



APEGO

RESTAURANTE

Apego, attachement en français, est le sentiment qui relie un individu aux personnes ou aux choses qui lui tiennent à cœur. Nous espérons que ce sentiment se manifestera tout au long de votre expérience et vous donnera envie de revenir.

Le menu de la cheffe Aurora Goy explore ses racines luso-françaises en mettant l'accent sur les ingrédients de saison, durables, provenant de producteurs locaux.

Nous espérons que vous vous sentirez ici chez vous - ce lieu de rencontre où se créent de nouveaux souvenirs !

Bon voyage !

AURORA GOY | CHEF/PROPRIÉTAIRE

BRUNO TOTE | CUISINE

JOANA SOUSA | CUISINE

MARINETE PAIVA | CUISINE

VICTOR COELHO | DINING ROOM

BRUNO ESQUÁRCIO | DINING ROOM

CARLA BRITES SANTOS | MANAGER

Nous travaillons principalement avec des fournisseurs locaux et biologiques et ils nous inspirent!

LÉGUMES, FRUITS, PAIN ET CAFÉ

Formiga Gloriosa

Humus | Bio

H2Douro | Bio

Olga, Mercado Matosinhos

Trindade Pão Artesanal

Torra Roasting & Coffee

POISSON ET VIANDE

Nutrifresco

Talho Europa

VIN

Cave Bombarda

Temple

Terroir

SUIVEZ-NOUS ET PARTAGEZ:



@APEGORESTAURANTE



APEGO

MENU DESAPEGO

Menu dégustation 5 services de 70€
la Cheffe Aurora
(couvert inclus)

Accord mets-vins - 5 vins 40€

POUR COMMENCER

Empanada de maïs, shiitake, achiote, coriandre, radis, concombre, citron vert	15€
Ravioli de merlu, crudo de crevettes, aubergine miso, bisque	18€
Tarte tatin de céleri-rave, pleurotes, jaune d'œuf mariné, sarrasin, jus végétal	15€
Pain au levain, crème de carottes et graines de courges, légumes croquants	5€
<i>Pain supplémentaire</i>	2,5€

POUR DÉCOUVRIR

Maigre, béarnaise, fenouil, chou rave	30€
Gnocchi farcis, courge butternut, fromage de brebis, chou-fleur, ail noir	28€
Côtes de veau braisée aux épices, topinambour, grenade, moutarde verte, graines de moutarde, riz cuit au four, rapini	30€

POUR TERMINER

Chocolat 70% Costa Rica, yuzu, kumquat, glace au lard fumé	9€
Chou, châtaigne, poire, caroube, cardamome	10€
Queijada, glace au panais, kaki, bergamote	9€

(S) POISSON DE MER

(N) ÉCROUS

(D) DAIRY

(G) GLUTEN

TVA incluse | Veuillez nous informer de vos allergies ou restrictions
Les produits et ingrédients sont susceptibles d'être modifiés