



---

## *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 - Amêndoa*

*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
Patatas 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, tostinhas	
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
Purê 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.*

**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*