



TRAVÉS

RESTAURANTE



“ A minha comida é mar e fogo.
É fumeiro, eucalipto, pinheiro e videira.
Sabores que conheço e transponho para os pratos criando
experiência que apelam a todos os sentidos”

“My food is sea and fire.
It's smoke, eucalyptus, pine and vines.
Flavors that I know and put into my dishes, creating
experiences that appeal to all senses“

Chef Tiago Bonito



MOMENTO DE PARTILHA SHARING MOMENT

Couvert (por pessoa)

Seleção de Pão, Manteiga e Azeite Extra Virgem

Couvert (per person)

Selection of Bread, Butter and Extra Virgin Olive Oil

4€

Salmão

Abacate, Wasabi e Lima

Salmon

Avocado, Wasabi and Lime

7€

Novilho

Brioche Caseiro, Porco Preto, Gema de Ovo Trufada

Beef

Homemade Brioche, Iberian Black Pig, Truffled Egg Yolk

8€

Ostra de Aveiro

Iogurte e Maçã Verde

Aveiro Oyster

Yogurt and Green Apple

8€

Peixinhos da Horta

Feijão Verde, Sabayon de Algas

Garden Tempura

Green Beans, Algae Sabayon

9€



ENTRADAS STARTERS

Cogumelos Silvestres e Ovo BT

Espuma de Batata Bio, Ovo Bio, Cogumelos Silvestres, Miso

Wild Mushrooms and Egg

Bio Potato Foam, Bio Egg, Wild Mushrooms, Miso

16€

Escabeche de Bacalhau

Abóbora, Ovas de Truta, Endro

Codfish "Escabeche"

Pumpkin, Trout Roe, Dill

16€

Pâté en Croûte

Frango do Campo, Foie Gras, Mostarda e Mel

Pâté en Croûte

Organic Chicken, Foie Gras, Mustard and Honey

16€

Presunto Serrano 30 meses

Queijo Monte da Vinha, Tostas Caseiras

Serrano Ham 30 months

Sheep's Milk Cheese, Homemade Toast

19€



PRINCIPAIS MAIN COURSES

Robalo e Xerém de Bivalves

Berbigão, Mexilhão, Gamba da Costa e Bulhão Pato

Sea bass and Shellfish Corn Purée

Cockle, Mussel, Pink Shrimp and "Bulhão Pato"

30€

Bacalhau

Grão de Bico, Pil-Pil de Charcutaria, Kale e Porco Bísaro

Codfish

Chickpea, Charcuterie Pil-Pil, Kale and "Bísaro" Pork

27€

Porco Ibérico

Puré de Batata, Cogumelos, Cebolinhas Caramelizadas em Porto Tawny

Iberian Pork

Mashed Potatoes, Mushrooms, Tawny Port Caramelised Spring Onions

27€

Wellington

Foie Gras, Aipo e Espargos Verdes

Wellington

Foie Gras, Celery and Green Asparagus

35€

Xerém de Abóbora Assada

Abóbora, Alho Francês, Avelã Tostada e Miso

Roasted Pumpkin Corn Purée

Pumpkin, Leak, Toasted Hazelnut and Miso

24€



SOBREMESAS DESSERTS

Tarte de Queijo

Gelado de Goiaba e Jerez

Cheese Tart

Guava Ice Cream and Jerez

10€

Mil-Folhas

Mousseline e Gelado de Pipoca

Mille Feuille

Mousseline and Popcorn Ice Cream

10€

Pêra Rocha

Sorbet de Moscatel de Setúbal e Baunilha

"Rocha" Pear

Moscatel Wine Sorbet and Vanilla

10€

Seleção de Queijos

Compota, Frutos Secos e Tostas Caseiras

Cheese Selection

Homemade Jam, Nuts and Homemade Toast

20€



- Vegetariano | Vegetarian

Preços com IVA à Taxa em Vígior. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Existem menus especiais vegetariano, vegano, gluten-free e dairy-free. Caso seja alérgico ou intolerante a algum alimento, por favor informe os nossos colaboradores. Telemóveis, smartphones e tablets autorizados mas sem som. Existe livro de reclamações.

Prices include VAT at the prevailing rate. No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or by the customer is unused. If you are allergic or intolerant to any food, please inform our staff. Mobile phones, smartphones and tablets allowed but no sound. There is a complaints book.





TRAVÉS

RESTAURANTE



"Ma nourriture, c'est la mer et le feu.
C'est la fumée, l'eucalyptus, le pin et la vigne.
Des saveurs que je connais et que je mets dans
mes plats, en créant des expériences qui font appel
à tous les sens"

"Mi comida es mar y fuego.
Es humo, eucalipto, pino y vid. Sabores que conozco
y pongo en mis platos, creando experiencias que
apelan a todos los sentidos"

Chef Tiago Bonito



MOMENT DE PARTAGE MOMENTO DE COMPARTIR

Couvert (par personne)

Sélection de Pain, Beurre et Huile d'Olive

4€

Couvert (por persona)

Selección de Pan, Mantequilla y Aceite de Oliva

Saumon

Avocat, Wasabi et Citron Vert

7€

Salmón

Aguacate, Wasabi y Lima

Boeuf

Brioche Maison, Porc Noir, Jaune d'oeuf Truffé

8€

Ternera

Brioche Casero, Cerdo Negro Ibérico, Yema Trufada

Huître d' Aveiro

Yoghourt et Pomme Vert

8€

Ostra de Aveiro

Yogur y Manzana Verde

Tempura du Jardin

Haricots Verts, Sabayon d'Algues

9€

Tempura de Jardín

Judías Verdes, Sabayón de algas



ENTRÉES ENTRADAS

Champignons Sauvages et Oeuf BT

Mousse de Pomme de Terre, Oeuf Bio, Champignons Sauvages, Miso

Setas Silvestres y Huevo BT

Espuma de Patata Bio, Huevo Bio, Setas Silvestres, Miso

16€

Escabèche de Morue

Citrouille, Oeufs de Truite, Aneth

"Escabeche" de Bacalao

Calabaza, Huevas de Trucha, Eneldo

16€

Pâté en Croûte

Poulet de Campagne, Foie Gras, Moutarde et Miel

Pâté en Croûte

Pollo Ecológico, Foie Gras, Mostaza y Miel

16€

Jambon Serrano 30 Mois

Fromage Monte da Vinha, Toasts Maison

Jamón Serrano 30 Meses

Queso de Oveja, Tostas Caseras

19€



PRINCIPAUX PRINCIPALES

Bar et Purée de Maïs aux Bivalves

Coques, Moules, Crevettes Roses et "Bulhão Pato"

Lubina y Puré de Maíz con Bivalvos

Berberechos, Mejillones, Gambas Rosadas y "Bulhão Pato"

30€

Morue

Pois Chiches, Pil-Pil de Charcuterie, Chou Pak Choi et Porc "Bísaro"

Bacalao

Garbanzos, Pil-Pil de Charcutería, Col Pak Choi y Cerdo "Bísaro"

27€

Porc Ibérique

Purée de Pomme de Terre, Champignons, Oignons Perlés Caramélisés au Porto Tawny

Cerdo Ibérico

Puré de Patatas, Setas, Cebolletas Caramelizadas en Porto Tawny

27€

Wellington

Foie Gras, Céleri et Légumes de la Saison

Wellington

Foie Gras, Apio y Verduras de Temporada

35€

Purée de Maïs à la Citrouille Rôtie

Potiron, Poireaux, Noisettes Grillées et Miso

Puré de Maíz y Calabaza Asada

Calabaza, Puerro, Avellanas Tostadas y Miso

24€



DESSERTS POSTRES

Tarte au Fromage

Glace à la Goyave et au Jerez

10€

Tarta de Queso

Helado de Guayaba y Jerez

Mille Feuille

Mousseline et Glace au Popcorn

10€

Milhojas

Mousseline y Helado de Palomitas

Poire "Rocha"

Sorbet au Moscatel de Setúbal à la Vanille

10€

Pera "Rocha"

Sorbete de Vino Moscatel y Vainilla

Sélection de Fromages

Confiture, Fruits Secs et Toasts Maison

20€

Selección de Quesos

Mermelada Casera, Frutos Secos y Tostadas Caseras

 - Végétarien | Vegetariano

Les prix incluent la TVA au taux en vigueur. Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou par le client n'est pas utilisé. Si vous êtes allergique ou intolérant à un aliment, veuillez en parler à notre personnel. Les téléphones portables, les smartphones et les tablettes sont autorisés, mais sans son. Il existe un cahier de doléances.

Los precios incluyen el IVA al tipo vigente. Ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido el couvert, podrá ser cobrado si no es solicitado por el cliente o por el cliente es inutilizado. Si es alérgico o intolerante a algún alimento, por favor hable con nuestro personal. Se admiten móviles, smartphones y tablets pero sin sonido. Hay un libro de reclamaciones.

