



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

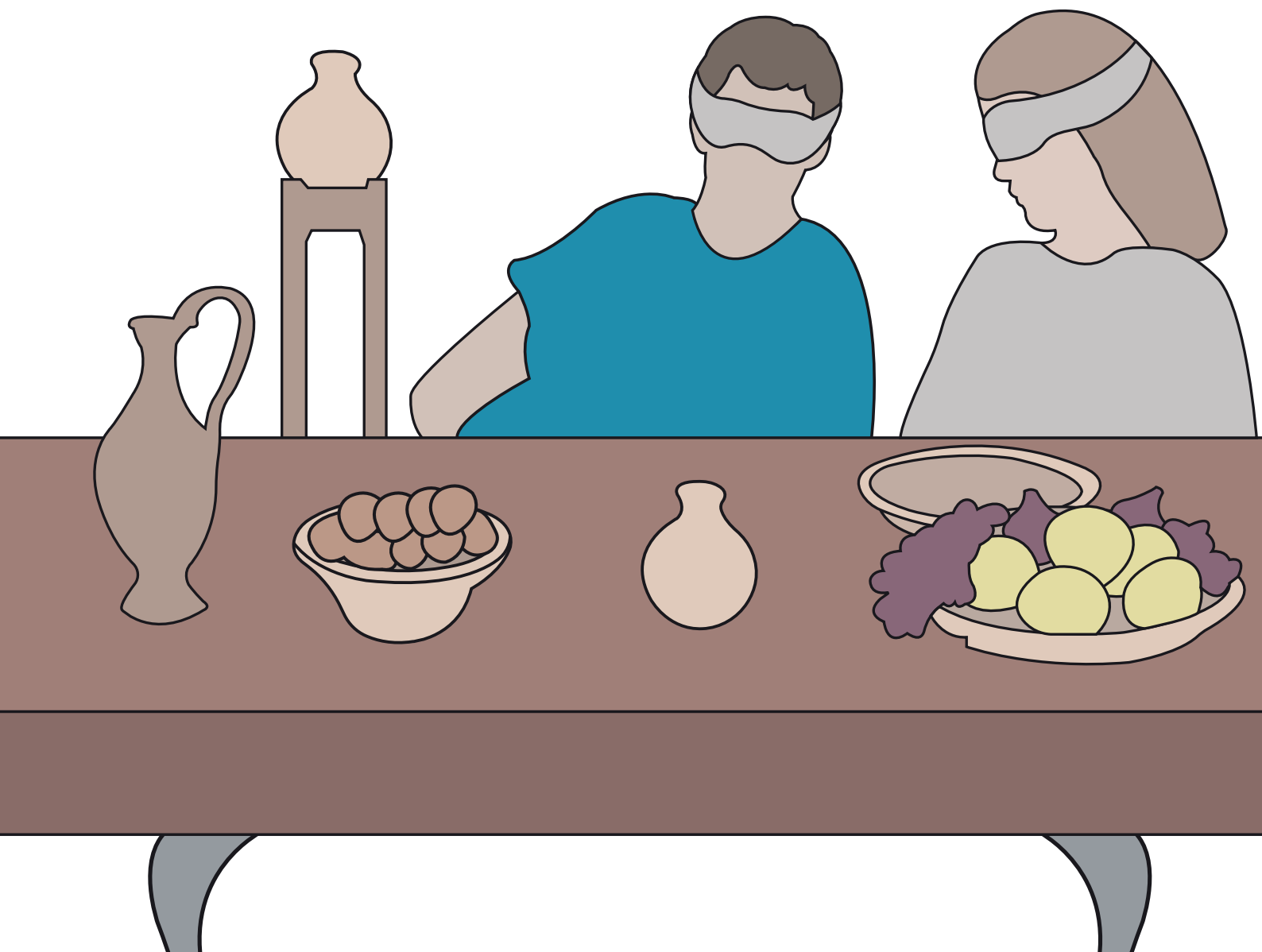
EN 5 moments

€ **50€ por pessoa**

PT Harmonização Vínica

EN Wire pairing

€ **25€ por pessoa**



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

PT A PARTILHAR EN SHARING

PT Salmão marinado, puré e abacate, alcaparra crocante e ovas
EN Marinated salmon, purée and avocado, crispy capers, and roe
€ **12,50**

PT Carpaccio de polvo, pickles cebola roxa e emulsão de coentros
EN Octopus carpaccio, pickled red onion, and coriander emulsion
€ **14,00**

PT Filete de sardinha braseados com pesto de pimento assado
EN Grilled sardine fillet with roasted pepper pesto
€ **9,50**

PT Estaladiço de queijo rabaçal e nozes com chutney de alperce e azeitona verde
EN Crispy Rabaçal cheese and walnuts with apricot chutney and green olives
€ **10,50**



PT SOPAS EN SOUPS

PT Creme de couve flor, pasta de queijo fresco e cebolinho

EN Cauliflower cream, fresh cheese paste, and chives

€ 5,00

PT Sopa de peixe com croutons de bolo caco e gel de coentros

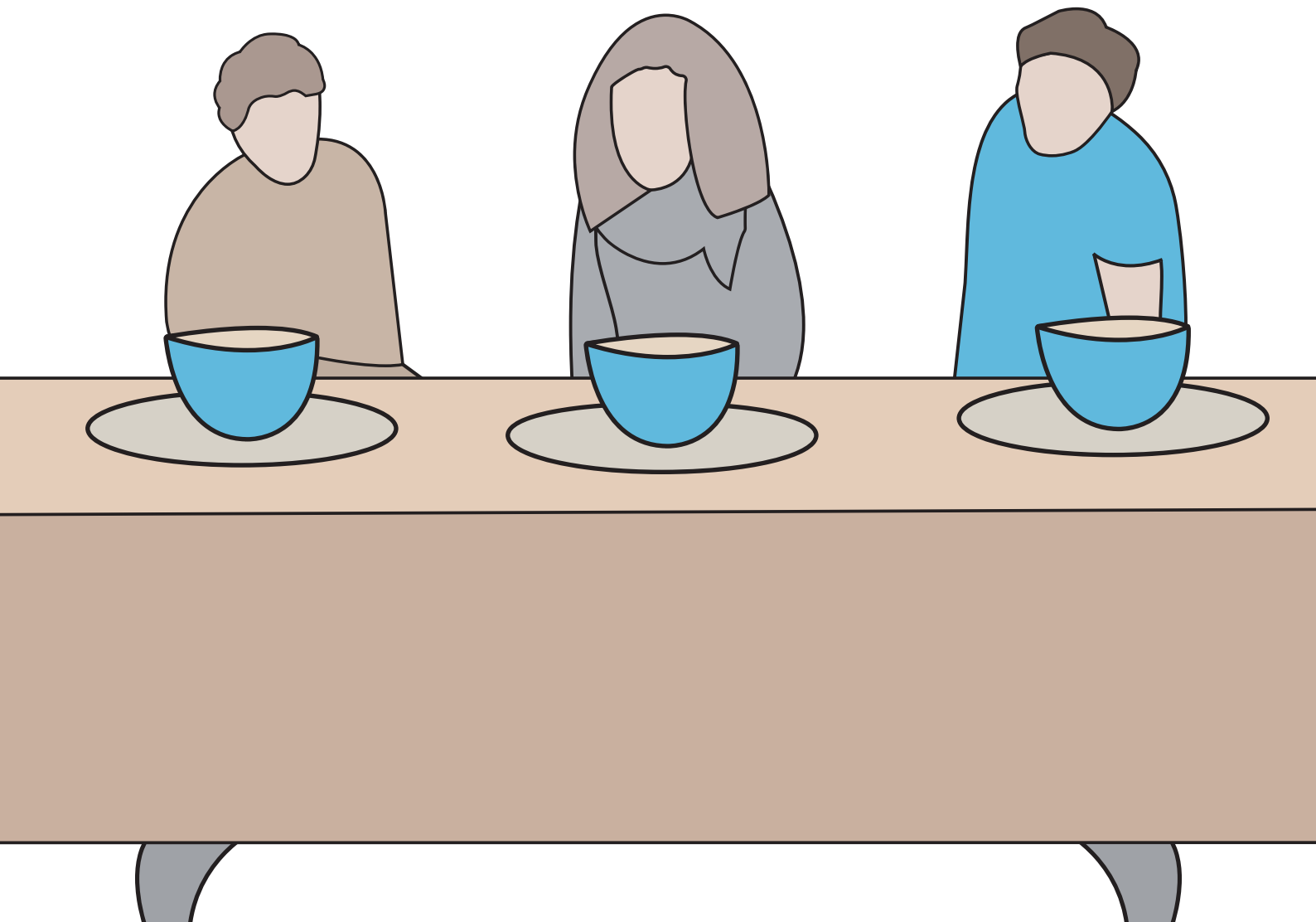
EN Fish soup with bolo do caco croutons and coriander gel

€ 6,00

PT Gaspacho de melancia aromatizado com manjericão e presunto crocante

EN Watermelon gazpacho flavored with basil and crispy ham

€ 5,00



PT DO MAR EN FROM THE SEA

PT Tranche de robalo corado, puré de beringela e manteiga de citrinos

EN Seared sea bass fillet, eggplant purée, and citrus butter

€ **23,50**

PT Lingueirão com Lima e Limão em arroz carolino do baixo mondego

EN Razor clams with lime and lemon on Carolino rice from Baixo Mondego

€ **24,50**

PT O nosso Brás de Bacalhau

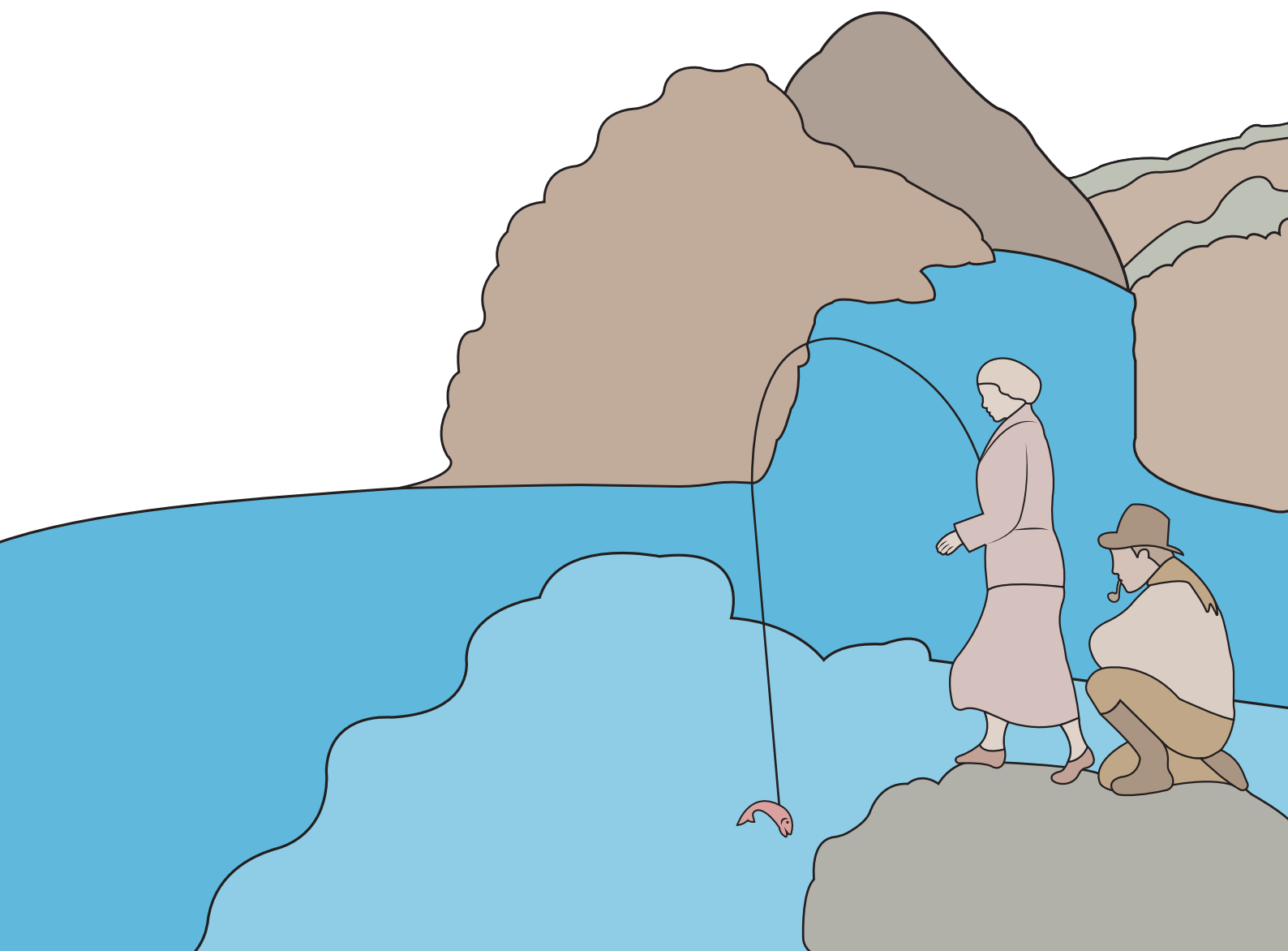
EN Our version of the typical portuguese dish, originally made with shredded cod, shoestring potatoes, thinly sliced fried onion, eggs, olives and chopped parsley

€ **23,00**

PT Polvo confitado com pimentos padron, tomate cherry e texturas de batata doce com legumes

EN Confit octopus with padrón peppers, cherry tomatoes, and sweet potato textures with vegetables

€ **23,00**



PT DA TERRA EN FROM THE GROUND

PT Tornado gratinado com queijo rabaçal, puré de chervia e bimis

EN Gratinated tournedos with Rabaçal cheese sauce, parsnip purée, and bimis

€ **26,00**

PT Cabrito assado com batatinhas e grelos salteados

EN Roast goating with baby potatoes and sautéed turnip greens

€ **24,00**

PT Lombo de javali com milho frito, cenoura baby glaciada e molho de arandos

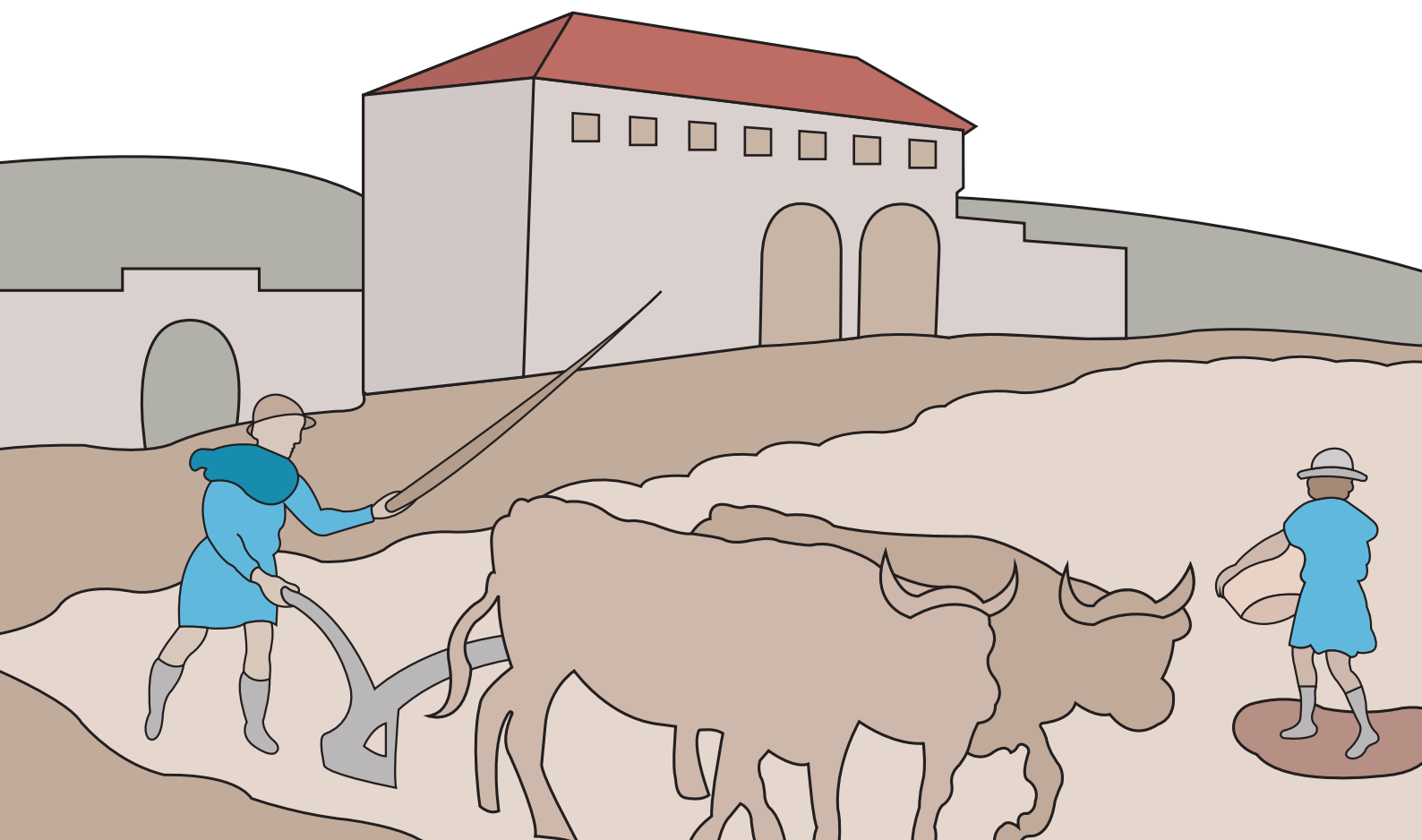
EN Wild boar loin with fried corn, glazed baby carrots, and cranberry sauce

€ **22,00**

PT Perna de pato confitada com molho de licor beirão e risotto de espargos

EN Confit duck leg with Licor Beirão sauce and asparagus risotto

€ **23,00**



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

PT Orzo capresa com queijo búfalo
EN Caprese orzo with buffalo cheese
€ **16,00**

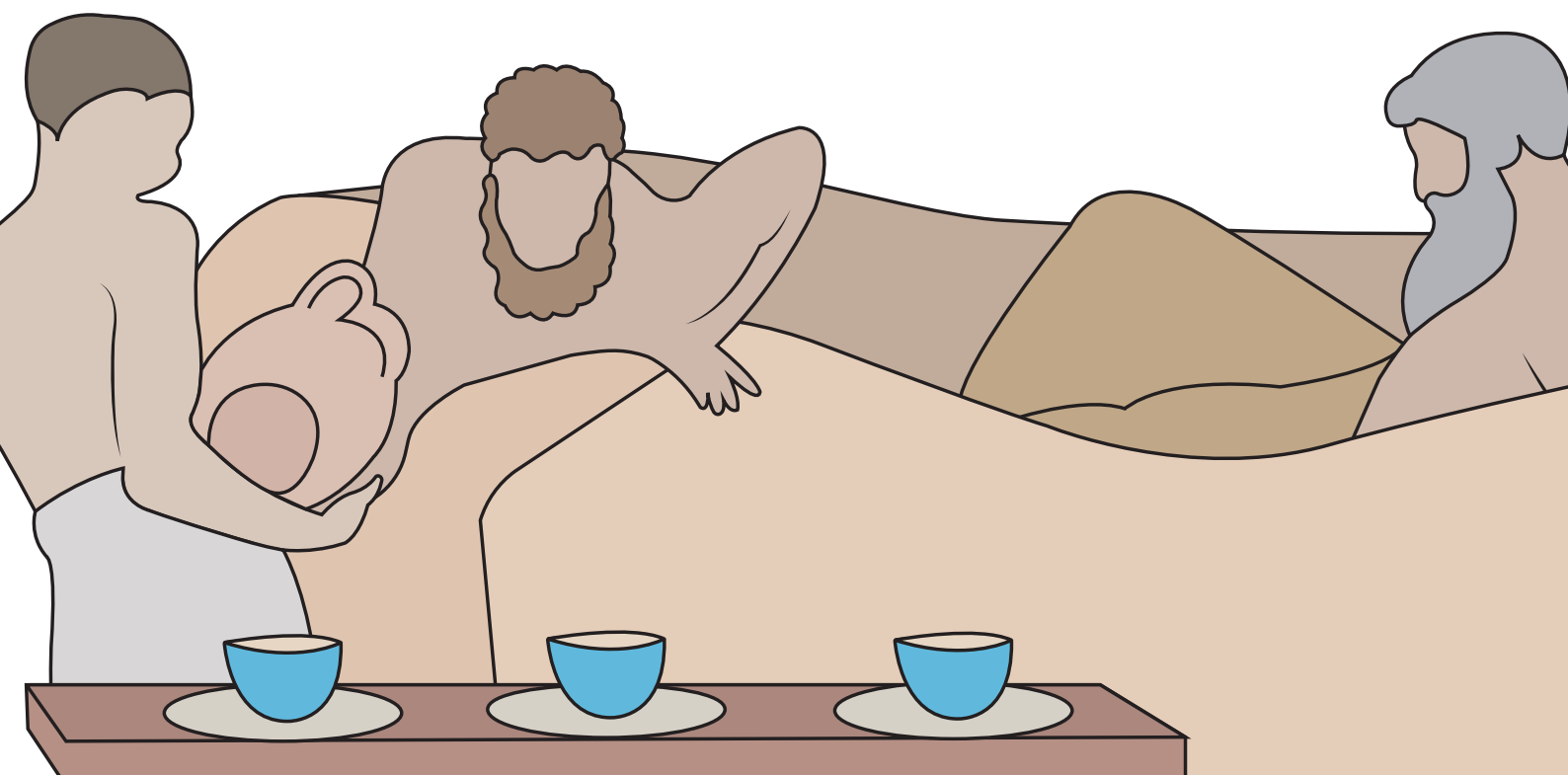
PT Tagliatelle salteada com ratatouille de legumes e queijo parmesão
EN Sautéed tagliatelle with vegetable ratatouille and Parmesan cheese
€ **15,00**

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 pistacho, caramelo salgado e gel de hortelã com sorvete limão

EN Chocolate and pistachio brownie, salted caramel and mint gel with lemon sorbet

€ **7,00**

PT Cheesecake tropical

EN Tropical Cheesecake

€ **8,00**

PT Banoffee pie

€ **7,50**

PT Trilogia conventual

EN Conventual trilogy

€ **7,50**

PT Fruta

EN Fruit

€ **5,00**

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.

