

APERITIVO

Cubierto

Pan lindo, paté cremoso del chef, aceite de oliva de Trás os Montes, mantequilla de las Azores y aceitunas aromatizadas 5,50

Tartar de Salmón

Combinación perfecta de salmón fresco, mezclado con cebolla, alcaparras y aceitunas, acompañado de patatas dulces 16.00

Ostras

Ostras naturales con sabor a mar 12.00

Ostras Trufadas Gratinadas

Lujosa combinación de Ostras gratinadas en Queso Crema, crema, queso Grana Padano y acabado con Aceite de Trufa 16.00

Bruschetta de Burrata

Pan tostado cubierto con queso crema, mix de ensalada, tomates cherry, jamón y terminado con salsa pesto 13.50

Bruschetta de Tomate y Parmesano

Pan de campo tostado cubierto con tomates cherry previamente rociados con aceite de oliva y albahaca y terminado con queso parmesano rallado 5.50

Sopa de Mar

Rica y sabrosa sopa donde se mezcla la tradición con la innovación de lo mejor que nos brinda el Mar! 8.50

Crema de Legumbres

Sopa cremosa con vegetales seleccionados por el Chef 3.50

PLATOS PRINCIPALES

American Ribbs

Suculentas costillas asadas a fuego lento en Salsa Barbacoa del Chef, acompañadas de Papas Campesinas y una crujiente Ensalada de Col 21.00

Risotto de Camarones

Arroz meloso de cocción lenta acompañado de gambas 21.00

Spaghetti del Mar

Espaguetis, Gambas y Almejas salteados al ajillo y rematados con Huevas de Tobiko 19.50

Massa al Pomodoro

Espaguetis, Salsa de Tomate del Chef, Tomates Cherry y rematado con queso Grana Padano 15.50

Salmón Tataki

Salmón braseado con costra de sésamo acompañado de champiñones confitados y aligot al azafrán 21.00

Bitoque a Chef

Solomillo, papas fritas, huevo frito, ensalada de lechuga y tomate y rematado con salsa secreta del Chef 21.00

Francesinha Naval

Solomillo, Salchicha, Tocino, Jamón, Queso, Huevo Frito, Salsa Francesinha y Papas Fritas 18.50

Panado Naval

Pollo empanizado, papas fritas, queso en capas y terminado con salsa Francesinha 14.50

Filete A La Parrilla

Filete (ver pescado del día) a la brasa, acompañado de Puré y verduras salteadas 21.00

PETISCOS de MAR

Gambas a la Naval

Camarones flambeados y terminados con salsa secreta del Chef 23.00

Ceviche de Manga Rosa

Salmón, Mango, Leche de Tigre del Chef, Cebolla morada y terminado con Cilantro 18.00

Ceviche de Mariscos

Robalo, Camarones y Mejillones, Leche de Tigre del Chef, Cebolla Morada, Maíz Frito y terminado con Cilantro 19.00

Ceviche de Robalo

Robalo, Leche de Tigre del Chef, Cebolla Morada, Maíz Frito y terminado con Cilantro 19.00

Gambas al guillo

Gambas peladas salteadas en aceite de oliva y ajos 18.00

Mejillones Naval

Mejillones cocidos servidos con salsa vinagreta del Chef 15.00

Calamares a la Romana

Acompañado de nuestra Mayonesa de Ajo 10.50

Almejas Bolhão Pato

Almejas salteadas en aceite de oliva, ajo y cilantro 16,50

PETISCOS de TERRA

Huevos Rotos

Papas fritas, jamón y huevos fritos 11.50

Setas Rotos

Papas fritas, champiñones salteados y huevos fritos 12.00

Trinchada

Salchicha, tocino, jamón, queso y salsa francesinha 8.50

Setas Trinchadas

Champiñones salteados, queso y salsa francesinha 9,50

Moelinhas de Sogrinha

Mollejas elaboradas con una receta transmitida de generación en generación 10.00

Pimientos de Padrón

Pimientos de Padrón salteados 7,50

Setas al Vino de Oporto

Champiñones salteados al vino de Oporto 9,50

Papas Campesinas

acompañado de mayonesa de ajo del Chef 4.50

Papas fritas Naval

Papas fritas cubiertas con queso y salsa Francesinha 6.50

Papas fritas

3,50

POKE

Poke Bowl De Salmón

Salmón, shari, sunomono, mango, aguacate, queso crema, pepinillos en cebolla morada

Topping's: boniato y nori 19.00

Poke Bowl De Camarones

Gambas, mix de ensalada, sunomono, mango, marisco, queso crema, tomates cherry

Topping's: boniato y cebollino 19.00

Poke Bowl Shitaki

Hongos shitaki, mezcla para ensalada, mango, aguacate, ensalada de col, pepinillos encurtidos con cebolla morada, queso crema.

Toppings: nori y semillas de sésamo 19.00

ENSALADAS

Ensalada De Salmón

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, queso crema, huevo cocido y salmón ahumado 15.50

Ensalada Mista

Tomate y lechuga 5.50

Ensalada de Tomate

Tomates y queso crema 4.50

Ensalada Burrata

Mixto de ensalada, queso burrata, jamón y maíz frito 14.50

TABLAS

Tabla Frita

Finger de pollo, alitas de pollo, bolitas de alheira, calamares, caprichos de cangrejo, empanadillas de bacalao y crepes de verduras 23,50

Tabla Vegetariana

Hamburguesa vegetal, crepes vegetales, falafel e aros de cebolla 22.00

Tabla de Quesos

Queso mixto, aceitunas, tostadas y mermelada de calabaza 20.00

*Extra jamón 4.50

Tabla Naval

Quesos mixtos y embutidos, aceitunas, mermelada de calabaza y tostadas 30.00

Menú NIÑOS

Nota: Hasta 12 años

Finguer De Pollo Empanizado
acompañado de papas fritas y huevo frito 8.50

Filete De Pescado Empanizado
acompañado de papas fritas y huevo frito 8.50

Embutido
acompañado de papas fritas y huevo frito 8.50

Snacks

Prego en pan Naval

Solomillo y queso Serra 12,50

Prego en pan

Solomillo, jamón y queso 10,50

Perro Naval

Salchicha, jamón, queso y salsa francesinha 12.50

Hamburguesa Naval

Jamón, queso, lechuga, bacon y cebolla frita 11.50

Hamburguesa Vegetariana

Hamburguesa vegetariana, lechuga, tomate y queso 10.50

TOSTADAS*

Naval Club

Lechuga, tomate, queso, jamón, pollo empanizado y huevo frito 10.50

Sándwich club

Lechuga, tomate, queso, jamón y huevo frito 9,50

Tostada De Salmón

Salmón ahumado, queso crema y lechuga 11.50

Tostada De Tomate

Queso y tomate 6.50

Tostada Mixta Sobre Pan Saloio

Jamón y queso 4.50

WRAPS*

Wrap De Salmón

Lechuga, tomate, queso crema y salmón ahumado 10.50

Wrap de pollo

Lechuga, tomate, queso y empanizado de pollo 9.50

Wrap vegetariana

Lechuga, tomate, zanahoria y falafel 9,50

*** Tostadas y Wraps sólo se servirán hasta las 6pm**

POSTRES

Petit Gateau con bola de helado

Suave y cremosa tarta de chocolate acompañada de una bola de helado 6,50

Leche crema

Ingredientes sencillos que se transforman en una textura cremosa y rematados con una costra de azúcar quemada 4.50

Waffle con Nutella

Masa esponjosa y crujiente por fuera acompañada de crema de avellanas y cacao 4.50

Cheesecake con Frutos Rojos

Delicioso y sofisticado postre que combina la riqueza y cremosidad del cheesecake con la acidez y dulzura de los frutos rojos 4.50

*dosis extra 2.00

Cheesecake con Maracuyá

Delicioso y sofisticado postre que combina la riqueza y cremosidad del cheesecake con el sabor tropical y cítrico del maracuyá 4.50

*dosis extra 2.00

Baba de Camelo

Postre clásico con leche condensada y huevos 4.50

Mousse de chocolate

El intenso sabor del chocolate equilibrado por la suavidad de la mousse 4,50

VINOS

BLANCO/ROJO

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, Dao		19,00

BLANCO

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

ROJO

Quinta do Paral, Reserva 2017, Alentejo	32,00
Estos 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

Cremallera, Duero	4,50	15,00
tierras de grifo, Duero		15,00
Quinta do Paral, Alentejo		16,00

VINO ESPUMOSO

Vino espumoso Paul Remy, Francia	4,00	16,00
Vino espumoso Quinta da Lagoa Velha, Bairrada, Blanco		19,00
Rosé		22,00
Vino Espumoso Vale do Homem Super Reserva, Verde		35,00

SANGRÍA

Blanca	6,50	23,00
Tinta	6,50	23,00
Rosé	6,50	23,00
Maracuyá	7,50	25,00
Frambuesa	7,50	25,00
Fresa	7,50	25,00
Espumoso	9,00	28,00
de Frutos Rojos		
Mojito		25,00

CÓCTELES

Caipirinha	5,00
Caipirosca	5,00
Caipi De Fresa	6,00
Caipi Negro	6,00
Caipi Maracuyá	6,00
Mojito	7,00
Mojito Maracuyá	8,00
Mimosa	7,00
Paloma	7,00
Margherita	8,00
Moscow Mule	7,00
Aperol Spritz	7,00
Negroni	8,00

GIN´S

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



CERVEZA

Pequeño	2,00
Medio	2,50
Grande	4,50
<u>Botellas</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 Roja	3,50
1906 Coupage Negro	3,50
Radler	3,50
Boemia	3,50
Corona	4,50
Erdinger	5,00
Franziskaner	4,50
Brewdog Ipa	4,50
Sommersby	3,50

AGUAS JUGOS

Água sin gas 0,33cl	1,50
Agua sin gas 1,5l	4,00
Agua con Gas	1,70
Agua con Gas sabores	2,00
Agua con Gas 0,70cl	4,00
Agua Tónica	2,00
Ginger Ale	2,90
Jugo de Naranja	3,50
Coca-Cola	2,00
Coca-Cola Zero	2,00
Sumol Piña	2,00
Fanta Naranja	2,00
7Up	2,00
Lipton Té helado	2,00
Red Bull	3,50
Compal	1,80
Limonada	2,80
Limonada de frambuesa	3,00
Limonada de maracuyá	3,00
Limonada de fresa	3,00

APERITIVOS

Papa frita (Tipo Pala Pala)	1,00
Aceitunas	2,00
altramuces	1,00
Miseria	1,00
Pan	1,00



CAFETERÍA

Café	1,50
Café con Hielo	1,70
Cafe con leche pequeno	1,00
Descafeinado	1,50
Abatanado	1,70
Café Doble	3,00
Cafe con Leche grande	2,00
Té	2,50
Latte Macchiato	2,50
Capuchino	2,50
Latte Helado	3,00
Espresso Tónica	3,00
Hielo Extra	0,25
Caja para llevar	0,50

WHISKY

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

VINO DE OPORTO

Oporto 10 años	9,50
Oporto Blanco	5,50
Oporto Tawny	5,50
Oporto Rubí, Reserva	8,50
Oporto Tónico	7,50

LICORES

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

BRANDIS

Coñac	10,00
Aguardente Velha	8,00
Brandy Carlos 1º	5,00
Grand Manier	5,00
CRF, Reserva	4,00
Macieira	3,50
Aguardente de Hierbas	3,50
Aguardente Bagaceira	3,50

SHOT'S

Shot Naval	3,00
Shot Premium	5,00

¿Quienes somos?

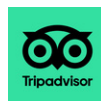
Naval Guest House & Bistrô es una casa de alojamiento y merienda, en el centro histórico de Vila do Conde, donde ofrecemos Calidad y una magnífica vista sobre la Marina, un servicio personalizado y un ambiente tranquilo sin perder la calidad de un servicio de Hotel impecable y atento a los detalles.

En Bistrô estamos orgullosos de poder compartir contigo nuestra pasión por la buena y honesta comida. Contamos con la presencia del Chef Pedro Holanda, y una variada carta de Snacks, Platos Fusión Contemporánea y variedad de Mariscos, además de una carta de maridaje de vinos, cervezas y cócteles.

¡Intentamos hacer de cada comida una experiencia única, tanto por el placer de nuestra comida como por las fabulosas vistas desde nuestra terraza sobre Rio Ave y la Marina!

¡Es el lugar adecuado para relajarse y disfrutar de momentos únicos, en un espacio donde el encanto de Vila do Conde, Río y las playas se unen en perfecta armonía!

Naval Guest House & Bistrô está gestionado por la pareja Andreia y Samuel, cuyo objetivo es garantizar que cada cliente tenga una experiencia única en cada visita.



@navalguesthousebistro

www.onavalviladoconde.com