



GAVIUS

Local de convívio e refeição onde a cozinha é arte.

Marcus Gavius Apicius, icónico gastrónomo romano, inspira-nos na procura pela perfeição neste restaurante que queremos especial. Aqui, sempre que possível valorizando o produto endógeno, impera a sustentabilidade social, porque pertencemos à mais inclusiva IPSS portuguesa - Fundação ADFP - e a totalidade dos nossos lucros serve para financiar o seu trabalho de apoio e/ou inclusão de pessoas com as mais variadas problemáticas sociais.

Saiba mais em www.adfp.pt

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

PT 4 momentos

EN 4 moments

€ **35€ por pessoa**

PT 5 momentos

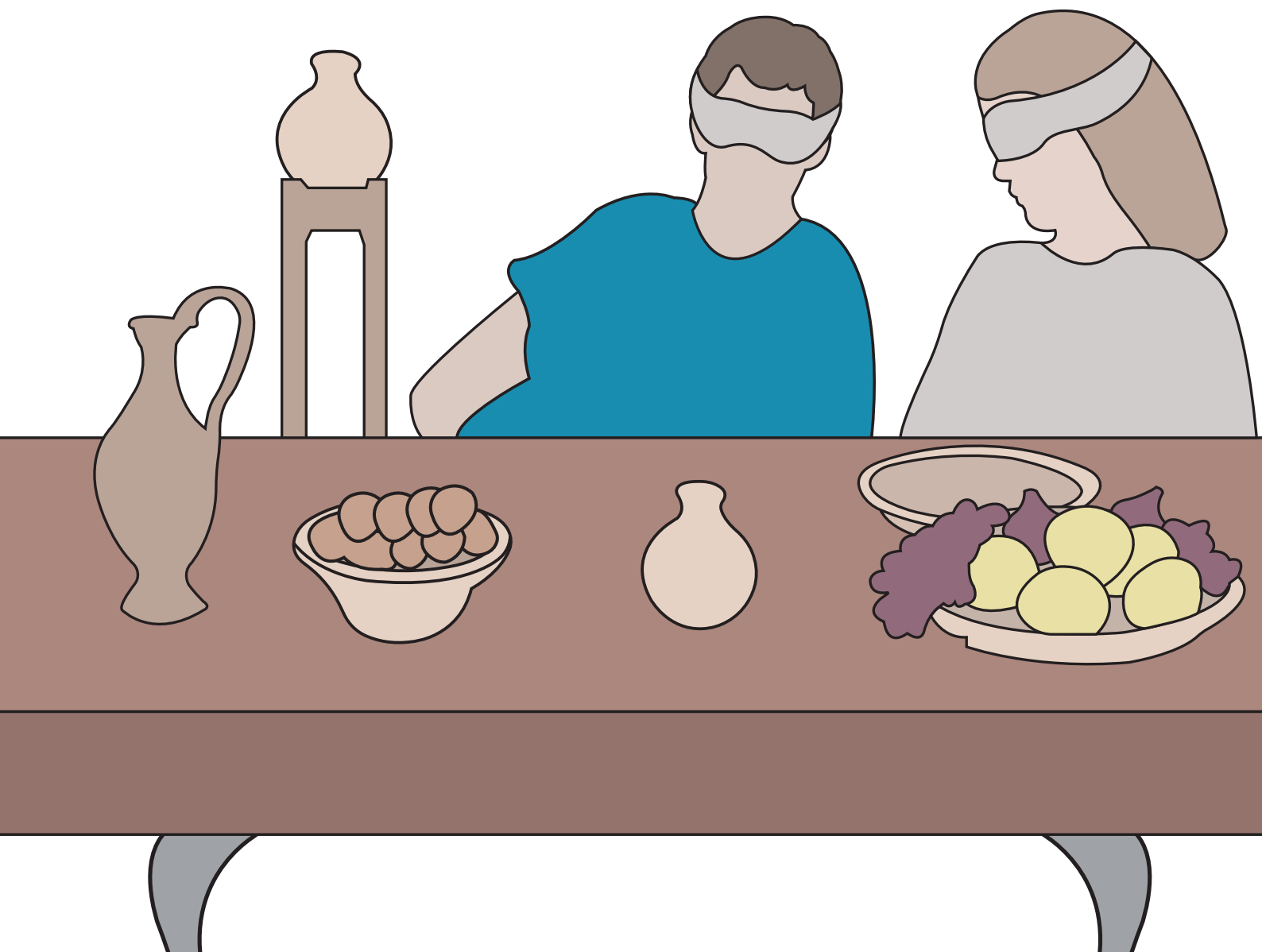
EN 5 moments

€ **50€ por pessoa**

PT Harmonização Vínica

EN Wire pairing

€ **25€ por pessoa**



PT Couvert com pãozinhos, manteigas aromatizadas e amouse bouche
EN Couvert: little bread buns, flavored butters and amouse bouche
€ **3,50**

PT A PARTILHAR EN SHARING

PT Aspic de polvo, camarão e gel de coentros
EN Octopus aspic, prawns and coriander gel
€ **12,00**

PT Camarão com xerém e espargos verdes
EN Shrimp with cooked corn meal and green asparagus
€ **11,00**

PT Ovos de codorniz a baixa temperatura, variação de ervilhas, espuma de chouriço e sua farofa
EN Low temperature quail eggs, pea variation, chorizo foam and farofa
€ **8,00**

PT Queijo de cabra gratinado com mel da Serra da Lousã, doce de abóbora e tomate cherry confitado
EN Goat cheese gratin with Serra da Lousã honey, pumpkin jam and confit cherry tomatoes
€ **7,00**

PT Salada de puré de abacate, seus legumes e gelado beterraba
EN Avocado puree salad, vegetables and beet ice cream
€ **10,00**



PT SOPAS EN SOUPS

PT Creme de feijão encarnado, gressino e presunto crocante

EN Red beans cream, gressino and crispy ham

€ 4,50

PT Sopa de peixe com a sua pedra em tinta de choco

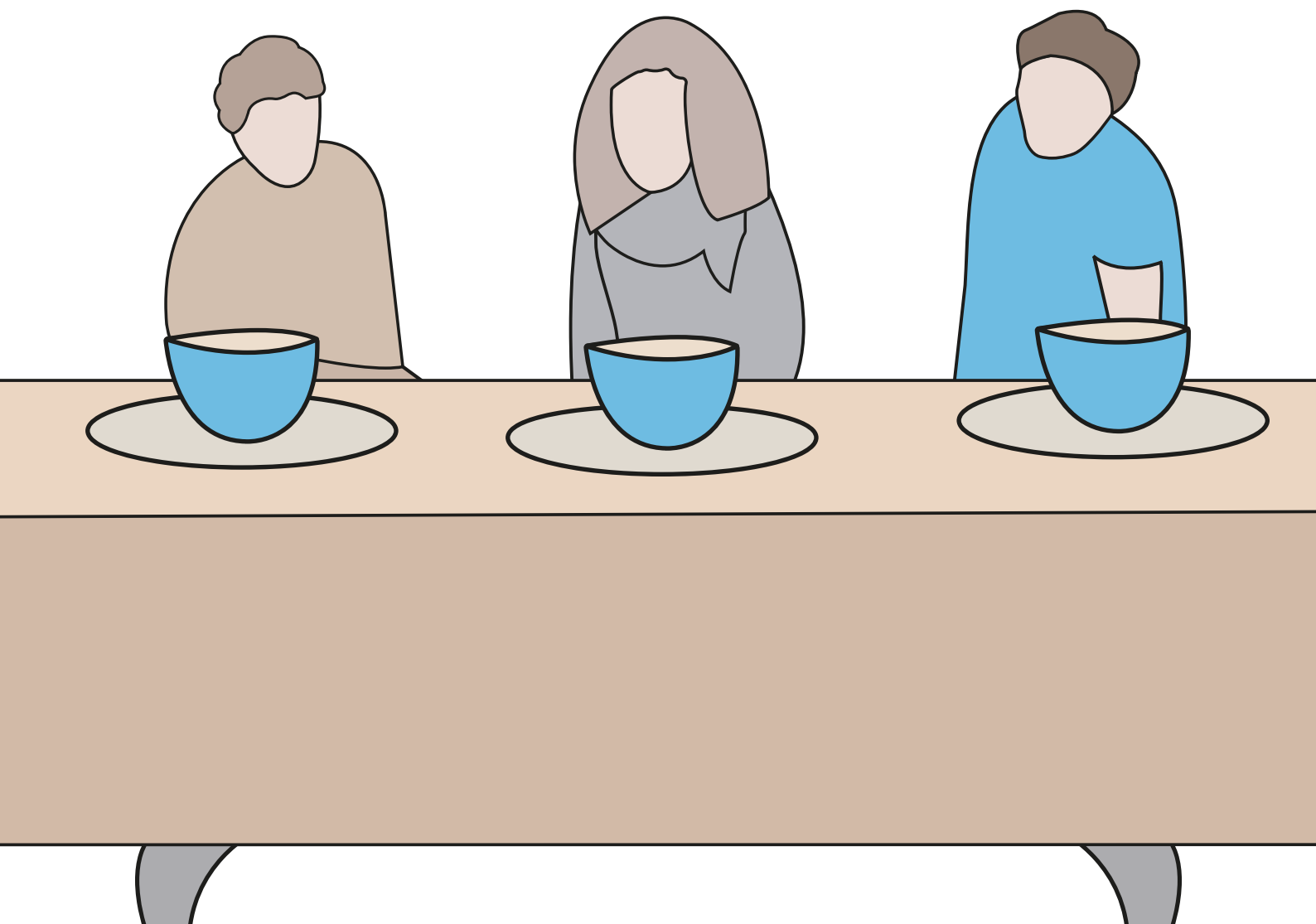
EN Fish soup with its stone in cuttlefish ink

€ 5,50

PT Vichyssoise e alho francês em sous vide

EN Vichyssoise and leek in sous vide

€ 4,50



PT DO MAR EN FROM THE SEA

PT O nosso Brás de Bacalhau

EN Our version of the typical portuguese dish, originally made with shredded cod, shoestring potatoes, thinly sliced fried onion, eggs, olives and chopped parsley

20,00

PT Filete de garoupa, ervilhas em puré e creme de camarão

EN Grouper fillet, pureed peas and shrimp cream

€ **23,50**

PT Polvo confitado, variações de batata-doce assada e legumes das nossas hortas

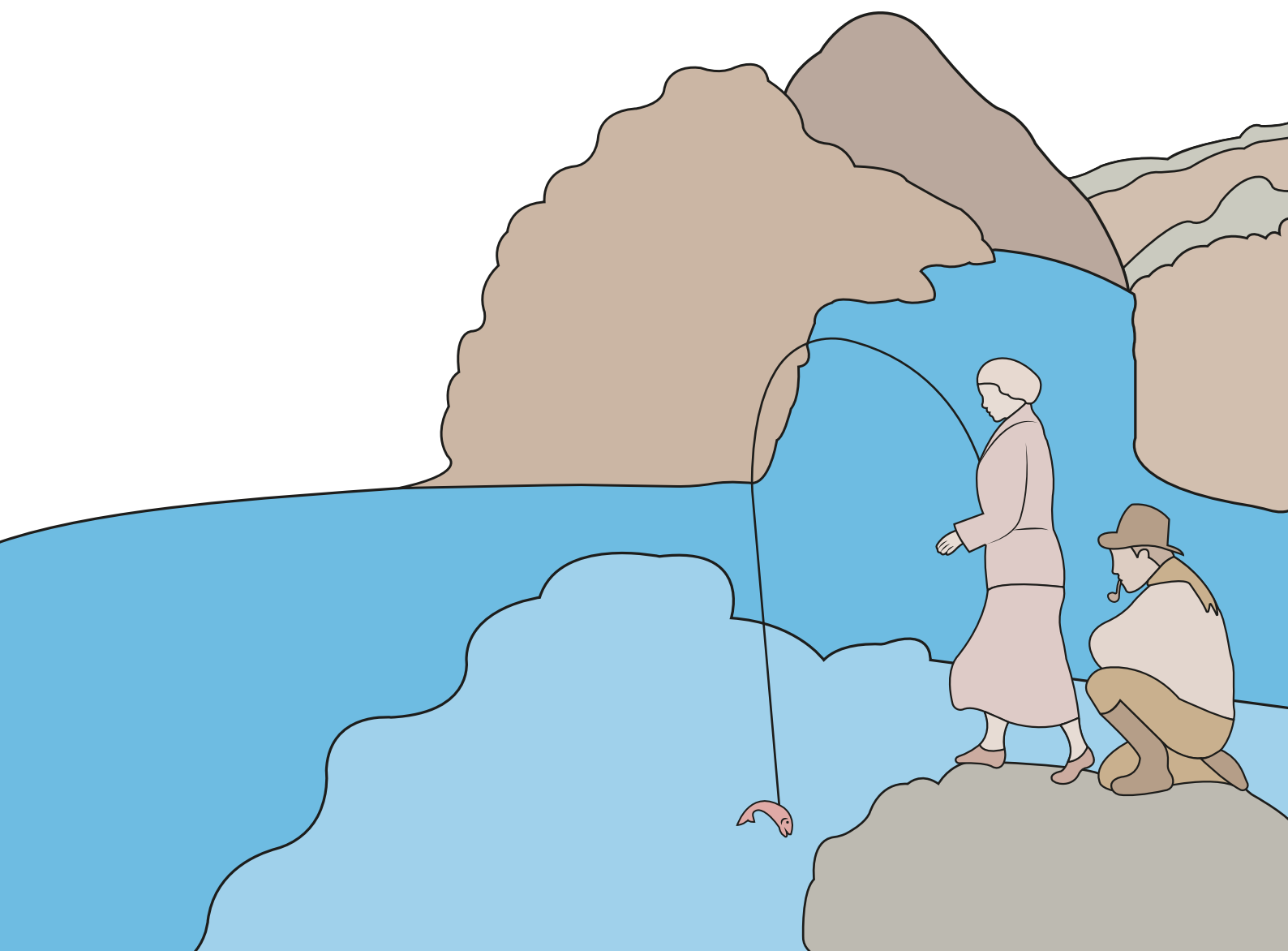
EN Confit octopus, roasted sweet potato variations and vegetables from our gardens

€ **22,50**

PT Salmão, cherovia em puré, gel de beterraba, espargos e o seu molho

EN Salmon, pureed cherovia, beet gel, asparagus and sauce

€ **22,50**



PT DA TERRA EN FROM THE GROUND

PT Cabrito e seu jus, grelos salteados e batatinha assada

EN Goating and jus, sautéed greens and roast potatoes

€ 25,00

PT Lombinho de javali e tiras de porco ibérico, compota de abacaxi e molho de arandos

EN Wild boar tenderloin and Iberico pork strips, pineapple compote and cranberry sauce

€ 22,50

PT Supremo de frango, recheio de alheira, batata sauté e molho shimeji

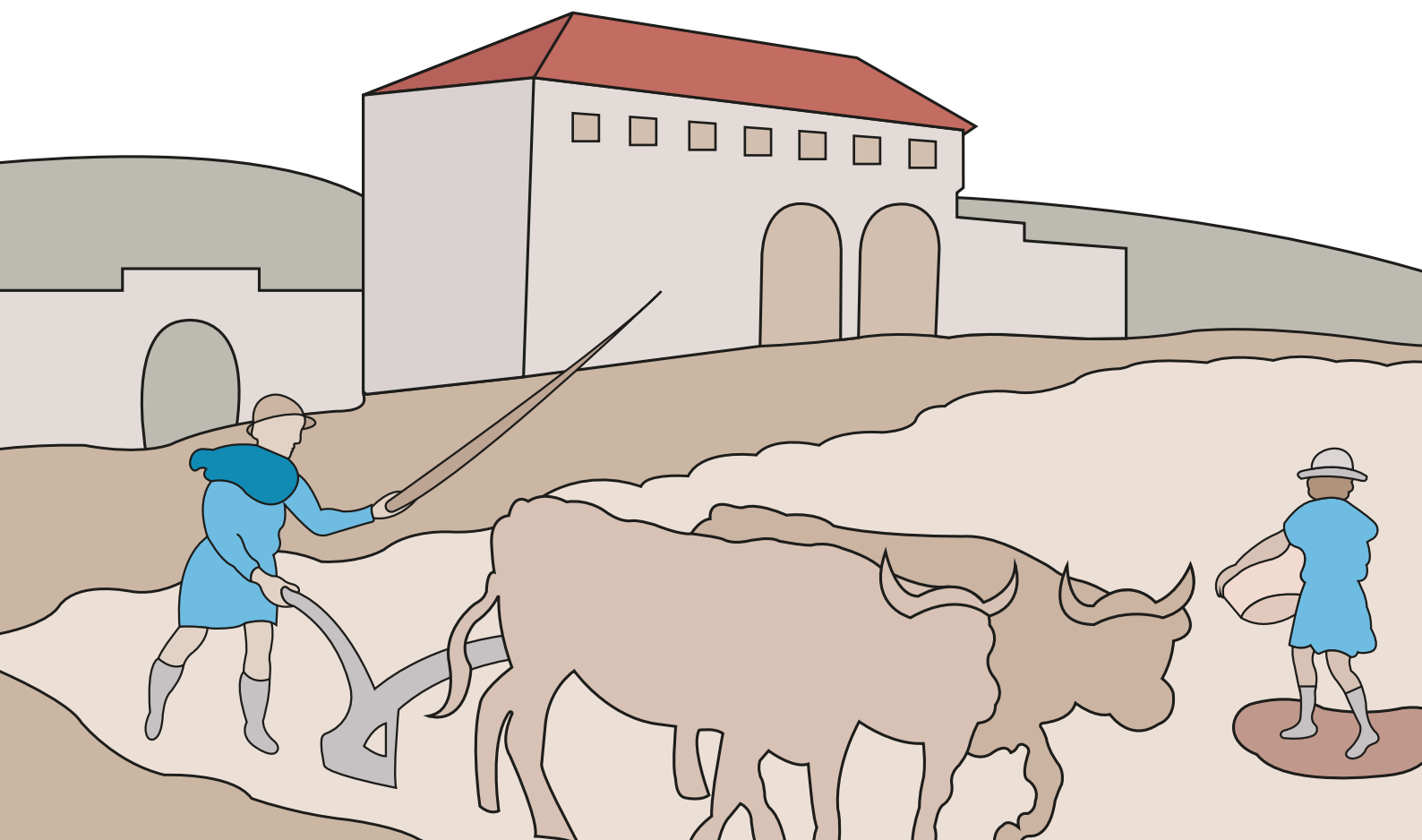
EN Chicken supreme, sausage stuffing, sautéed potatoes and shimeji sauce

€ 20,00

PT Tornado em molho de queijo do Rabaçal, puré de bacon e cenoura, e bimis salteados

EN Tournedos in Rabaçal cheese sauce, carrot and bacon puree, and sautéed bimis

€ 25,00



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

PT Risotto, cogumelos e bacon crocante

EN Risotto, mushrooms and crispy bacon

€ **18,00**

PT Ravioli de ricotta, pesto de basilico e amêndoa

EN Ricotta ravioli, basil and almond pesto

€ **20,00**

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

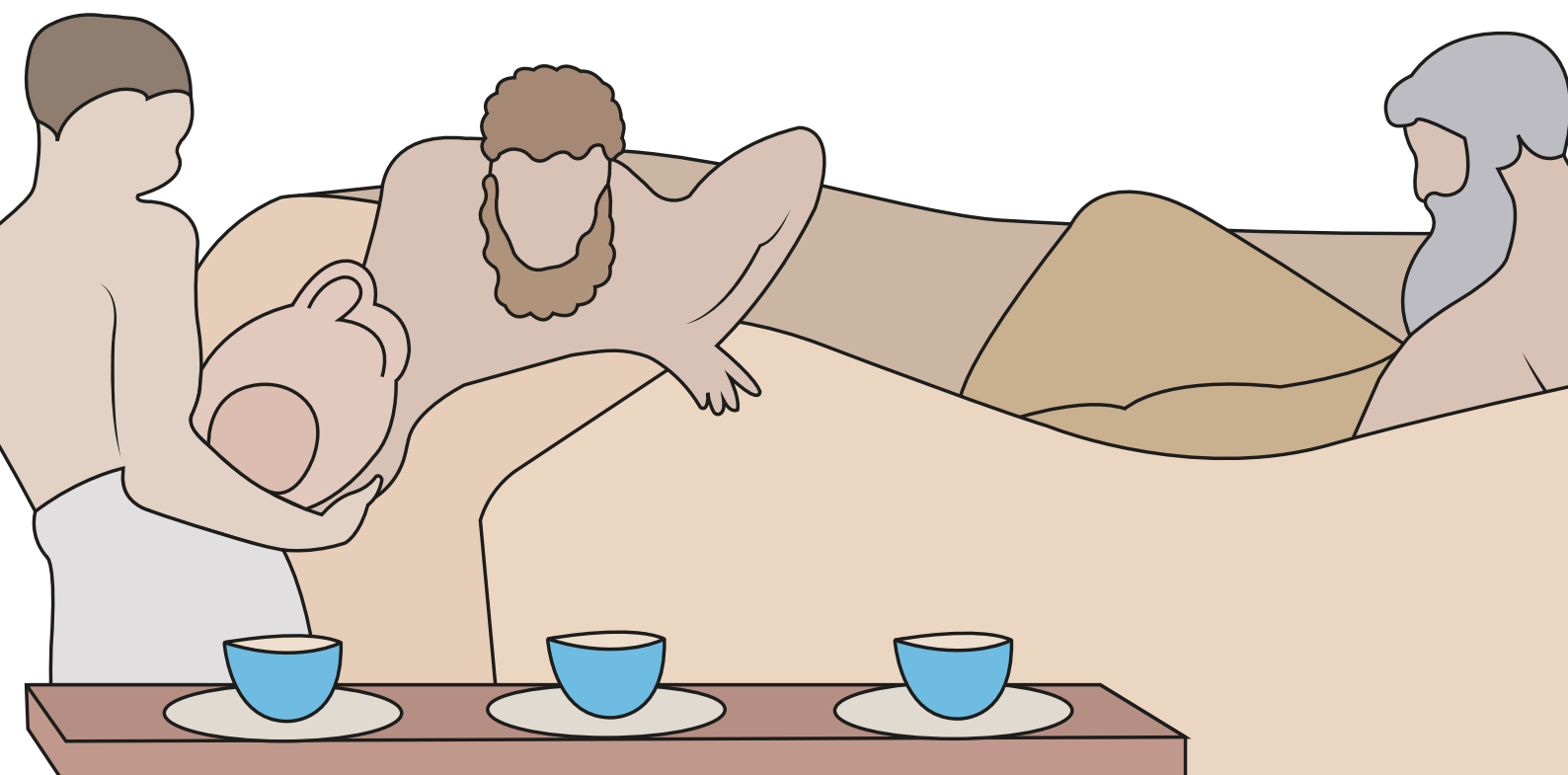
EN Fish fingers with rice and french fries

€ **8,00**

PT Massa Bolonhesa

EN Bolognese pasta

€ **10,00**



PT SOBREMESAS EN DESSERTS

PT Brownie de chocolate com pistachio em cama de caramelo salgado, gel de hortelã e gelado de nata
EN Chocolate and pistachio brownie on a salted caramel bed, mint gel and cream ice cream
€ **8,00**

PT Mousse crocante de queijo do Rabaçal, doce de abóbora e crumble de noz
EN Crunchy Rabaçal cheese mousse, pumpkin jam and walnut crumble
€ **8,00**

PT Pêra em calda de especiarias com gelado de baunilha
EN Pear in spiced syrup with vanilla ice cream
€ **7,50**

PT Pudim Abade de Priscos, citrinos e sorbet de limão
EN Abade de Priscos pudding, citrus fruit and lemon sorbet
€ **7,00**

PT Trilogia conventual
EN Conventual trilogy
€ **9,50**

PT Fruta da época
EN Seasonal fruit
€ **4,00**

PT A SUA OPINIÃO IMPORTA E PODE AJUDAR-NOS A VALORIZAR ESTE PROJETO COM FORTE E ÚNICO IMPACTO SOCIAL. AVALIE O GAVIUS E O CONÍMBRIGA HOTEL DO PAÇO NO GOOGLE REVIEWS, TRIPADVISOR E OUTRAS PLATAFORMAS.

EN YOUR OPINION MATTERS AND CAN HELP US TO VALUE "TOURISM WITH A PURPOSE" PROJECT. WITH A STRONG AND UNIQUE SOCIAL IMPACT, THIS IS A SPECIAL PROJECT. RATE GAVIUS AND CONÍMBRIGA HOTEL DO PAÇO ON GOOGLE REVIEWS, TRIPADVISOR AND OTHER PLATFORMS.

