



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 PROVA CEGA | MENU DE DEGUSTAÇÃO EN BLIND TASTING | TASTING MENU

PT 4 momentos

EN 4 moments

€ **30€** por pessoa

PT 5 momentos

EN 5 moments

€ **45€** por pessoa

PT 7 momentos

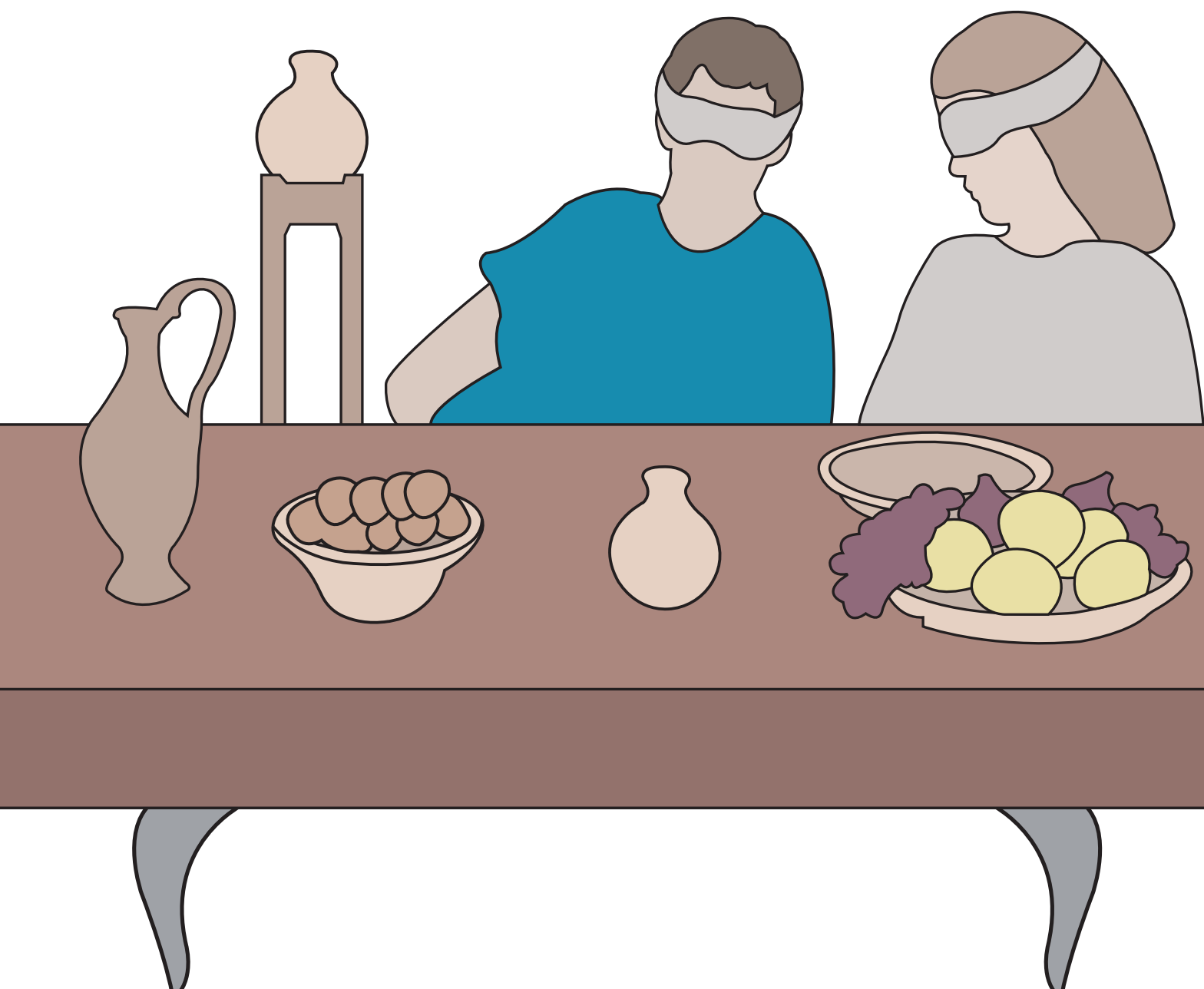
EN 7 moments

€ **60€** por pessoa

PT Harmonização Vínica

EN Wine pairing

€ **20€** por pessoa



PT A PARTILHAR EN SHARING

PT Couvert com pãezinhos, manteigas aromatizadas e mimos do Chef

EN Couvert: little buns, flavored butters and Chef's treats

€ **7,50**

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 Salada de frango com pesto de coentros

EN Chicken salad with coriander pesto

€ **7,00**

PT Queijo de cabra fresco gratinado, com doce de abóbora, crumble de noz e redução de vinagre balsâmico

EN Fresh goat cheese au gratin, with pumpkin jam, walnut crumble and balsamic vinegar reduction

€ **6,00**



PT SOPAS EN SOUPS

PT Sopa cremosa de peixe em espuma de coentros

EN Creamy fish soup in coriander foam

€ 5,50

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

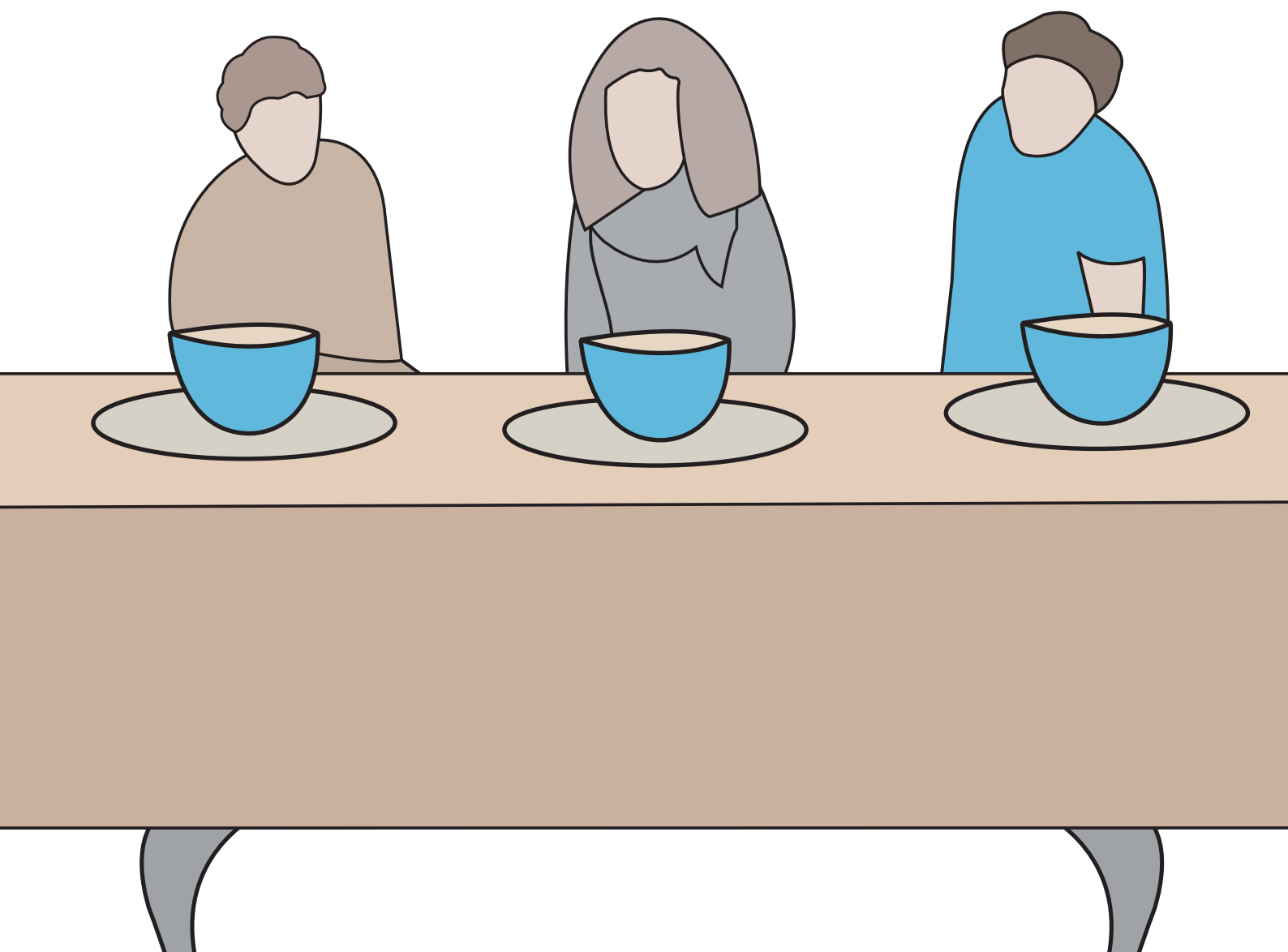
EN Curry soup with smoked chicken breast,
caramelized apple and grated coconut

€ 5,00

PT Sopa de tomate com espuma de vodka e
manjeriço e bacon fumado

EN Tomato soup with vodka and basil foam
and smoked bacon

€ 5,00



PT DO MAR EN FROM THE SEA

PT O nosso Bacalhau à Brás

EN Our version of the typical portuguese dish, originally made with shredded cod, straw potato fries, thinly sliced fried onion, eggs, olives and chopped parsley

€ **20,00**

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

€ **18,00**

PT Salmão com molho de limão e risotto de espargos

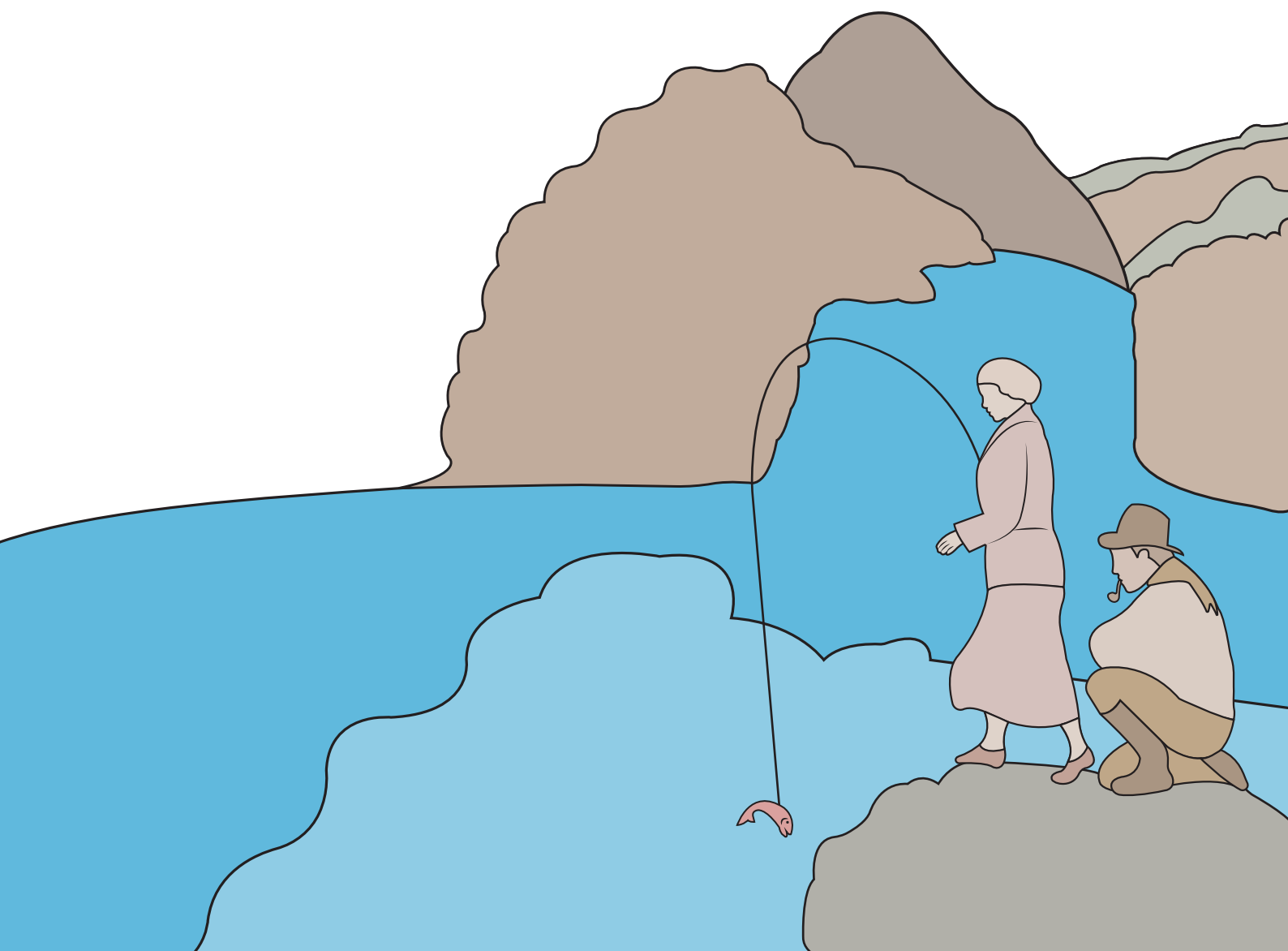
EN Salmon with lemon sauce and asparagus risotto

€ **19,00**

PT Polvo braseado com batata doce assada e legumes salteados

EN Braised octopus with roasted sweet potato and sautéed vegetables

€ **19,00**



PT DA TERRA EN FROM THE GROUND

PT Medalhão de alcatra com molho da madeira, batata gratinada e cenouras salteadas

EN Rump medallion steak with madeira sauce, potatoes au gratin and sautéed carrots.

€ **20,00**

PT Cabrito à melhor moda de Sicó

EN Goatling with baked potato and crumbs

€ **21,50**

PT Magret de pato com puré de aipo e espargos salteados

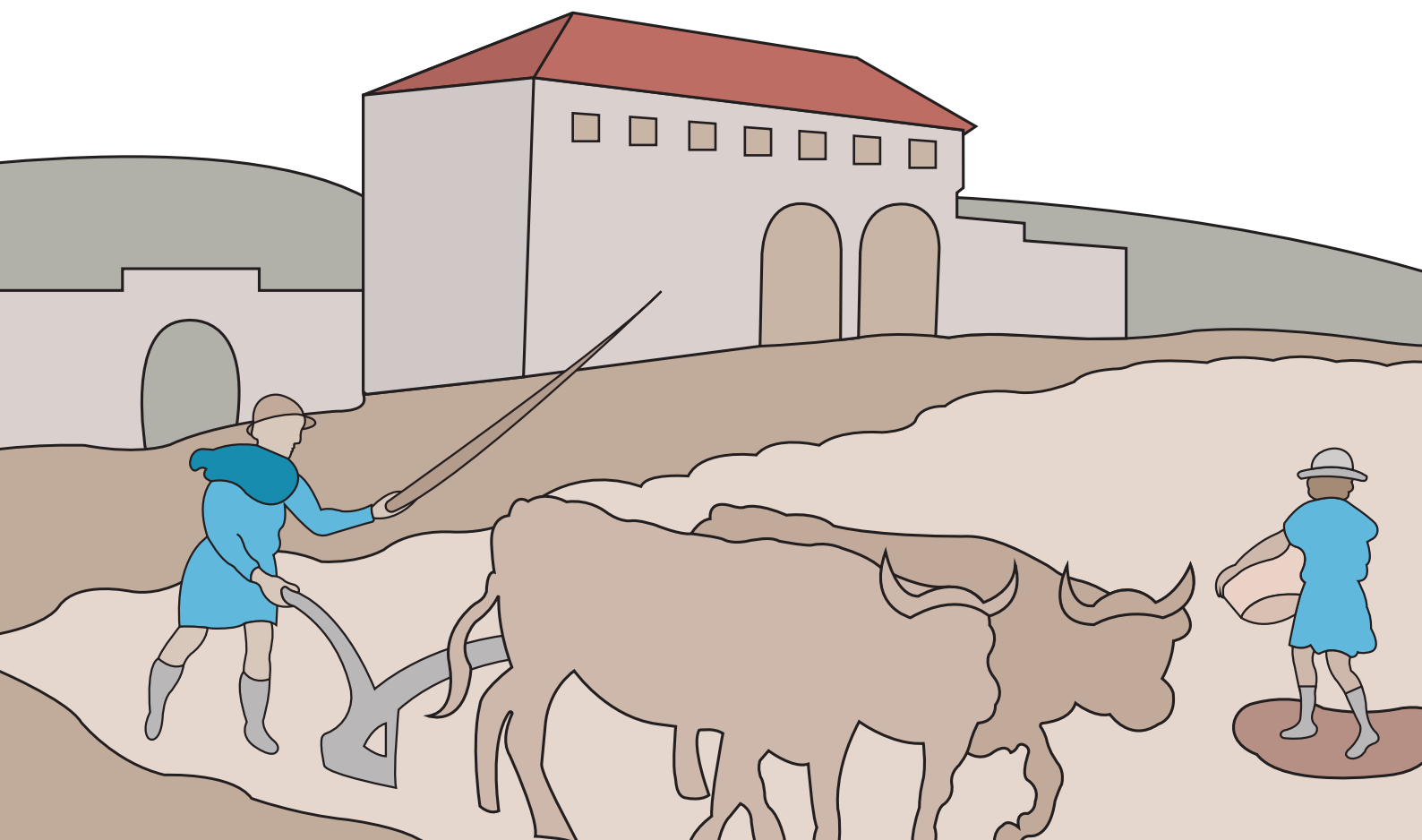
EN Duck magret with celery puree and sautéed asparagus

€ **19,00**

PT Supremo de pintada com molho de mel, arroz de açafrão e estufado de favas

EN Guinea fowl supreme with honey sauce, saffron rice and fava beans stew

€ **17,00**



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

PT Risotto de beterraba com espuma de requeijão

EN Beetroot risotto with cream cheese foam

€ **14,50**

PT Risotto de cogumelos

EN Mushrooms risotto

€ **17,00**

PT Linguine com molho de caril e mexilhões

EN Linguine with curry sauce and mussels

€ **16,00**

PT Tagliatelle com molho de salmão

EN Tagliatelle with salmon sauce

€ **17,00**

PT PARA AS CRIANÇAS EN FOR THE CHILDREN

PT Bifinhos de frango com arroz e batata frita

EN Chicken steaks with rice and chips

€ **8,00**

PT Douradinhos com arroz e batata frita

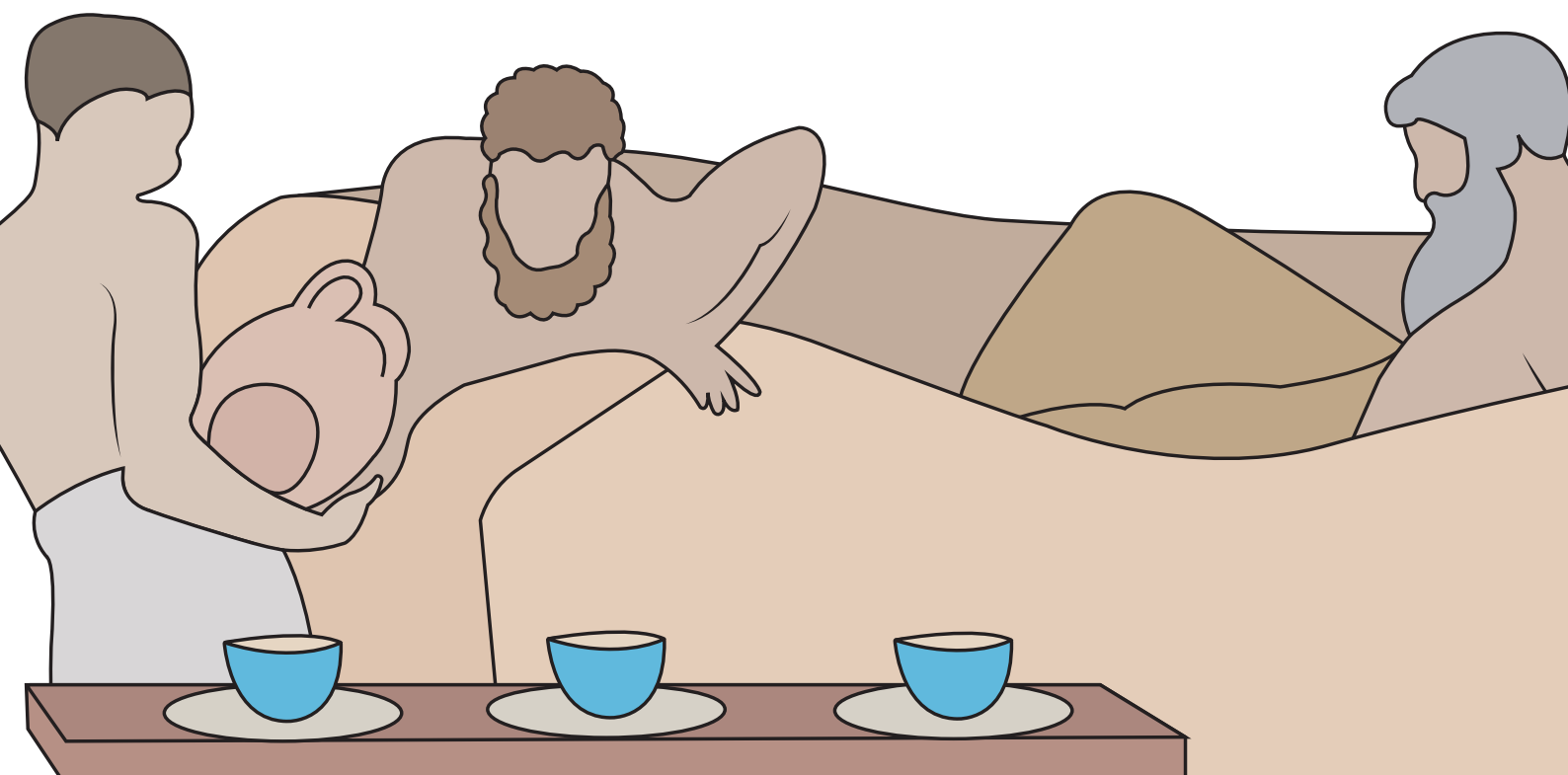
EN Fish fingers with rice and french fries

€ **8,00**

PT Massa Bolonhesa

EN Bolognese pasta

€ **10,00**



PT SOBREMESAS EN DESSERTS

PT Petit gâteau de doce de leite com sorbet de morango

EN Dulce de leche petit gâteau with strawberry sorbet

€ **7,50**

PT Tarte de limão com gelado de manjerição

EN Lemon tart with basil ice cream

€ **6,50**

PT Leite creme de café com amêndoa caramelizada e gelado de nata

EN Coffee crème brûlée with caramelized almonds and ice cream

€ **6,50**

PT Pudim Abade de Priscos com variação de manga

EN Abade de Priscos pudding with mango variation

€ **7,50**

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 Fruta da época

EN Seasonal fruit

€ **4,00**

