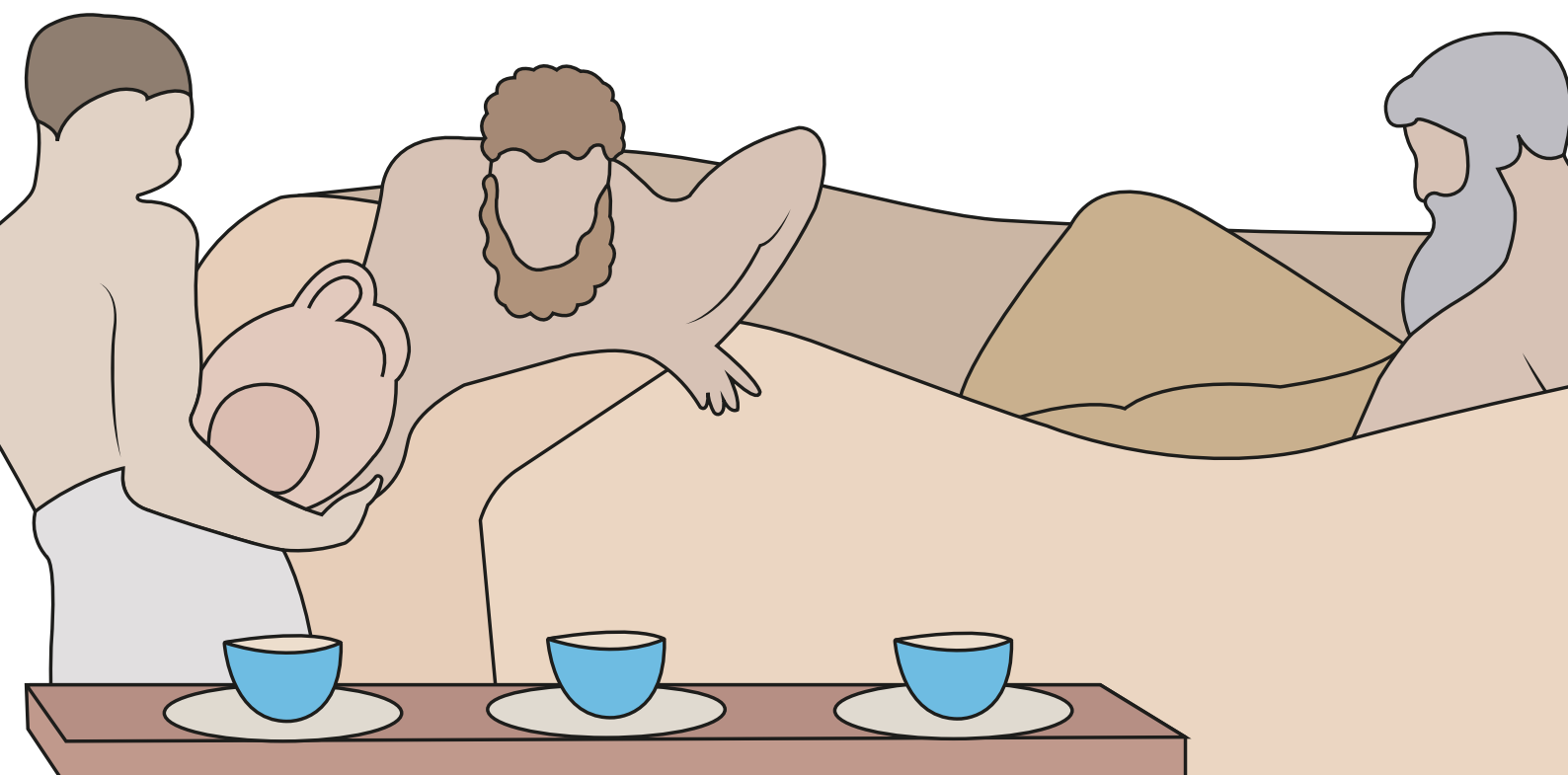
EN Chicken steaks with rice and chips

€ **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 Cheesecake com tangerina e chocolate branco

EN Cheesecake with tangerine and white chocolate

€ **10,00**

PT Parfait de chocolate negro, bolo esponja de chocolate e caramelo salgado

EN Dark chocolate parfait, chocolate sponge cake and salted caramel

€ **7,50**

PT Pudim abade de priscos e manga

EN Abade de Priscos pudding with mango pudding

€ **7,50**

PT Petit gateux de doce de leite

EN Petit Gateau of Milk Sweet

€ **7,50**

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

€ **7,00**

PT Fruta

EN Fruit

€ **7,00**

