



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

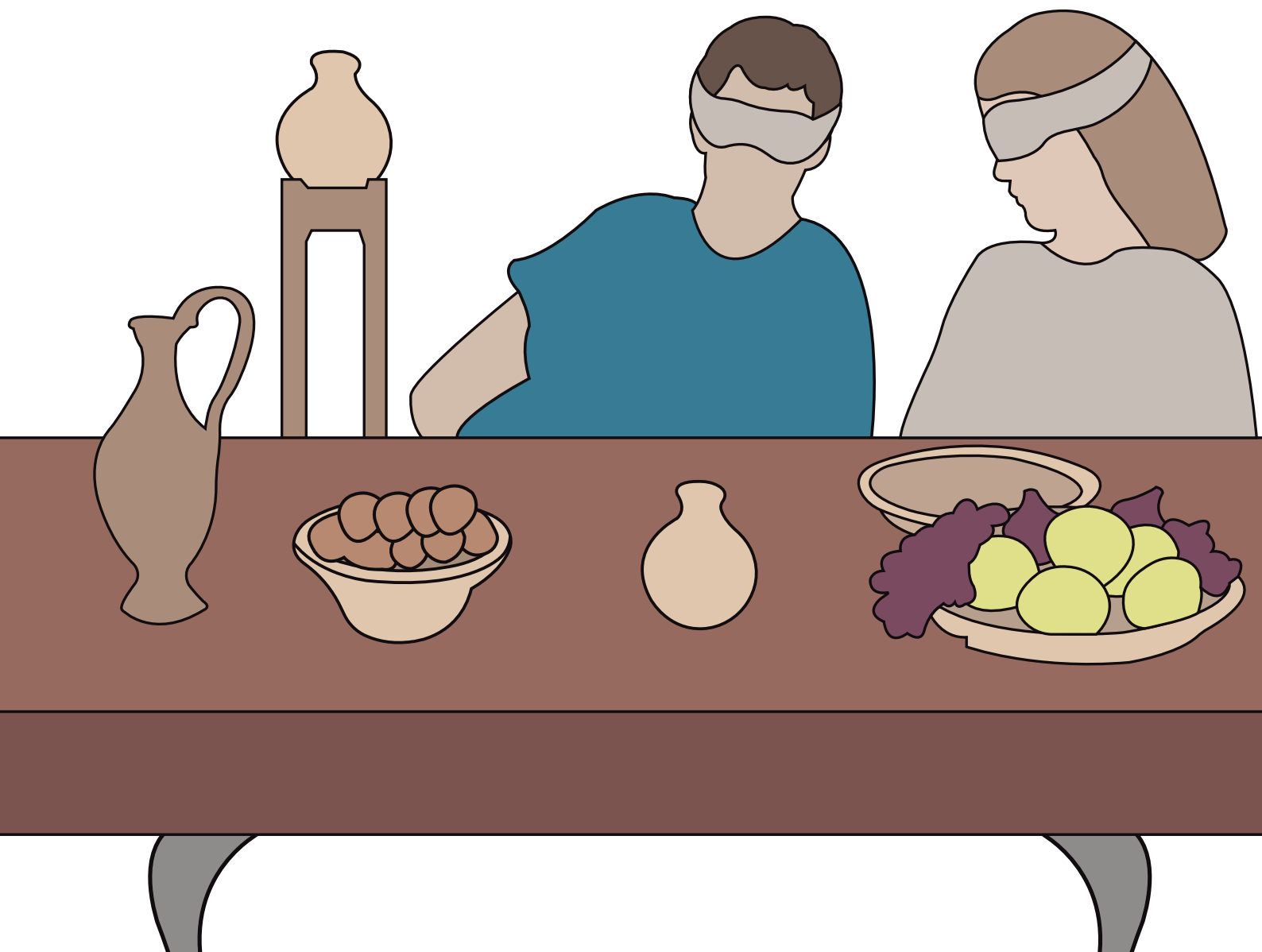
EN 5 moments

€ **50€ por pessoa**

PT Harmonização Vinica

EN Wire pairing

€ **25€ por pessoa**



PT Couvert
(per person)
€ **2,50**

PT ENTRADAS EN STARTERS

PT Filetes de sardinha braseados com pesto de pimento assado
EN Charred sardine fillet with roasted pepper pesto
€ **6,00**

PT Migas de alheira e grelos, ovo BT e espuma de cerveja onix
EN Alheira (traditional sausage) and turnip greens migas, low-temperature egg, and Onix beer foam
€ **5,00**

PT Empanadas de cabrito, rúcula e amêndoas tostadas com agridoce de mel e laranja
EN Goat empanadas, arugula, and toasted almonds with honey and orange sweet and sour sauce
€ **6,50**

PT Folhado de queijo do rabaçal, crumble de noz de sico e doce de abobora
EN Crispy Rabaçal cheese and walnuts with apricot chutney and green olives
€ **6,00**



PT SOPAS EN SOUPS

PT Sopa de abóbora assada com crumble de requeijão e sementes tostadas

EN Roasted pumpkin soup with cottage cheese crumble and toasted seeds

€ **4,00**

PT Sopa de Peixe, com camarão e robalo braseado

EN Fish soup with shrimp and charred sea bass

€ **5,50**



PT DO MAR EN FROM THE SEA

PT Arroz carolino do baixo mondego com sardinha e crocante da mesma

EN Carolino rice from Baixo Mondego with sardines and crispy sardine skin

€ **15,00**

PT Polvo grelhado com texturas de batata doce e alho francês, vinagrete de tomate e cebola e crocante de tapioca

EN Grilled octopus with sweet potato textures, leeks, tomato and onion vinaigrette and tapioca crisp

€ **20,00**

PT O nosso Bacalhau à Brás

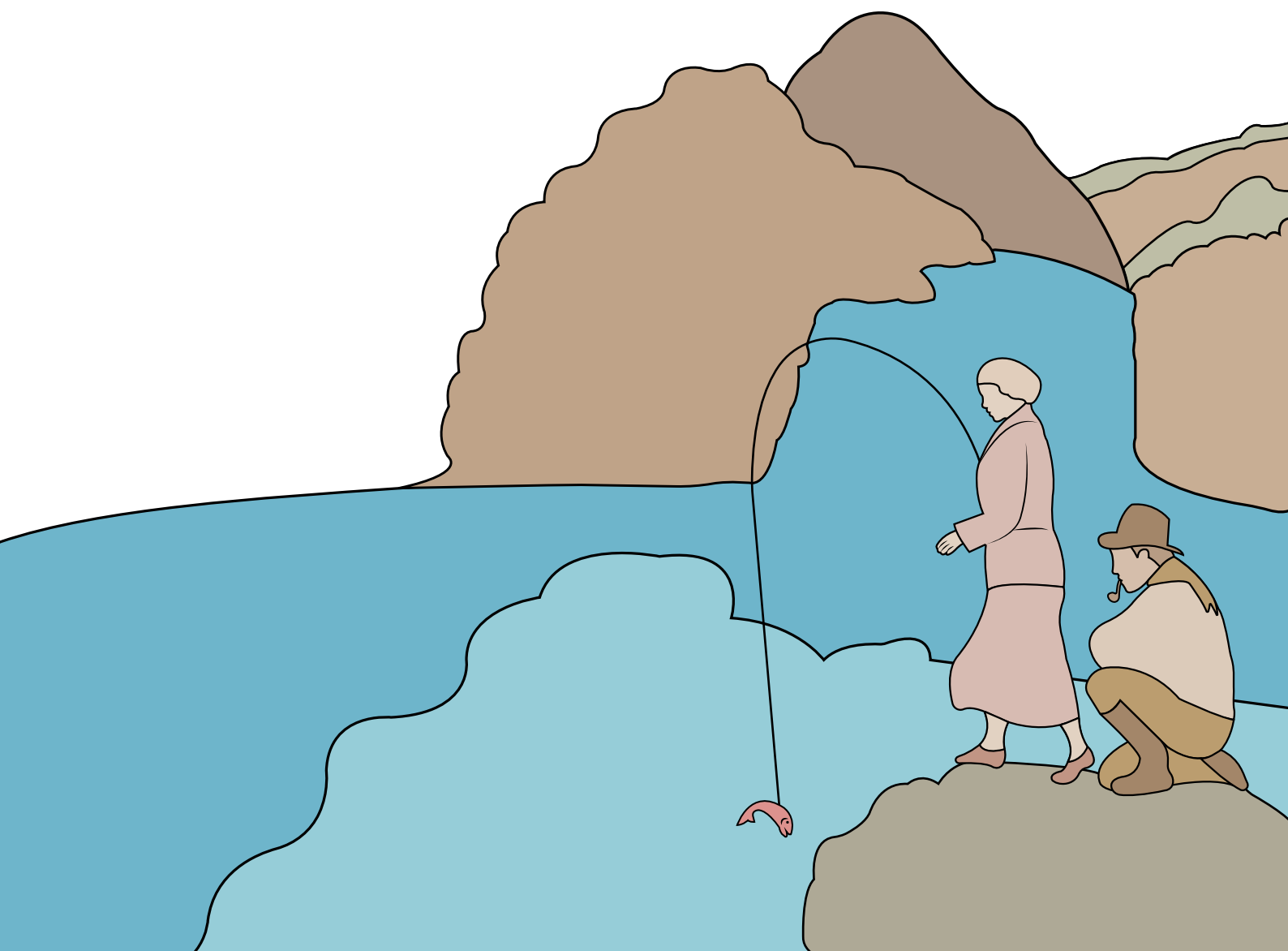
EN Our version of the typical portuguese dish, originally made with shredded cod, shoestring potatoes, thinly sliced fried onion, eggs, olives and chopped parsley

€ **18,00**

PT Tranche de Robalo, puré de aipo e legumes salteados

EN Sea bass fillet, celery purée, and sautéed vegetables

€ **18,00**



PT DA TERRA EN FROM THE GROUND

PT Cabrito à moda de Sicó

EN Sicó-style roasted kid goat

€ **19,00**

PT Bochechas de porco cozinhadas em baixa temperatura, arroz selvagem e espargos

EN Pork cheeks slow-cooked at low temperature, wild rice, and asparagus

€ **16,00**

PT Lombo de veado em molho de figo, salteado de castanhas, cogumelos silvestres e espargos verdes

EN Venison loin in fig sauce, sautéed chestnuts, wild mushrooms, and green asparagus

€ **20,00**

PT Supremo de frango e alheira, Batata Ponte Nova, salteado de legumes e molho de cogumelos

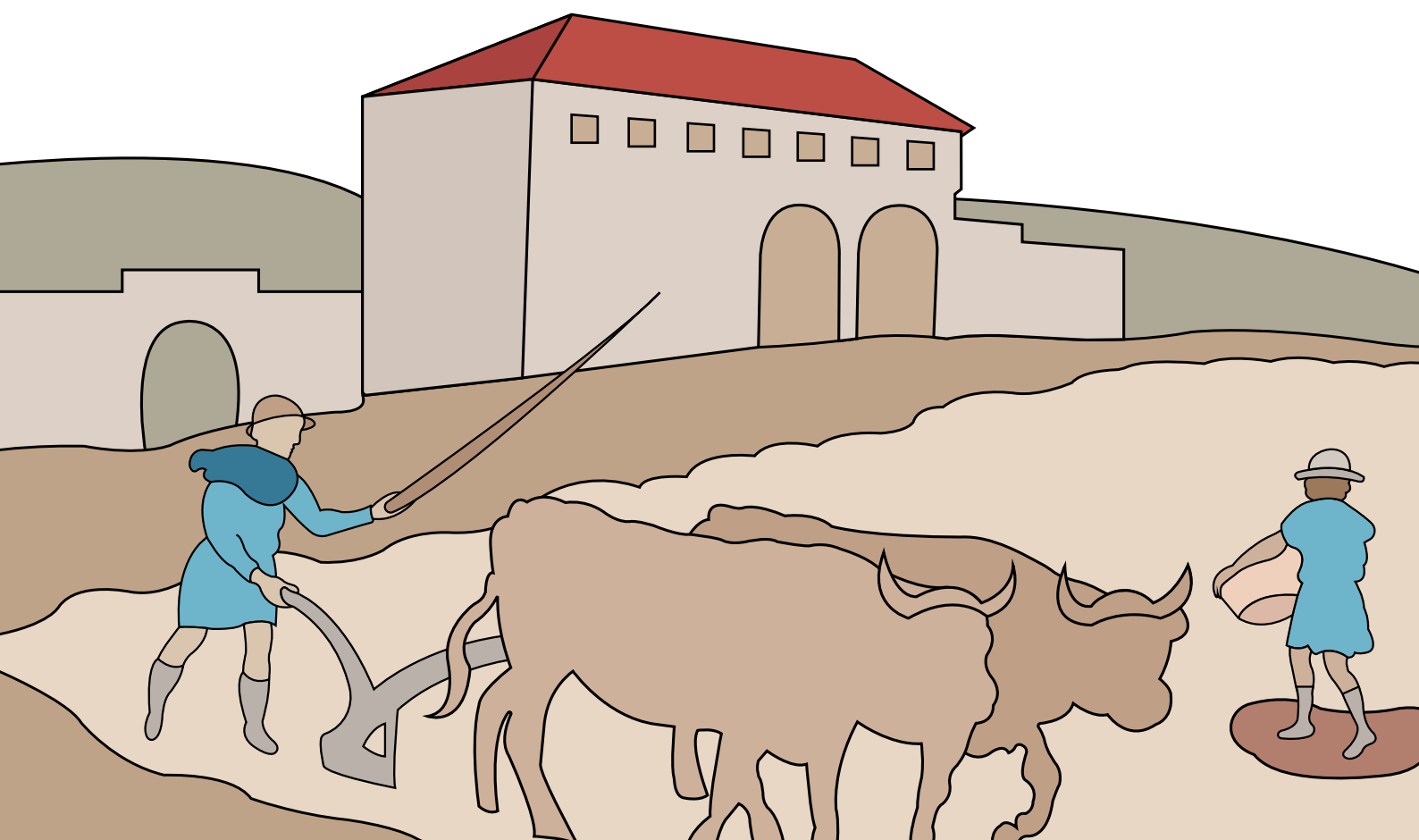
EN Chicken supreme and alheira, "Ponte Nova" potatoes, sautéed vegetables, and mushroom sauce

€ **15,00**

PT Tornado em molho de queijo de sicó, puré de chervia e espargos

EN Tornado (beef steak) in Sicó cheese sauce, parsnip purée, and asparagus

€ **23,00**



PT VEGETARIANO EN VEGETARIAN

PT "Carolinoto" de carqueja com cogumelos silvestres e beterraba assada

EN "Carolinoto" (risotto-style) with carqueja (wild herb), wild mushrooms, and roasted beetroot

€ **15,00**

PT Orzo de legumes e amêndoas tostadas

EN Vegetable orzo with toasted almonds

€ **14,00**

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

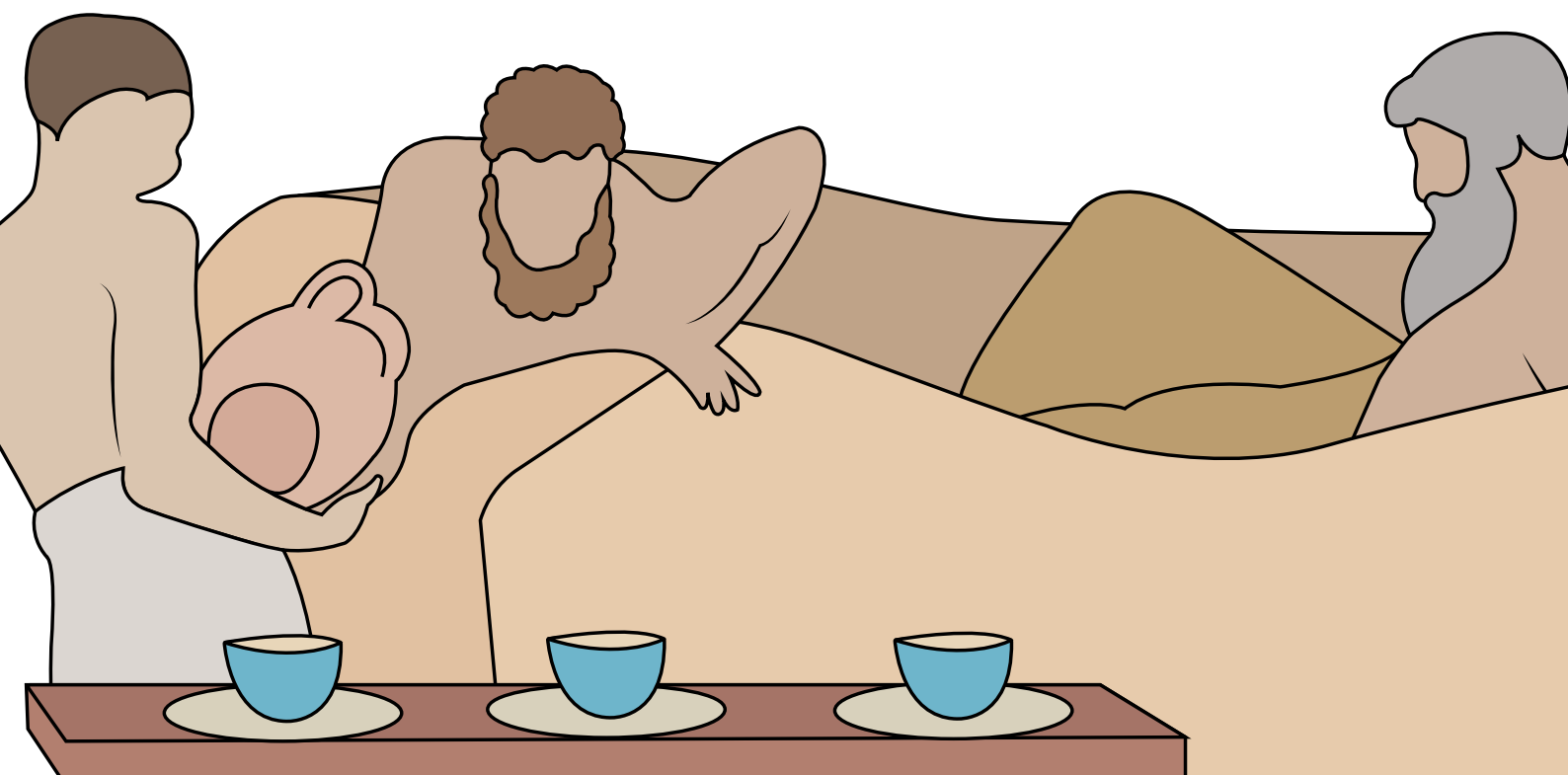
EN Fish fingers with rice and french fries

€ **8,00**

PT Massa Bolonhesa

EN Bolognese pasta

€ **10,00**



PT SOBREMESAS EN DESSERTS

PT Trilogia de doces regionais (Barriga de freira, tigelada com mel da Lousã e escarpiada de Condeixa)

EN Trilogy of regional desserts (Barriga de Freira, Tigelada with honey from Lousã, and Condeixa's Escarpiada)

€ **6,00**

PT Seleção de queijos regionais com compota caseira

EN Selection of regional cheeses with homemade jam

€ **7.50**

PT Banoffee pie

€ **7.50**

PT Brownie de chocolate e gelado de pistachio

EN Chocolate brownie and pistachio ice cream

€ **6,00**

PT Petit Gâteau de doce de leite e gelado de nata

EN Dulce de leche petit gâteau with cream ice cream

€ **6,00**

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.

