



nas mãos do chef

O menu desenrola-se em sete momentos, como as sete saias da Nazaré, cada um revelando um pedaço do mar, da terra e da memória

É uma viagem guiada pela criatividade do Chef, feita para ser saboreada sem pressa — e com total confiança

Sardinha - Milho - Pimentos

Carabineiro - Sal - Ervas

Barriga de Atum - Pickles

Sapateira - Farinha - Ovos

Tamboril - Papada - Fumo

Chèvre - Abóbora - Amêndoas

Savoiardi - Creme de Ovo - Vinho do Porto

(1,2,3,4,5,6)

75€ por pessoa

Disponível apenas mediante escolha de toda a mesa

Opção de harmonização de bebidas disponível

25€ por pessoa



Somos uma casa de petiscos com alma portuguesa e um olhar criativo sobre o que nos chega do mar, do campo e da tradição. Servimos pequenas doses pensadas para provar, saborear e dividir. Sugerimos entre 2 e 4 petiscos por pessoa para uma refeição.

couvert

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

charcutarias

Quinteto de Queijos Nacionais (1,2)	14.00
Presunto Varanegra Bolota 36 Meses de Cura	18.00
Barrancos em Três Cortes (Paio, Lombinho e Copita) (1)	9.50

à mão

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



do mar

Pica.pau de Atum Rabilho (1,4) 13.50

Cubos de Atum Rabilho, Pickle de Cebola Roxa, Molho à Portuguesa

Bochechas de Bacalhau Confitado (1,3,4) 14.00

Cebola, Batata Palha, Gamba Rosa, Cenoura e Pil.pil

Tártaro de Peixe Curado (1,4,8) 15.50

Peixe da Costa curado, Alga Wakame, Crocante de Trigo

Ravioli de Sapateira (1,3,5) 12.00

Massa Fresca recheada de Sapateira, Bisque de Marisco

Camarão Frito com Cerveja (1,5) 14.00

Camarão Vannamei, Molho de Cerveja ao piri.piri

Gamba Rosa à Guilho (5) 10.50

Gamba Rosa com alho, piri.piri e coentros

Amêijoas à Bulhão Pato (5) 18.00

Amêijoas, Alho, Limão e Coentros

a peso (5)

Carabineiro ao Sal (60gr - 200gr) 21.50/100gr

Camarão da Costa 12.0/100gr

Percebes 7.00/100gr

Camarão Tigre (130gr - 500gr) 9.50/100gr

Gamba Branca do Algarve 9.50/100gr

Camarão Alistado do Algarve 13.00/100gr

Camarão de Rabo Azul do Algarve 10.70/100gr

Patas Caranguejo Real do Alaska (100gr - 500gr) 19.80/100gr

Ostra ao Natural 3.00/Un

Mariscada para dois 110.00



do campo

Pica.pau de Vaca de Pasto (2)	14.00
Cubos de Vaca do Campo, Molho de Sálvia, Crumble de Presunto	
Canjinha de Codorniz (3)	7.50
Codorniz Assada, Letrinhas e Ovos de Codorniz	
Chèvre de Palhais Gratinado (V) (1,2)	8.50
Chèvre de Palhais gratinado, mel de flores, tostinhos	
Ovos Mexidos com Farinheira (1,3)	8.00
Ovos cremosos, farinheira, Maçã Granny Smith	
Folhado de Erynghii e Trufa (V) (1,2)	11.50
Massa Folhada, Erynghii, Trufa Preta, Crescenza	

PRATO COMPLETO

Papardele de Cogumelos e Trufa (V) (1,2)	17.50
Cogumelos, Trufa Negra e Parmesão	
Espadarte Grelhado (2,4)	17.50
Molho de Limão e Alcaparras, Batata Assada e Legumes	
Beijinho de Boi Galego (2)	23.50
Puré de Batata Ratte, Romanesco e Gravy	
Frango do Campo (1,2)	19.50
Orzotto de Cogumelos e Limão, Espargos Verdes Salteados	

Seleção de Carnes e Peixes do dia

*Consultar oferta disponível

acompanhamentos

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



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.

PREÇO SEM 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