

4. Aniversário



Chef
Nuno Martins
NUMA Restaurante



Chef
João Narigueta
Restaurante Híbrido



 **19hrs**

24/05 

AVENIDA MIGUEL BOMBARDA, 17.
8500-299 PORTIMÃO





NUMA

RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO ANIVERSÁRIO

4

Chef
Nuno Martins
NUMA Restaurante



Chef
João Narigueta
Restaurante Híbrido

**Corvina, Citrinos do Algarve e
Caviar**

*Arinto dos Açores
Pico Wines*

À Brás de Lagostim do Rio

*Frei Gigante
Pico Wines*

**PÃO FERMENTAÇÃO LENTA | BRIOCHE AROMATIZADO COM LARANJA DE SILVES | AZEITE DE MONCHIQUE
| FLOR DE SAL DE CASTRO MARIM E LIMA**

**Tamboril de Caldeirada, Foie
do Mesmo, Sardinha e Salsa**

*Terras de Lava Rosé
Pico Wines*

●
**Arroz de Mar, Lagosta,
Salicornea e Coentros**

*Terrantez do Pico
Pico Wines*

**Lúcio Perca Curada e
Fumada, Berbigão, Alho e
Ervas Silvestres**

*Verdelho
Pico Wines*

●
**Javali com Especiarias,
Beterraba e Cogumelos**

*Tinto Projectos
Pico Wines*

CHOCOLATES E FRAMBOESAS, ALFARROBA E MARACUJÁ DA MADEIRA

LICOROSO 10 ANOS - PICO WINES

MENU COM HARMONIZAÇÃO - 110€ / PP

MICHELIN 2025

A SUSTENTABILIDADE E ZERO DESPERDÍCIO SÃO OS NOSSOS VALORES, ENTÃO OS MENUS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES DE ACORDO COM OS PRODUTOS DISPONÍVEIS NO MERCADO. EM CASO DE ALERGIA ALIMENTAR POR FAVOR AGRADECEMOS QUE INFORME A NOSSA EQUIPA O NUMA RESTAURANTE DISPÕE DE LIVRO DE RECLAMAÇÕES. PREÇOS COM IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR.