

VORSPEISE

Bedeckt

Flauschiges Brot, cremige Pastete des Chefkochs, Olivenöl von Trás-os-Montes, Butter von den Azoren und aromatisierte Oliven 5,50

Lachstatar

Perfekte Kombination aus frischem Lachs, gemischt mit roten Zwiebeln, Kapern und Oliven, begleitet von Süßkartoffeln 16,00

Austern

Natürliche Austern mit Meeresgeschmack 12,00

Trüffel-Austern-Gratin

Luxuriöse Kombination aus mit Frischkäse überbackenen Austern, Sahne, Grana Padano-Käse und verfeinert mit Trüffelöl 16,00

Burrata-Bruschetta

Flauschiges getoastetes Brot mit Frischkäse, Salatmischung, Kirschtomaten, Schinken und Pestosauce 13,50

Bruschetta-Tomate und Parmesan

Geröstetes Landbrot mit Kirschtomaten, vorher mit Olivenöl und Basilikum beträufelt und mit geriebenem Parmesankäse verfeinert 5,50

Meeressuppe

Reichhaltige und schmackhafte Suppe, in der sich Tradition mit Innovation des Besten vermischt, was das Meer uns gibt! 8,50

Gemüsecreme

Cremige Suppe mit vom Küchenchef ausgewähltem Gemüse 3,50

HAUPTGANG

Amerikanische Rippchen

Saftige Rippchen, langsam gebraten in der Barbecue-Sauce des Chefs, begleitet von Bauernkartoffeln und einem knackigen Krautsalat 21,00

Garnelenrisotto

Langsam gegarter cremiger Reis, begleitet von Garnelen 21,00

Spaghetti del Mare

In Knoblauch gebratene Spaghetti, Garnelen und Muscheln, abgerundet mit Tobiko Roe 19,50

Tomatenmasse

Spaghetti, Chef-Tomatensauce, Kirschtomaten und abgerundet mit Grana Padano-Käse 15,50

Tataki-Lachs

Gebratener Lachs mit Sesamkruste, dazu Confit-Pilze und Safran-Aligot 21,00

Bitoque à Chef

Lendensteak, Pommes frites, Spiegelei, Salat und Tomatensalat und abgerundet mit Chef's Secret-Sauce 21,00

Francesinha à Naval

Lendensteak, Wurst, Speck, Schinken, Käse, Spiegelei, Francesinha-Sauce und Pommes Frites 18,50

Panado à Naval

Paniertes Hähnchen, Pommes frites, Schichtkäse und abgerundet mit Francesinha-Sauce 14,50

Gegrilltes Filet

Filet (siehe Tagesfisch) über Holzkohle gegrillt, dazu Püree und sautiertes Gemüse 21,00

MEER-SNACKS

Garnelen in Naval

Garnelen, flambiert und mit Chef's Secret Sauce verfeinert 23,00

Manga Rosa Ceviche

Lachs, Mango, Tigermilch des Chefkochs, rote Zwiebeln und abgerundet mit Koriander 18,00

Meeresfrüchte-Ceviche

Gekochter Wolfsbarsch, Garnelen und Muscheln, Tigermilch des Chefkochs, rote Zwiebeln, gebratener Mais und abgerundet mit Koriander 19,00

Wolfsbarsch-Ceviche

Wolfsbarsch, Tigermilch des Chefkochs, rote Zwiebeln, gebratener Mais und abgerundet mit Koriander 19,00

Garnelen à la Guillo

Geschälte Garnelen, sautiert in Olivenöl und Knoblauch 18,00

Seemuscheln

Gekochte Muscheln, serviert mit Chef-Vinaigrette-Sauce 15,00

Calamari a la Romana

Dazu unsere Knoblauchmayonnaise 10,50

Muscheln Bolhão Pato

In Olivenöl, Knoblauch und Koriander sautierte Muscheln 16,50

TERRA-SNACKS

Zerbrochene Eier

Pommes Frites, Schinken und Spiegeleier 11,50

Roto-Pilze

Pommes frites, sautierte Pilze und Spiegeleier 12,00

Geschnitzt

Wurst, Speck, Schinken, Käse und Francesinha-Sauce 8,50

Trinchada-Pilze

Sautierte Pilze, Käse und Francesinha-Sauce 9,50

Sogrinhas Moelinas

Muskelmagen, hergestellt nach einem von Generation zu Generation weitergegebenen Rezept 10,00

Padron-Paprika

Sautierte Padron-Paprika 7,50

Pilze in Portwein

Mit Portwein sautierte Pilze 9,50

Bauernkartoffeln

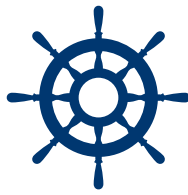
begleitet von Chef's Knoblauchmayonnaise 4,50

Marine-Pommes

Pommes frites mit Käse überzogen und Francesinha-Sauce 6,50

Chips

3,50



POKEs

Poke Bowl Lachs

Lachs, Shari, Sunomono, Mango, Avocado,
Frischkäse, rote Zwiebelgurken Belag:
Süßkartoffel und Nori 19,00

Poke Bowl Garnelen

Garnelen, Salatmischung, Sunomono,
Mango, Meeresfrüchte, Frischkäse,
Kirschtomaten Belag: Süßkartoffel und
Schnittlauch 19,00

Poke Bowl Shitaki

Shitaki-Pilze, Salatmischung, Mango,
Avocado, Krautsalat, rote Zwiebelgurken,
Frischkäse.
Belag: Nori und Sesam 19,00

SALATE

Lachssalat

Salat, Tomate, Karotte, Mais, Frischkäse,
gekochtes Ei und Räucherlachs 15,50

Salziger Mista

Tomaten und Salat 5,50

Tomatensalat

Tomaten und Frischkäse 4,50

Salzige Burrata

Salatmischung, Burrata-Käse, Schinken
und gebratener Mais 14,50

BOARDS

Frittiertes Brett

Finger Chicken, Chicken Wings,
Alheira-Bällchen, Calamari,
Krabben-Caprices, Kabeljauküchlein
und Gemüse-Crêpes 23,50

Vegetarisches Board

Gemüseburger, Gemüsecrepes,
Falafel und Zwiebelringe 22,00

Käsebrett

Gemischter Käse, Oliven, Toast und
Kürbismarmelade 20,00 * Extra
Schinken 4,50

Marinebehörde

Gemischte Käse- und Wurstsorten,
Oliven, Kürbismarmelade und Toast
30,00

Menü KID's

Hinweis: Bis 12 Jahre alt

Panierte Hühnerfinger

dazu Pommes und Spiegelei 8,50

Paniertes Fischfilet

dazu Pommes und Spiegelei 8,50

Wurst

dazu Pommes und Spiegelei 8,50

SNACKS

Prego no Pão à Naval

Lendensteak und Serra-Käse 12,50

Prego no Pão

Lendensteak, Schinken und Käse 10,50

Hot Dog

Wurst, Schinken, Käse und Francesinha-Sauce 12,50

Naval Burger

Schinken, Käse, Salat, Speck und Röstzwiebeln 11,50

Veggie Burger

Vegetarischer Burger, Salat, Tomate und Käse 10,50

TOASTS*

Naval club

Salat, Tomate, Käse, Schinken, Hähnchenpanade und
Spiegelei 10,50

Club Sandwich

Salat, Tomate, Käse, Schinken und Spiegelei 9,50

Lachstoast

Geräucherter Lachs, Frischkäse und Salat 11,50

Tomatentoast

Käse und Tomate 6,50

Gemischter Toast auf Saloio-Brot

Schinken und Käse 4,50

WRAP'S*

Lachswickel

Salat, Tomate, Frischkäse und
Räucherlachs 10,50

Hühner-Wrap

Salat-, Tomaten-, Käse- und
Hähnchenpanade 9,50

Vegetarischer Wrap

Salat, Tomate, Karotte und
Falafel 9,50

***Toast und Wraps werden nur bis 18:00 Uhr serviert**

NACHSPEISEN

Kleine Torte mit einer Kugel Eis

Weicher und cremiger Schokoladenkuchen, begleitet von einer Kugel Eis 6,50

Sahnemilch

Einfache Zutaten, die sich in eine cremige Konsistenz verwandeln und mit einer gebrannten Zuckerkruste verfeinert werden 4,50

Waffel mit Nutella

Flauschiger und knuspriger Teig außen, begleitet von Haselnuss-Kakao-Creme 4,50

Käsekuchen mit roten Früchten

Köstliches und raffiniertes Dessert, das die Reichhaltigkeit und Cremigkeit von Käsekuchen mit der Säure und Süße roter Früchte kombiniert. 4,50 *Extradosis 2,00

Passionsfrucht-Käsekuchen

Köstliches und raffiniertes Dessert, das die Reichhaltigkeit und Cremigkeit von Käsekuchen mit dem tropischen Zitrusgeschmack von Passionsfrucht kombiniert. 4,50
*Extradosis 2,00

Camelot-Schleim

Klassisches Dessert mit Kondensmilch und Eiern 4,50

Schokoladenmousse

Der intensive Geschmack von Schokolade, ausgeglichen durch die Weichheit der Mousse 4,50

WEINE

WEISS ROT

| | | |
|-----------------------------|------|-------|
| Conde Monsul, Douro | 3,50 | 14,00 |
| ZIP, Douro | | 14,00 |
| Tons Duorum, Douro | | 14,00 |
| Alto da Capela, Alentejo | | 14,00 |
| Terras do Grifo, Douro | | 15,00 |
| Diálogo, Douro | | 16,00 |
| Quinta Vale D'Aldeia, Douro | | 16,00 |
| Quinta do Paral, Alentejo | | 16,00 |
| M.O.B. Los 3, Dão | | 19,00 |

WEISS

| | |
|----------------------------------------|-------|
| Casa de Compostela, Sauvignon Blanc | 16,00 |
| Quinta da Lapa Chardonnay, Tejo | 18,00 |

TINTO

| | |
|------------------------------------------------|-------|
| Quinta do Paral, Reservat 2017, Alentejo | 32,00 |
| Tyto Alba Biológico, Tejo | 20,00 |

GRÜN

| | | |
|----------------------------------------|------|-------|
| Casa de Compostela, Arinto/Loureiro | 4,00 | 14,00 |
| Casa de Compostela, Alvarinho | | 17,00 |
| Vale do Homem, Alvarinho | | 18,00 |

ROSE

| | | |
|------------------------------|------|-------|
| Zip, Douro | 4,50 | 15,00 |
| Terras do Grifo, Douro | | 15,00 |
| Quinta do Paral, Alentejo | | 16,00 |

SCHAUMWEIN

| | | |
|-----------------------------------------------------|------|------------|
| Schaumwein Paul Remy, Frankreich | 4,00 | 16,00 |
| Schaumwein Quinta da Lagoa Velha, Bairrada, Weiß | | 19,00 |
| | | Rose 22,00 |
| Vale do Homem Super Reserva Schaumwein, grün | | 35,00 |

SANGRIA

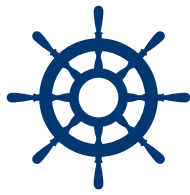
| | | |
|------------------------|------|-------|
| Weißer | 6,50 | 23,00 |
| Tinta | 6,50 | 23,00 |
| Rosé | 6,50 | 23,00 |
| Passions frucht | 7,50 | 25,00 |
| Himbeer | 7,50 | 25,00 |
| Erdbeer | 7,50 | 25,00 |
| Schaum | 9,00 | 28,00 |
| aus roten Früchten | | |
| Mojito | | 25,00 |

COCKTAILS

| | |
|------------------------|------|
| Caipirinha | 5,00 |
| Caipirosca | 5,00 |
| Erdbeer-Caipi | 6,00 |
| Schwarzer Caipi | 6,00 |
| Passionsfrucht | 6,00 |
| Caipi | |
| Mojito | 7,00 |
| Mojito | 8,00 |
| Passionsfrucht | |
| Mimosa | 7,00 |
| Paloma | 7,00 |
| Margherita | 8,00 |
| Moscow Mule | 7,00 |
| Aperol Spritz | 7,00 |
| Negroni | 8,00 |

GINs

| | |
|----------------------------|-------|
| Monkey | 12,00 |
| Tanqueray TEN | 10,00 |
| Tanqueray Rangpour | 10,00 |
| Formentera | 10,00 |
| Hendrick's | 10,00 |
| Exceptional | 8,00 |
| Martin Millers | 8,00 |
| Nordés | 8,00 |
| No Shit Dry Gin | 7,00 |
| Citadelle | 7,00 |
| Tanqueray Sevilha | 7,00 |
| Bombay Sapphire | 7,00 |
| Tanqueray | 6,00 |
| Gordons | 5,00 |
| Gordons Pink/Citrus | 5,00 |
| Gordons 0,0 | 5,00 |
| Tanqueray 0,0 | 6,00 |



BIER

| | |
|--------------------------|------|
| Fein/Panache/Tango | 2,00 |
| Prince | 2,50 |
| Caneca | 4,50 |
| Martini/Favaios c/ Bier | 3,00 |
| <u>Flaschen</u> | |
| Estrella Galicia 0,33 cl | 3,00 |
| Heineken 0,25 cl | 2,50 |
| E. Galicia 0,0 | 2,00 |
| Heineken 0,0 | 2,50 |
| 1906 Sonderreserve | 3,50 |
| 1906 Roter Jahrgang | 3,50 |
| 1906 Black Coupage | 3,50 |
| Radler | 3,50 |
| Boemia | 3,50 |
| Corona | 4,50 |
| Erdinger | 5,00 |
| Franziskaner | 4,50 |
| Brewdog Ipa | 4,50 |
| Sommersby | 3,50 |

GEWÄS

| | |
|-------------------------|------|
| Wasser ohne Gas 0,33 cl | 1,50 |
| Wasser ohne Gas 1,5 l | 4,00 |
| Wasser mit Gas | 1,70 |
| Mineral wasser aromen | 2,00 |
| Mineralwasser 0,70 cl | 4,00 |
| Tonic Water | 2,00 |
| Ginger Ale | 2,90 |
| Tire | 2,00 |
| Natürlicher Orangensaft | 3,50 |
| Coca-Cola | 2,00 |
| Coca-Cola Zero | 2,00 |
| Sumol Pineapple | 2,00 |
| Fanta Orange | 2,00 |
| 7Up | 2,00 |
| Lipton Eistee | 2,00 |
| Red Bull | 3,50 |
| Compal | 1,80 |
| Limonade | 2,80 |
| Himbeerlimonade | 3,00 |
| Passionsfruchtlimonade | 3,00 |
| Erdbeerlimonade | 3,00 |

VORSPEISEN

| | |
|---------------------------|------|
| Pommes | 1,00 |
| frites (Typ Pala Pala) | 2,00 |
| Oliven | 1,00 |
| Lupinen | 1,00 |
| Erdnüsse | 1,00 |
| Brot | |



CAFETERIA

| | |
|---------------------|------|
| Kaffee | 1,50 |
| Kaffee mit Eis | 1,70 |
| Carioca-Kaffee oder | 1,00 |
| Zitronen | 1,00 |
| Pingo | 1,50 |
| entkoffeinierter | 1,70 |
| Abatanado | 3,00 |
| doppelter Kaffee | 2,00 |
| halber Milchtee | 2,50 |
| Latte Macchiato | 2,50 |
| Cappuccino | 2,50 |
| Eis-Latte | 3,00 |
| Espresso Tonic | 3,00 |
| Extra-Eis | 0,25 |
| Take-Away-Box | 0,50 |

WHISKEY

| | |
|-----------------------|-------|
| Green Label 15 Jahre | 10,00 |
| Bufallo Trace Bourbon | 9,00 |
| Cardhu 12 Jahre | 8,00 |
| Singleton 12 Jahre | 8,00 |
| Black Label 12 Jahre | 6,00 |
| Logan | 6,00 |
| Jack Daniels | 6,00 |
| Jack Daniels Honey | 6,00 |
| Jack Daniels Cinnamon | 6,00 |
| JB 15 Jahre | 6,00 |
| Jameson | 4,50 |
| Bushmills | 4,00 |
| JB | 3,50 |
| Red Label | 3,50 |

PORTWEIN

| | |
|----------------|------|
| Porto 10 Jahre | 9,50 |
| White Port | 5,50 |
| Tawny Port | 5,50 |
| Ruby Port, | 8,50 |
| Reserve | |
| Porto Tónico | 7,50 |

LIKÖRE

| | |
|----------------|------|
| Frangélico | 4,00 |
| Baileys | 4,50 |
| Ricard | 4,00 |
| Licor Beirão | 3,50 |
| Pastel de Nata | 3,50 |
| Amêndoa Amraga | 3,50 |
| Martini | 3,50 |
| Moscatel | 3,50 |

SPIRITUOSEN

| | |
|----------------------|-------|
| Cognac | 10,00 |
| Aguardente Velha | 8,00 |
| Brandy Carlos 1. | 5,00 |
| Grand Manier CRF, | 5,00 |
| Reserva | 4,00 |
| Macieira | 3,50 |
| Aguardente de Herbs | 3,50 |
| Aguardente Bagaceira | 3,50 |

SCHUSS

| | |
|---------|------|
| Schuss | 3,00 |
| Premium | 5,00 |

Wer wir sind?

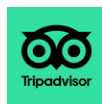
Naval Guest House & Bistrô ist ein Unterkunfts- und Imbisshaus im historischen Zentrum von Vila do Conde, wo wir Qualität und einen herrlichen Blick über den Yachthafen, persönlichen Service und eine ruhige Umgebung bieten, ohne auf die Qualität eines tadellosen und aufmerksamen Hotelservices zu verzichten zu den Details.

Wir im Bistrô sind stolz darauf, unsere Leidenschaft für gutes, ehrliches Essen mit Ihnen teilen zu können. Wir haben die Anwesenheit von Chefkoch Pedro Holanda und eine abwechslungsreiche Speisekarte mit Snacks, modernen Fusionsgerichten und einer Auswahl an Meeresfrüchten sowie eine Wein-, Bier- und Cocktaillkarte.

Wir versuchen, jede Mahlzeit zu einem einzigartigen Erlebnis zu machen, sowohl wegen des Genusses unseres Essens als auch wegen der fantastischen Aussicht von unserer Terrasse über die Rio Ave und den Yachthafen!

Es ist der richtige Ort, um sich zu entspannen und einzigartige Momente zu genießen, an einem Ort, an dem der Charme von Vila do Conde, Rio und den Stränden in perfekter Harmonie zusammenkommt!

Das Naval Guest House & Bistrô wird von dem Ehepaar Andreia und Samuel geführt, dessen Ziel es ist, sicherzustellen, dass jeder Kunde bei jedem Besuch ein einzigartiges Erlebnis hat!



@navalguesthousebistro

www.onavalviladoconde.com