

ENTRADAS

Couvert

Pão fofinho, Patê cremoso do Chef, Azeite de Trás os Montes,
Manteiga dos Açores e Azeitonas aromatizadas 5,50

Tártaro de Salmão

Combinação perfeita de salmão fresco, misturado com cebola roxa,
alcaparras e azeitonas, acompanhado de batata doce 16,00

Ostras

Ostras ao natural com sabor a Mar 12,00

Ostras Gratinadas Trufadas

Luxuosa combinação de Ostras que vão a gratinar em Cream Cheese,
Natas, queijo Grana Padano e finalizadas com Azeite de Trufa 16,00

Bruschetta de Burrata

Pão fofinho torrado coberto com cream cheese, mix de salada,
tomate cherry, presunto e finalizado com molho pesto 13,50

Bruschetta Tomate e Parmesão

Pão saloio torrado coberto de tomates cherry previamente regados
com Azeite e manjeriçao e finalizada com queijo parmesão ralado
5,50

Sopa do Mar

Sopa rica e saborosa onde se mistura a tradição com a inovação do
melhor que o Mar nos dá! 8,50

Creme de Legumes

Sopa cremosa com legumes selecionados pelo Chef 3,50

PRATOS PRINCIPAIS

American Ribs

Costelinhas suculentas assadas lentamente ao Molho Barbecue do Chef, acompanhadas de Batatinhas camponesas e um crocante Coleslaw 21,00

Risotto de Camarão

Arroz cremoso cozido lentamente acompanhado de Camarões 21,00

Spaghetti del Mare

Esparguete, Gambas e Amêijoas salteadas ao alho e finalizado com Ovas Tobiko 19,50

Massa al Pomodoro

Esparguete, Molho de Tomate do Chef, Tomate cherry e finalizado com queijo Grana Padano 15,50

Salmão Tataki

Salmão selado com crosta de Sésamo acompanhado de Cogumelos confitados e Aligot de Açafrão 21,00

Bitoque à Chef

Bife de Lombo, Batatinhas fritas, Ovo estrelado, salada de alface e tomate e finalizado com o molho secreto do Chef 21,00

Francesinha à Naval

Bife do Lombo, Linguiça, Bacon, Fiambre, Queijo, Ovo estrelado, Molho Francesinha e Batatinhas Fritas 18,50

Panado à Naval

Panado de Frango, Batatinhas fritas, queijo sobreposto e finalizado com molho de Francesinha 14,50

Filete Grelhado

Filete (consultar o peixe do dia) grelhado ao carvão, acompanhado de Puré e legumes salteados 21,00

PETISCOS do MAR

Gambas à Naval

Camarão, flambeado e finalizado com molho secreto do Chef 23,00

Ceviche de Manga Rosa

Salmão, Manga, Leite de Tigre do Chef, Cebola Roxa e finalizado com Coentros 18,00

Ceviche de Frutos do Mar

Robalo, Camarão e Mexilhão cozidos, Leite de Tigre do Chef, Cebola Roxa, Milho Frito e finalizado com Coentros 19,00

Ceviche de Robalo

Robalo, Leite de Tigre do Chef, Cebola Roxa, Milho Frito e finalizado com Coentros 19,00

Gambas à la guilho

Gambas descascadas salteadas em azeite e alho 18,00

Mexilhões à Naval

Mexilhões cozidos acompanhados com um molho vinagrete do Chef 15,00

Calamares à la Romana

Acompanhados com a nossa maionese de Alho 10,50

Amêijoas à Bolhão Pato

Amêijoas salteadas em azeite, alho e coentros 16,50

PETISCOS da TERRA

Ovos Rotos

Batatas fritas, presunto e ovos fritos 11,50

Cogumelos Rotos

Batatas fritas, cogumelos salteados e ovos fritos 12,00

Trinchada

Linguiça, bacon, fiambre, queijo e molho Francesinha 8,50

Trinchada Cogumelos

Cogumelos salteados, queijo e molho de Francesinha 9,50

Moelinhas da Sogrinha

Moelinhas feitas com uma receita passada de geração em geração 10,00

Pimentos Padron

Pimentos Padron salteados 7,50

Cogumelos ao Vinho do Porto

Cogumelos salteados com vinho do Porto 9,50

Batatas Camponesas

acompanhadas de maionese de alho do Chef 4,50

Batatas Fritas à Naval

Batatas fritas cobertas com queijo e molho Francesinha 6,50

Batatas Fritas

3,50

POKE's

Poke Bowl Salmão

Salmão, shari, sunomono, manga, abacate, cream cheese, pickles de cebola roxa
Topping's: batata doce e nori 19,00

Poke Bowl Camarão

Gambas, mix de salada, sunomono, manga, delícias do mar, cream cheese, tomate cherry
Topping's: batata doce e cebolinho 19,00

Poke Bowl Shitaki

Cogumelos Shitaki, mix de salada, manga, abacate, coleslaw, pickles de cebola roxa, cream cheese.
Toppings: nori e sementes de sésamo
19,00

SALADAS

Salada de Salmão

Alface, tomate, cenoura, milho, cream cheese, ovo cozido e Salmão fumado
15,50

Salada Mista

Tomate e alface 5,50

Salada de Tomate

Tomate e cream cheese 4,50

Salada Burrata

Mix de salada, queijo Burrata, presunto e milho frito 14,50

TÁBUAS

Tábua Frita

Finger frango, asas de frango, bolinhas de alheira, calamares, caprichos caranguejo, bolinhos de bacalhau e crepes de vegetais 23,50

Tábua Vegetariana

Hambúrguer de vegetais, crepes de vegetais, falafel e aros de cebola
22,00

Tábua de Queijos

Misto de queijos, azeitonas, tostinhas e compota de abobora 20,00
* Extra presunto 4,50

Tábua à Naval

Misto de queijos e enchidos, azeitonas, compota de abóbora e tostinhas 30,00

Menu KID's

Nota: Até aos 12 anos de idade

Finguer Frango Panado

acompanhado de batatinhas fritas e Ovo estrelado 8,50

Filete de Peixe Panado

acompanhado de batatinhas fritas e Ovo estrelado 8,50

Salsicha

acompanhado de batatinhas fritas e Ovo estrelado 8,50

SNACKS

Prego no Pão à Naval

Bife de Lombo e queijo da Serra 12,50

Prego no Pão

Bife de Lombo, fiambre e queijo 10,50

Cachorro à Naval

Salsicha, fiambre, queijo e molho de Francesinha 12,50

Hambúrguer à Naval

Fiambre, queijo, alface, bacon e cebola frita 11,50

Hambúrguer Vegetariano

Hambúrguer vegetariano, alface, tomate e queijo 10,50

TOSTAS*

Naval Club

Alface, tomate, queijo, fiambre, panado de frango e ovo estrelado 10,50

Club Sandwich

Alface, tomate, queijo, fiambre e ovo estrelado 9,50

Tosta de Salmão

Salmão fumado, cream cheese e alface 11,50

Tosta de Tomate

Queijo e tomate 6,50

Tosta Mista em Pão Salão

Fiambre e queijo 4,50

WRAPS*

Wrap de Salmão

Alface, tomate, cream cheese e Salmão fumado 10,50

Wrap de Frango

Alface, tomate, queijo e panado de Frango 9,50

Wrap Vegetariano

Alface, tomate, cenoura e falafel 9,50

*** Tostas e Wraps só serão servidas até as 18h**

SOBREMESAS

Petit Gateau com Bola de Gelado

Bolo de chocolate macio e cremoso acompanhado de bola de gelado 6,50

Leite Creme

Ingredientes simples que são transformados numa textura cremosa e finalizado com crosta de açúcar queimado 4,50

Waffle com Nutella

Massa fofo e crocante por fora acompanhado do creme de avelãs e cacau 4,50

Cheesecake Frutos Vermelhos

Sobremesa deliciosa e sofisticada que combina a riqueza e cremosidade do cheesecake com acidez e doçura dos frutos vermelhos 4,50

*dose extra 2,00

Cheesecake Maracujá

Sobremesa deliciosa e sofisticada que combina a riqueza e cremosidade do cheesecake com o sabor tropical e cítrico do maracujá 4,50

*dose extra 2,00

Baba de Camelo

Sobremesa clássica de leite condensado e ovos 4,50

Mousse de Chocolate

O sabor intenso do chocolate equilibrado pela suavidade da mousse 4,50

VINHOS

BRANCO/TINTO

| | | |
|-----------------------------|------|-------|
| 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. Lote 3, Dão | | 19,00 |

BRANCO

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

TINTO

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

VERDE

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

ROSÉ

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

ESPUMANTE

| | | |
|--|------|-------|
| Espumante Paul Remy, França | 4,00 | 16,00 |
| Espumante Quinta da Lagoa Velha, Bairrada, Branco | | 19,00 |
| Rosé | | 22,00 |
| Espumante Vale do Homem Super Reserva, Verde | | 35,00 |

SANGRIA

| | | |
|----------------------------|------|-------|
| Branca | 6,50 | 23,00 |
| Tinta | 6,50 | 23,00 |
| Rosé | 6,50 | 23,00 |
| Maracujá | 7,50 | 25,00 |
| Framboesa | 7,50 | 25,00 |
| Morango | 7,50 | 25,00 |
| Espumante | 9,00 | 28,00 |
| de Frutos Vermelhos | | |
| Mojito | | 25,00 |

GIN'S

COCKTAIL'S

| | |
|------------------------|------|
| Caipirinha | 5,00 |
| Caipirosca | 5,00 |
| Morangosca | 6,00 |
| Caipi Black | 6,00 |
| Caipi Maracujá | 6,00 |
| Mojito | 7,00 |
| Mojito Maracujá | 8,00 |
| Mimosa | 7,00 |
| Paloma | 7,00 |
| Marguerita | 8,00 |
| Moscow Mule | 7,00 |
| Aperol Spritz | 7,00 |
| Negroni | 8,00 |

| | |
|----------------------------|-------|
| 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 |



CERVEJA

| | |
|----------------------------|------|
| Fino/Panaché/Tango | 2,00 |
| Príncipe | 2,50 |
| Caneca | 4,50 |
| Martini/Favaios c/ Cerveja | 3,00 |
| <u>Garrafas</u> | |
| Estrella Galicia 0,33cl | 3,00 |
| Heineken 0,25cl | 2,50 |
| E. Galicia 0.0 | 2,00 |
| Heineken 0.0 | 2,50 |
| 1906 Reserva Especial | 3,50 |
| 1906 Red Vintage | 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 |

ÁGUAS SUMOS

| | |
|----------------------|------|
| Água s/ Gás 0,33cl | 1,50 |
| Água s/ Gás 1,5l | 4,00 |
| Água c/ Gás | 1,70 |
| Água c/Gás Sabores | 2,00 |
| Água c/Gás 0,70cL | 4,00 |
| Água Tônica | 2,00 |
| Ginger Ale | 2,90 |
| Pneu | 2,00 |
| Sumo Laranja natural | 3,50 |
| Coca-Cola | 2,00 |
| Coca-Cola Zero | 2,00 |
| Sumol Ananás | 2,00 |
| Fanta Laranja | 2,00 |
| 7Up | 2,00 |
| Lipton Iced Tea | 2,00 |
| Red Bull | 3,50 |
| Compal | 1,80 |
| Limonada | 2,80 |
| Limonada Framboesa | 3,00 |
| Limonada Maracujá | 3,00 |
| Limonada Morango | 3,00 |

APERITIVOS

| | |
|----------------------------------|------|
| Batata Frita (Tipo Pala Pala) | 1,00 |
| Azeitonas | 2,00 |
| Tremoços | 1,00 |
| Amendoins | 1,00 |
| Pão | 1,00 |



CAFETARIA

| | |
|-----------------------|------|
| Café | 1,50 |
| Café c/ Gelo | 1,70 |
| Carioca café ou Limão | 1,00 |
| Pingo | 1,00 |
| Descafeinado | 1,50 |
| Abatanado | 1,70 |
| Café Duplo | 3,00 |
| Meia de Leite | 2,00 |
| Chá | 2,50 |
| Latte Macchiato | 2,50 |
| Cappuccino | 2,50 |
| Ice latte | 3,00 |
| Expresso Tónico | 3,00 |
| Extra Gelo | 0,25 |
| Caixa Take away | 0,50 |

WHISKEY

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

VINHO

DO PORTO

| | |
|------------------------|------|
| Porto 10 anos | 9,50 |
| Porto Branco | 5,50 |
| Porto Tawny | 5,50 |
| Porto Ruby, Reserva | 8,50 |
| Porto Tónico | 7,50 |

LICORES

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

AGUARDENTES

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

SHOT'S

| | |
|--------------|------|
| Shot Naval | 3,00 |
| Shot Premium | 5,00 |

Quem Somos?

Naval Guest House & Bistrô é um Alojamento e Casa de Petiscos, no centro histórico de Vila do Conde, onde oferecemos Qualidade e uma vista magnífica sobre a Marina, um serviço personalizado e um ambiente tranquilo sem perder a qualidade de um serviço Hoteleiro irrepreensível e atento aos detalhes.

No Bistrô estamos orgulhosos de poder compartilhar consigo a nossa paixão por uma boa e honesta comida. Contamos com a presença do Chef Pedro Holanda, e com uma ementa variada de Petiscos, Pratos Fusion Contemporâneos e uma variedade de Mariscos, assim como uma carta de harmonização de Vinhos, Cervejas e Cocktails.

Procuramos fazer com que cada refeição seja uma experiência única, quer pelo prazer da nossa comida quer pelas fabulosas vistas da nossa esplanada sobre o Rio Ave e sobre a Marina!

É o local certo para relaxar e desfrutar de momentos únicos, num espaço onde o charme de Vila do Conde, do Rio e das Praias se unem em perfeita harmonia!

O Naval Guest House & Bistrô é gerido pelo casal Andreia e Samuel, que têm como objectivo fazer com que cada cliente tenha uma experiência única em cada visita!



@navalguesthousebistro

www.onavalviladoconde.com