

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 Chef 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 / PROPRIETAIRE

JOANA SOUSA | CUISINE

DANIELA MORAIS | 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

Vigneron

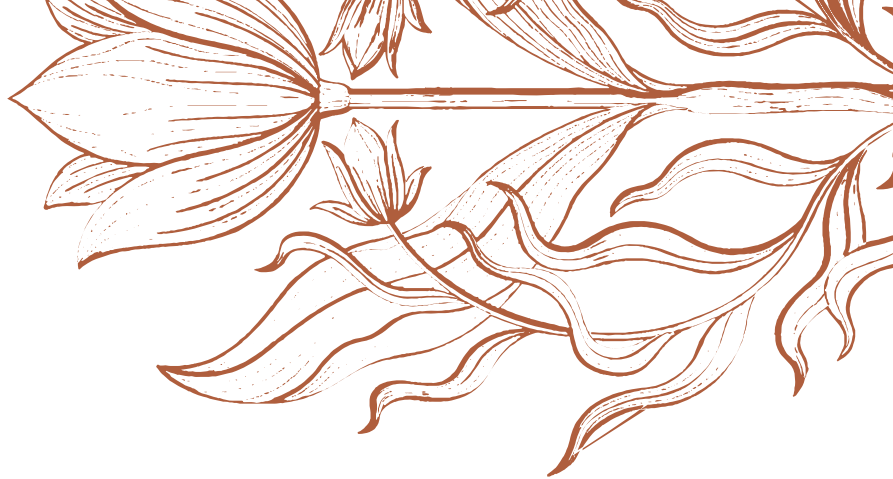
SUIVEZ-NOUS ET PARTAGEZ:



@APEGORESTAURANTE



APEGO



LE TEMPS DE L'EXPÉRIENCE

Chez APEGO, la cuisine est mémoire, elle est nature, elle est produit et producteur.

C'est aussi le changement, l'écoute et la liberté.

Chez APEGO, la cuisine c'est le TEMPS.

L'invitation est simple : Prendre le temps de choisir, de goûter, d'être présent et de créer des souvenirs.

APEGO (attachement)

5 temps — 70€

Une célébration de l'essentiel.

Des plats nés de la mémoire, de la réflexion et du respect.

Une expression intime et émotionnelle de chaque ingrédient.

ACCORD METS-VINS — 50€



DESAPEGO (détachement)

7 temps — 90€

Un voyage d'exploration prolongé.

Plus de place pour la surprise, l'innovation et l'inspiration.

Une expérience plus sensorielle - plongez dans une aventure culinaire.

ACCORD METS-VINS — 60€