



Menu

BUN VENIT ÎN ARCA GASTRONOMIEI PORTUGHEZE!

La A Camponeza - Casa das Espetadas, vă invităm să vă alăturați unui voiaj culinar oceanic cu preparate inspirate din bucătăria portugheză dar și cu rețete de autor ce au la bază materie primă organică din clasa Premium. Modul de preparare este unul sănătos iar modul de prezentare este unic.

A Camponeza s-a deschis în anul 2015 din pasiune pentru arta culinara portugheză, vinurile alese, licorile dionisiace deosebite gusturile fine și stările de bine într-un decor special. A devenit un icon clujean al bucătăriei portugheze câștigându-și notorietatea și prin rețetele reinterpretate și rețetele de autor, recunoscute în plan internațional.

Pentru a oferi o experiență autentică, A Camponeza primește săptămânal, materie primă din Portugalia. Stridiile, creveții, homarii, scoicile, caracatița, langostele sunt capturate și aduse imediat în România, în bucătăria noastră, pentru a fi pregătite cu deosebită atenție și așezate în faturile celor care ne calcă pragul pentru a savura aromele și gusturile proaspete ale oceanului Atlantic.

Vinurile sunt și ele importate, săptămânal, din Portugalia pentru a încanta simțurile amatorilor de licori unice, din România. A Camponeza este una dintre puținele locații autohtone unde veți găsi Vinho Verde, un faimos vin alb de origine portugheză, disponibil la carafă. Este un vin excelent ca aperitiv sau acompaniat de desert. Este răcoros și frizant, fermentat natural, fără adaos de carbon. Selecția noastră de vinuri include o listă generoasă de mărci portugheze recunoscute în plan internațional precum Casa Ermelinda, Juromenha, vinurile de Touriga și o largă paletă cu vinuri de Porto, alte vinuri licoroase renumite și coniacuri portugheze rafinate.

ALERGENI

Alergenii din alimente se pot încadra, conform Directivei CE 2000-13, în următoarele grupe:

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovaz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate
2. Crustacee și produse derivate
3. Ouă și produse derivate
4. Pește și produse derivate
5. Arahide și produse derivate
6. Soia și produse derivate
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)
8. Fructe cu coajă (migdale, alune de pădure, nuci, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de macadamia și nuci de Queensland) și produse derivate
9. Țelină și produse derivate
10. Muștar și produse derivate
11. Semințe de susan și produse derivate
12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru
13. Lupin și produse derivate
14. Moluște și produse derivate

WELCOME TO THE ARK OF PORTUGUESE GASTRONOMY!

At A Camponeza – Casa das Espetadas, we invite you to embark on an oceanic culinary journey featuring dishes inspired by traditional Portuguese cuisine, as well as original recipes crafted from premium organic ingredients. Our cooking methods focus on health, while our presentation style is truly unique.

A Camponeza was founded in 2015 out of a passion for the Portuguese culinary arts, fine wines, exquisite Dionysian liquors, refined tastes, and the joy of good living – all within a special, atmospheric setting. Over the years, it has become a Cluj icon of Portuguese gastronomy, gaining recognition both locally and internationally for its reinterpretations and signature dishes.

To ensure an authentic experience, A Camponeza receives fresh ingredients weekly from Portugal. Oysters, prawns, lobsters, mussels, octopus, and langoustines are caught and immediately transported to Romania, arriving straight in our kitchen to be prepared with care and served to our guests who come to enjoy the fresh, delicate flavors of the Atlantic Ocean.

Our wines are also imported weekly from Portugal, delighting the senses of those who appreciate unique spirits. A Camponeza is among the few places in Romania where you can find Vinho Verde, a famous Portuguese white wine, available by the carafe. It is a naturally fermented, lightly sparkling, and refreshing wine – perfect as an aperitif or paired with dessert. Our wine selection features a generous range of internationally acclaimed Portuguese brands such as Casa Ermelinda, Juromenha, Touriga wines, as well as a broad palette of Port wines, other renowned fortified wines, and refined Portuguese brandies.

ALLERGENS

Food allergens can be categorized, according to EU Directive 2000-13, into the following groups:

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains) and derived products
2. Crustaceans and derived products
3. Eggs and derived products
4. Fish and derived products
5. Peanuts and derived products
6. Soybeans and derived products
7. Milk and derived products (including lactose)
8. Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts) and derived products
9. Celery and derived products
10. Mustard and derived products
11. Sesame seeds and derived products
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter
13. Lupin and derived products
14. Mollusks and derived products

Starter

Platou cu cașuri

Mixed cheese platter

Selecție de brânzeturi portugheze: mix maturat de vacă, oaie și capră din Alentejo & São Jorge DOP, maturată 7 luni, din Azore.
Gourmet selection of Portuguese cheeses: aged cow-sheep-goat blend from Alentejo & 7-month São Jorge DOP from the Azores.

120g | 55 lei



Platou „Pata Negra”

„Pata Negra” platter

Șuncă uscată din porc iberic negru, specie prestigioasă, apreciată de către gurmanzi, care se hrănește cu ghindă de stejar.

Black iberian pork dried ham, a prestigious species, appreciated by the gourmets.

100g | 75 lei



Platou mix

Mixed platter

Șuncă uscată & chorizo de porc iberic și caș de insulă.

Servit cu măslina, oregano și ulei de măslina.

Iberian pork ham and chorizo with island cheese. Served with olives, oregano, and olive oil.

130g | 65 lei

Chorizo Assado

Chorizo, preparat din carne de porc iberic negru.

Se gătește de către client, la masă, pe flacăra deschisă.

Chorizo, made from black iberian pork meat. This dish is cooked by the guest, at the table, over an open flame.

300g | 65 lei



Starter

Creveți à la Guilho

À la guilho shrimps

Flambat în ulei de măsline, cu usturoi & sos Piri-Piri
Flamed in extra virgin olive oil, with garlic and Piri-Piri sauce.

180g | 65 lei



Vongole & Midii a natural

Clams & Mussels a natural

Gătite în suc propriu, cu ulei de măsline, usturoi și pătrunjel.
Cooked in their own juice, with olive oil, garlic & parsley.

400g | 85 lei



Midii Asebolada

Asebolada Mussels

Midii gătite în sos de roșii și ceapă caramelizată, cu usturoi,
vin alb, ulei de măsline și condimente.

Mussels cooked in a tomato and caramelized onion sauce,
with garlic, white wine, olive oil, and spices.

400g | 85 lei



Stridii

Oysters

22 lei/buc

Main

ESPETADAS CU CARNE | MEAT SKEWERS



Mușchiuleț de porc

Filet mignon pork

250g | 65 lei

Cotlet de porc iberic

Iberian pork chop

250g | 75 lei

Vită & creveți sălbatici

Veal & Wild shrimps

300g | 85 lei

Mix de carne

Meat mix

Vită, porc, curcan & chorizo picant

Veal, pork, turkey & spicy chorizo

300g | 85 lei



CARNE LA GRILL | GRILLED MEAT

Vrăbioară

Sirloin

250g | 96 lei

Mușchi de vită

Tenderloin

250g | 150 lei



Vită Picanha Nobre (Angus)

Nobre Veal Rumpcap (Angus)

250g | 150 lei

Preparatele din carne sunt servite cu garnitură din cartofi copti, sote de legume, sos de usturoi cu iaurt și sos cocktail.

All meat dishes are served with a side of baked potatoes, sauteed vegetables, garlic yogurt sauce and cocktail sauce.

Main

ESPETADAS CU FRUCTE DE MARE, PEȘTE FISH, SEAFOOD SKEWERS

Creveți sălbatici

Wild shrimps

250g | 86 lei

Mix fructe de mare

Seafood mix

Calamar, caracatiță, sepie & creveți sălbatici

Veal, pork, turkey & spicy chorizo

250g | 96 lei

Mix de pește

Fish mix

Ton, somon, butterfish

Tuna, salmon, butterfish

250g | 96 lei



PEȘTE LA GRILL | GRILLED FISH

File de somon

Salmon fillet

200g | 75 lei



Ton roșu

Red Tuna

200g | 95 lei



Butterfish

200g | 95 lei

Preparatele din pește și fructe de mare sunt servite cu garnitură de cartofi copti și broccoli, alături de sos de usturoi cu iaurt și sos cocktail.

Fish and seafood dishes are served with a side of baked potatoes and broccoli, along with garlic yogurt sauce and cocktail sauce.

Specialties

DIN OCEAN LA CUPTOR
FROM THE OCEAN IN THE OVEN

Polvo à Lagareiro

Caracatiță gătită în ulei de măsline extravirgin,
servită cu cartofi copti & broccoli la abur.

Octopus cooked in extra virgin olive oil, served with
baked potatoes & steamed broccoli.

250g | 130 lei



Cod (Bacalhau)

Cod fish (Bacalhau)

Cod atlantic gătit în ulei de măsline extravirgin, servit cu
cartofi copti, broccoli și cremă de oțet balsamic.

Atlantic cod cooked in extra virgin olive oil, served with
roasted potatoes, broccoli, and balsamic cream.

300g | 130 lei



Mix fructe de mare la abur

Steamed Seafood mix

Creveți sălbatici, scoici, crab, piept de crab

Wild shrimps, clams, crab breast, crab claws

110 lei | 1 pers

190 lei | 2 pers



Specialties

CATAPLANA

Timp de preparare 40-50 minute

Cooking time 40-50 minutes

Mix de Fructe de Mare

Seafood Mix

Scoici, miez de scoici, piept de crab, creveți

Clams, shell core, crab breast, shrimps

140 lei/ 1 pers

250 lei/2 pers

350 lei/3 pers

400 lei/4pers

Mix de Crab

Crab Mix

Piept de crab, carne albă de crab, clești,
scoici și creveți

Crab breast, white crab meat, crab
claws, clams and shrimps

165 lei/1 pers

275 lei/2 pers

375 lei/3 pers

425 lei/4 pers

Mix cu Homar

Lobster Mix

Homar, scoici, vongole, creveți sălbatici,
piept de crab, miez de scoică

Lobster, clams, wild shrimps, crab breast &
crab claws

220 lei/ 1 pers

325 lei/2 pers

425 lei/3 pers

500 lei/4 pers

Dessert

Pastel de Nata

Foietaj cu specific portughez cu cremă din gălbenuș de ou și vanilie. Timp de preparare 15-20 minute.

Portuguese pastry filled with egg yolk and vanilla cream. Cooking time 15-20 minutes.

18 lei



Baba de camelo

Cremă de caramel

Caramel cream

22 lei



Toblerone

Tartă cu cremă de ciocolată pe blat de fructe uscate. Fără gluten.

Chocolate cream tart with a base of dried fruits.

Gluten free.

26 lei



RĂCORITOARE | REFRESHMENTS

Apă Plată/ Minerală | 750ml

Still / Sparkling Water

20 lei

Coca-Cola | 250ml

14 lei

Limonadă | 400ml

Lemonade

19 lei



Suc de Portocale | 250ml

Orange Juice

19 lei

Espresso

12 lei

Ceai | 250ml

Tea

negru, verde, fructe de pădure, plante
black, green, forest fruits, plants

19 lei

BERE | BEER

Lefte Brună | 330ml

Lefte Brown

22 lei

Franziskaner | 500ml

24 lei

Sagres | 330ml

22 lei



Lefte Blondă | 330ml

Lefte Blonde

22 lei

Corona | 330ml

20 lei

Super Bock | 330ml

22 lei

SPIRTOASE | SPIRITS

MACIEIRA | 40ML

Cognac portughez auriu-marou, cu nuanțe verzi și portocalii, note fine de anason și coriandru, arome de vanilie, caise, piersici, miere și castane coapte.

Golden-brown Portuguese cognac with green and orange hues, fine notes of anise and coriander, and aromas of vanilla, apricot, peach, honey, and roasted chestnuts.

26 lei

CRF OLD RESERVE | 40ML

CRF este lider printre cele mai bune coniac portugheze din categoria Aguardente. Este păstrat în butoaie de stejar care îi conferă o culoare de topaz închis, cu o aromă intensă și complexă.

CRF is the leader among the best Portuguese cognacs in the Aguardente category. It is kept in oak barrels that give it a dark topaz color with an intense and complex aroma.

28 lei



VIN | WINE

ALB | WHITE

A Camponeza | 150ml

19 lei

ROZE | ROSE

Fonte do Nico | 150ml

19 lei

ROȘU | RED

Monsaraz | 150ml

22 lei

Aldeias de Juromenha | 150ml

32 lei



VINHO VERDE | 150ml

22 lei

VINHO VERDE | 500ml

50 lei

SANGRIA | 500ml

55 lei

VIN LICOROS | LIQUEUR WINE

MOSCATEL | 80ML

Setubal

19 lei

Favaios

19 lei



PORTO | 80ML

Ferreira

22 lei

Croft Reserva

28 lei



MADEIRA | 80ml

Fine Rich

28 lei

Barbeito

28 lei

LIQUEUR

GINJA DE ÓBIDOS | 40ML

Lichior tradițional portughez din vișine, cu gust dulce-amar și o notă fină de scorțișoară

Traditional Portuguese liqueur made from Ginginha fruit, with a sweet-bitter taste and a hint of cinnamon

16 lei



BEIRÃO | 40ML

Lichior portughez din secolul XIX, obținut prin dublă distilare de semințe și ierburi exotice precum mentă, scorțișoară, cardamom și lavandă.

19th-century Portuguese liqueur, produced by double distillation of seeds and exotic herbs such as mint, cinnamon, cardamom, and lavender.

18 lei

