





No Dá Cá Os Remos, acreditamos numa cozinha simples, honesta e sem atalhos.

O ingrediente é sempre o ponto de partida, o respeito pelo produto é regra e o sabor fala mais alto do que qualquer excesso.

Somos uma casa de petiscos com alma portuguesa e um olhar criativo sobre o que nos chega do mar, do campo e da tradição. Inspiramo-nos na nossa costa, nas receitas de sempre e na cultura de partilha à mesa, reinterpretando sabores clássicos de forma atual e descomplicada.

Valorizamos a qualidade em tudo o que fazemos: na escolha do produto, na forma como cozinhamos e também na maneira como recebemos. Acreditamos num serviço próximo, atento e sem formalismos desnecessários, onde o cliente se sente confortável, bem acompanhado e em casa.

A nossa equipa está sempre disponível para orientar escolhas, sugerir combinações e tornar a experiência à mesa mais fluida e descontraída.

Servimos pequenas doses pensadas para provar, saborear e dividir, num ritmo sem pressas, feito de conversa e partilha.

Para uma refeição completa, sugerimos entre 2 a 4 petiscos por pessoa.

Sejam bem-vindos à nossa casa.

Sentem-se, partilhem e deixem o resto connosco.



couvert

<i>Bolo do Caco da Madeira (1)</i>	3.50
<i>Bolo do Caco Torrado com Manteiga de Alho e Ervas (1)</i>	4.00
<i>Azeitonas Galegas Marinadas</i>	1.50
<i>Manteiga de Algas (2)</i>	2.00
<i>Azeite Extra Virgem com Creme Balsâmico</i>	1.50

charcutarias

<i>Quinteto de Queijos Nacionais (1,2)</i>	14.00
<i>Presunto Varanegra Bolota 36 Meses de Cura</i>	18.00
<i>Barrancos em Três Cortes (Paio, Lombinho e Copita) (1)</i>	9.50
<i>Morcela de Arroz da Sertã</i>	8.00
<i>Terrina de Chispe e Orelha</i>	4.00

à mão

<i>Croquete de Pato Confitado - 2 un (1,3)</i>	7.00
<i>Croquetes de Chouriço de Porco Preto - 2 un (1,2,3)</i>	6.00
<i>Pastel de Rabo de Boi - 1 un (1,2,3)</i>	5.50
<i>Patanisca de Raia Seca - 2 un (1,2,3,4)</i>	7.50
<i>Rissóis de Marisco do Atlântico - 2 un (1,2,3,5)</i>	7.00
<i>Focaccia & Anchovas - 2 un (1,4)</i>	5.50
<i>Bruschetta de Sardinha - 2 un (1,4)</i>	6.00



do mar

Pica.pau de Atum Rabilho (1,4)	13.50
<i>Cubos de Atum Rabilho, Pickle de Cebola Roxa, Molho à Portuguesa</i>	
Bochechas de Bacalhau Confitado (1,2,3,4)	14.00
<i>Cebola, Batata Palha, Gamba Rosa, Cenoura e Pil.pil</i>	
Tártaro de Peixe Curado (1,4,8)	15.50
<i>Peixe da Costa curado, Alga Wakame, Crocante de Trigo</i>	
Polvo à Guilho (4)	13.90
<i>Tentáculo de Polvo com alho, piri.piri e coentros</i>	
Filetes de Cavala com Gremolada (1,2,4)	12.00
<i>Sourdought tostado com tapenade de azeitona e anchova</i>	

do campo

Pica.pau de Vaca de Pasto (2)	14.00
<i>Cubos de Vaca do Campo, Molho de Sálvia, Crumble de Presunto</i>	
Canjinha de Codorniz (3)	7.50
<i>Codorniz Assada, Letrinhas e Ovos de Codorniz</i>	
Chèvre de Palhais Gratinado (V) (1,2)	8.50
<i>Chèvre de Palhais gratinado, mel de flores, tostinhas</i>	
Ovos Mexidos com Farinheira (1,3)	8.00
<i>Ovos cremosos, farinheira, Maçã Granny Smith</i>	
Tarte Tatin de Cenoura e Burrata (1,2)	11.50
<i>Cenoura Caramelizada, Burrata, Mel, Ndujia, Chicória</i>	

acompanhamentos

Arroz - Batata Assada - Salada Verde	3.50
Legumes da Época - Cogumelos Salteados	6.00



mariscos

<i>Ostra ao Natural</i>	3.00/Un
<i>Amêijoas à Bulhão Pato</i>	18.00
<i>Gamba Rosa à Guilho</i>	12.50
<i>Carabineiro ao Sal (60gr - 200gr)</i>	21.50/100gr
<i>Camarão da Costa</i>	12.00/100gr
<i>Percebes</i>	7.00/100gr
<i>Camarão Tigre (130gr - 500gr)</i>	9.50/100gr
<i>Gamba Branca do Algarve</i>	9.50/100gr
<i>Camarão Alistado do Algarve</i>	13.00/100gr
<i>Camarão de Rabo Azul do Algarve</i>	10.70/100gr
<i>Patas Caranguejo Real do Alaska (100gr - 500gr)</i>	19.80/100gr
<i>Burriés</i>	7.10/100gr
<i>Canilhas</i>	8.30/100gr
<i>Buzios</i>	4.10/100gr
<i>Lavagante (mediante encomenda)</i>	* sob consulta
<i>Lagosta (mediante encomenda)</i>	* sob consulta
<i>Cavaco (mediante encomenda)</i>	* sob consulta
<i>Lagostim (mediante encomenda)</i>	* sob consulta
<i>Mariscada para dois (mariscos vários)</i>	95.00



Sobremesas

Bolo de Bolacha receita da avó 5.50

Creme de Manteiga e Açúcar

Tarte Basca com Ginja de Alcobaça 7.00

Coulis de Ginja de Alcobaça

Tarte de Amêndoa 6.00

Tiramisú do Chef 5.50

Creme de Mascarpone com Vinho do Porto, e creme de ovo

Mousse de Chocolate 70% cacau 6.00

servido com flor de sal e azeite extra virgem

Soufflé Gelado de Limão Yuzu 6.50

Texturas de Limão Yuzu, (requer 7 min de preparação)

Bola de Gelado 3.50

-Baunilha Bourbon

-Chocolate

-Café de Guatemala

-Amarena

-Sorbet Maracujá (vegan)

-Sorbet Limão (vegan)

-Sorbet Manga (vegan)

-Sorbet Framboesa (vegan)



alergénios

- 1 – Contém Glúten | 2 – Contém Lactose | 3 – Contém Ovos | 4 – Contém Peixe
5 – Contém Marisco | 6 – Contém Frutos de Casca Rija | 7 – Contém Aipo
8 – Contém Sésamo

O dá cá os remos não garante que os alimentos servidos não tenham entrado em contacto com potenciais alergénios. Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar por favor informe o empregado de mesa.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Artigo 135.º n.º 3 Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16/01.

PREÇOS EM EUROS COM IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR

Segue-nos nas nossas redes sociais

@remos.nazare

osremos.nazare@gmail.com | 262 187 682

Av. Manuel Remígio Edf. Vila Mar, Bloco A, Loja 2b. | 2450-106, Nazaré