



# APEGO

*cocina del tiempo,  
de la tierra y de la gente*

Cocinamos con lo que nos ofrece la temporada y con lo que nos une.

APEGO nació del respeto por el tiempo, la tierra y las personas que trabajan con cada ingrediente. Nuestra carta es una expresión de nuestra cocina sincera: elaborada a partir de recuerdos, influencias y las historias de quienes la producen y dan forma cada día.

La chef Aurora Goy, de origen luso-francés, y nuestro joven y multicultural equipo de cocineras colaboran compartiendo una diversidad de perspectivas en la cocina, con respeto, curiosidad y emoción.

En APEGO, todo está pensado para saborearse sin prisas. Con presencia. Con TIEMPO.

¡Gracias por elegirnos!

**AURORA GOY** | *FR/PT* | Chef

**JOANA SOUSA** | *PT* | Cocina

**DANIELA MORAIS** | *MZ* | Cocina

**MILENA TEODORO** | *BR* | Cocina

**MARINETE PAIVA** | *BR* | Cocina

**VICTOR COELHO** | *BR* | Sala

**BRUNO ESQUÁRCIO** | *BR* | Sala

**CARLA BRITES SANTOS** | *PT* | Manager

TRABAJAMOS CON PEQUEÑOS PROVEEDORES LOCALES, EN SU MAYORÍA ECOLÓGICOS.  
¡SON UNA FUENTE DE INSPIRACIÓN PARA NOSOTROS!

VERDURAS, FRUTAS, PAN Y CAFÉ: Formiga Gloriosa | H2Douro | Bio Olga, Mercado Matosinhos | Trindade Pão Artesanal | Torra Roasting & Coffee

PESCADO Y CARNE: Nutrifresco | Talho Europa | Talho das Manas

VINO: Cave Bombarda | Temple | Terroir | Vigneron

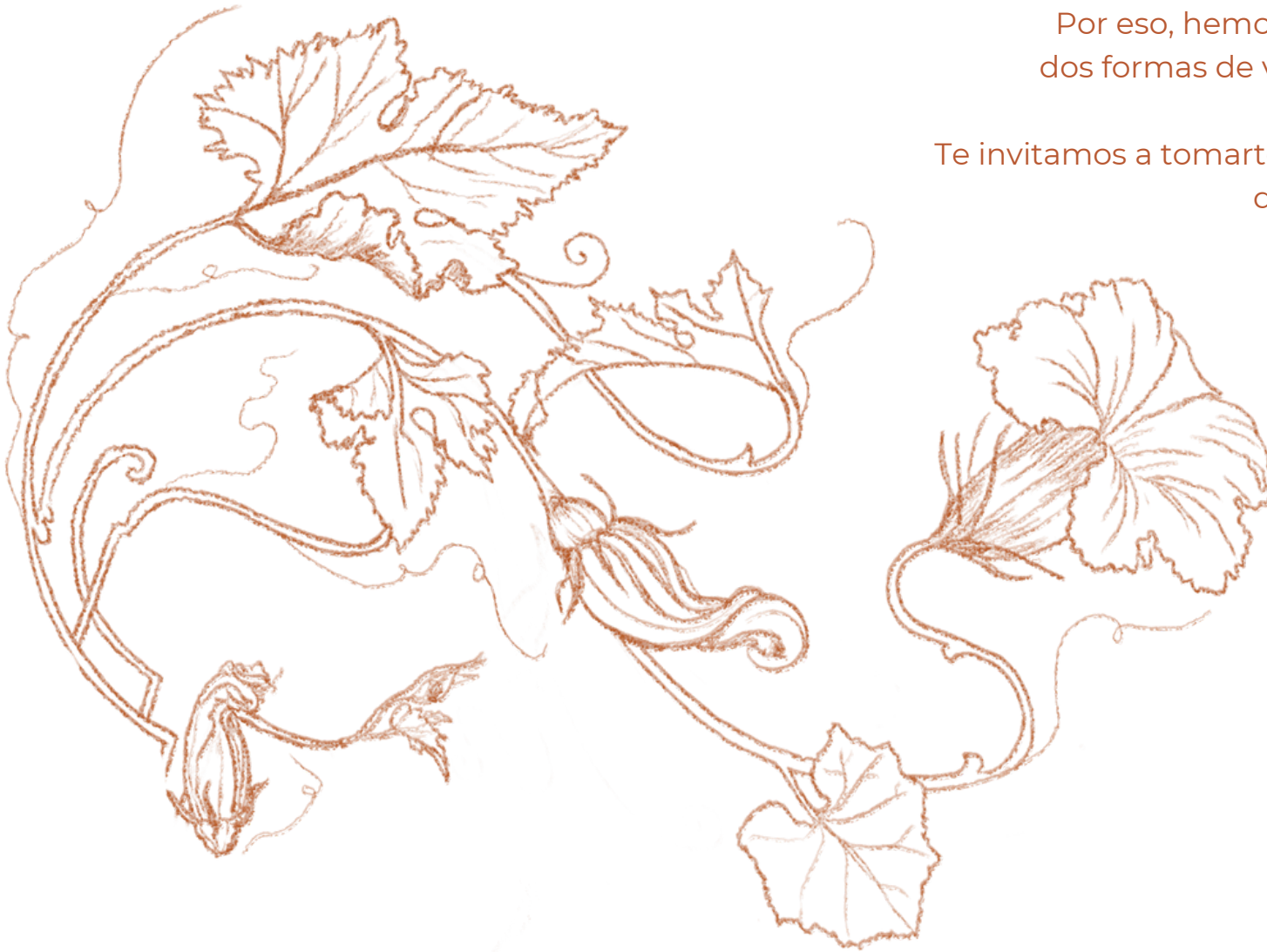
---

# Tiempo para sentir

Nuestra cocina evoluciona con el tiempo, al igual que las estaciones y las personas.

Por eso, hemos creado dos experiencias: dos formas de vivir el TIEMPO en la mesa.

Te invitamos a tomarte tu tiempo para saborear, disfrutar y crear recuerdos.



## **APEGO**

5 tiempos — 70€ | Maridaje — 50€

### ***Una celebración de lo esencial.***

Platos que nacen de la memoria, la atención y el respeto.

Un momento más íntimo, en el que cada ingrediente se trata con esmero. Una invitación a bajar el ritmo, a simplemente estar, a charlar, a saborear cada bocado.



## **DESAPEGO**

7 tiempos — 90€ | Maridaje — 60€

### ***Un viaje de descubrimiento.***

Más libertad y más tiempo.

Mantener la curiosidad, estar abierto a lo imprevisto.

Una experiencia más sensorial, forjada por los recuerdos de viaje, las inspiraciones del equipo y los encuentros entre culturas y sabores.

**OPCIONES ADICIONALES, DISPONIBLES PARA AMBOS MENÚS. SUJETAS A DISPONIBILIDAD:**

 PESCATARIANO

 VEGETARIANO