



APEGO

RESTAURANTE

Apego é o sentimento que une uma pessoa às pessoas ou coisas de que gosta. É este sentimento que esperamos que surja ao longo da sua experiência connosco e que fique para ter vontade de voltar a esta casa!

Com esse aconchego em mente, a Chef Aurora Goy explora as suas ligações luso-francesas num menu de sabores simples e entusiasmantes, com ingredientes orgânicos e locais e respeitando as estações.

Queremos que este Apego seja a sua casa, um lugar de encontros e memórias.

Bon voyage!

AURORA GOY | CHEF / PROPRIETÁRIA

JOANA SOUSA | COZINHA

DANIELA MORAIS | COZINHA

MARINETE PAIVA | COZINHA

VICTOR COELHO | SALA

BRUNO ESQUÁRCIO | SALA

CARLA BRITES SANTOS | MANAGER

*Trabalhamos com fornecedores pequenos, locais e maioritariamente biológicos.
São a nossa inspiração!*

LEGUMES, FRUTAS, PÃO & CAFÉ

Formiga Gloriosa

Humus | Bio

H2Douro | Bio

Olga, Mercado Matosinhos

Trindade Pão Artesanal

Torra Roasting & Coffee

PEIXE & CARNE

Nutrifresco

Talho Europa

VINHO

Cave Bombarda

Temple

Terroir

Vigneron

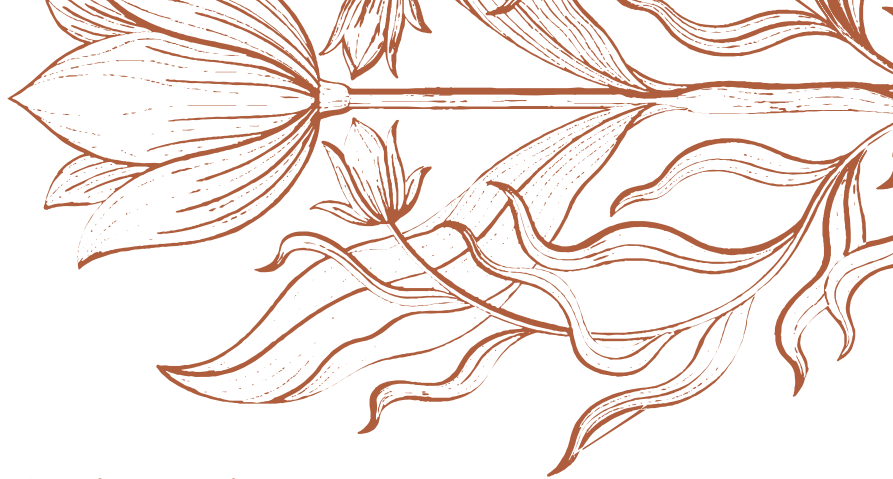
SIGA-NOS E PARTILHE:



@APEGORESTAURANTE



APEGO



TEMPO PARA SENTIR

No Apego, a cozinha é memória, é natureza, é produto e produtor.

É mudança, escuta, e liberdade.

No APEGO, a cozinha é TEMPO.

O nosso convite é parar para escolher, saborear, estar e criar memórias.

APEGO

5 tempos — 70€

Uma celebração do essencial.

Pratos que nascem da memória, do cuidado e do respeito.

Um momento mais íntimo, direto, onde cada ingrediente é tratado com carinho.

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS — 50€

DESAPEGO

7 tempos — 90€

Uma viagem mais livre e com mais tempo.

Mais espaço para a surpresa, para o instinto, para as memórias das viagens.

Uma experiência mais sensorial, com mais detalhes e mais desapegada.

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS — 60€

