

NUMA
RESTAURANTE

*Do sonho
faz-se a vida,
dos melhores
ingredientes
os sabores*

MICHELIN 2025



NUMA

RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO NUMA

8 MOMENTOS

77€ / PP (MESA COMPLETA)

HARMONIZAÇÃO 45€ / PP

OSTRA DA RIA DE ALVOR | LIMÃO | MENTA | PIMENTO ASSADO

EMPADA DE PATO & RISSOL DE GAMBA

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

CHOCO MARINADO | FEIJOADA | CEBOLA | MANJERICÃO

ESCABECHE DE COELHO | CEBOLA ROXA | ALCAPARRA | COENTRO |
BATATA CABELO DE ANJO

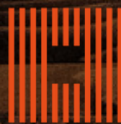
POLVO DO ALGARVE | TEXTURAS DE BATATA DOCE | PIMENTO
ASSADO | PEROLAS DE LIMÃO | FILAMENTOS DE MALAGUETA |
ESPUMA DO ASSADO

RAIA | ESPUMA DE BATATA TRUFADA | TOSTA SOJA | PRESUNTO |
PURÉ DE ALHO | ÓLEO SALSA

MOUSSE DE LARANJA | GELADO DE ALFARROBA | AMÊNDOA

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 VICOR.



NUMA
RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO ESTAÇÃO

10 MOMENTOS

95€ / PP (MESA COMPLETA)

HARMONIZAÇÃO 55€ / PP



OSTRA DA RIA DE ALVOR | LIMÃO | MENTA | PIMENTO ASSADO

EMPADA DE PATO & RISSOL DE GAMBA

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

CHOCO MARINADO | FEIJOADA | CEBOLA | MANJERICÃO

ESCABECHE DE COELHO | CEBOLA ROXA | ALCAPARRA | COENTRO |
BATATA CABELO DE ANJO

XERÉM BERBIGÃO | SARRAJÃO | PEPINO

POLVO DO ALGARVE | TEXTURAS DE BATATA DOCE | PIMENTO
ASSADO | PEROLAS DE LIMÃO | FILAMENTOS DE MALAGUETA |
ESPUMA DO ASSADO

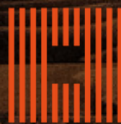
RAIA | ESPUMA DE BATATA TRUFADA | TOSTA SOJA | PRESUNTO |
PURÉ DE ALHO | ÓLEO SALSA

RUBIA GALEGA | ESPINAFRE | MIL FOLHAS DE BATATA | JUS

MOUSSE DE LARANJA | GELADO DE ALFARROBA | AMÊNDOA

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.



NUMA
RESTAURANTE

ENTRADAS

Creme de Meloa

Creme de Meloa, Manjerição, Presunto e Pepino. 14€

Tártaro de Novilho

Lombo de Novilho, Maionese de Ostra, Pickle Cebola Roxa, Alcaparra, Manteiga de Amêndoa Algarvia, Chips, Óleo de Salsa. 17€

Atum Rabilho

Atum Rabilho, Puré de Aipo, Semente de Sésamo, Pepino Doce, Jus de Citrinos do Algarve, Cebola. 21€

Gambas do Algarve

Gambas Marinadas, Creme de Ervilha, Alcaparra, Brioche, Papada, Sumac, Limão Caviar. 17€

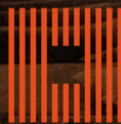
Salada Algarvia

Creme de Chicharos, Coração de Alface, Texturas de Tomate, Oregão, Gengibre. 15€

Couvert

Pão Massa Mãe, Manteigas, Azeite de Monchique e Flor Sal de Castro Marim, Bolas de Bacalhau. 13€

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 VICOR.



NUMA
RESTAURANTE

PEIXES

Peixe da Lota

Peixe da Lota, Arroz de Bivalves, Coentros, Arroz Tufado, Espuma de Limão, Molho de Camarão. 27€

Raia

Raia em Azeite, Espuma de Batata Trufada, Creme de Alho Assado, Presunto, Chips de Soja e Mostarda. 25€

CARNES

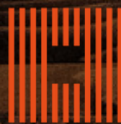
Texturas de Porco

Presa e Lombrinho de Porco, Migas de Azeitona, Laminas de Batata, Mostarda, Pickles, Legumes da Época, Jus de Carne. 26€

Pato

Peito de Pato, Puré de Nabo, Texturas de Cenoura, Couves e Molho de Amoras. 27€

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.



NUMA
RESTAURANTE

CLÁSSICOS

Bife do Lombo

Lombo de Origem Nacional, Mil Folhas de Batata, Estufado de Alho Francês, Legumes da Semana, Jus. 37€

Carabineiro

Carabineiro Tostado, Arroz de Gambas, Ceboleto, Limão, Espuma de Carabineiro. 47€

Polvo

Polvo com Final Grelhado, Texturas de Batata Doce de Aljezur, Pérolas de Limão e Pimenta, Filamentos de Malagueta e Molho do Assado. 27€

VEGETARIANOS

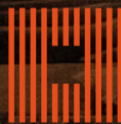
Ravioli de Legumes

Raviolis de Legumes, Texturas de Beterraba, Puré de Cebola, Chips de Batata Doce, Molho de Cataplana. 23€

Alho Francês

Alho Francês Assado, Puré de Grão, Lima, Pimentão Doce Fumado, Passas, Nozes. 23€

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.



NUMA
RESTAURANTE

SOBREMESAS

Chocolates

Creme de Chocolate 70%, Chocolate Branco, Puré de Morango, Salicornea, Chrispy de Chocolate. 13€

Sabores do Algarve

Mousse de Laranja, Amendoa, Beterraba e Gelado de Alfarroba. 13€

Pêra

Pêra em Vinho Branco e Especiarias, Queijo Azul, Gel de Maracujá, Texturas de Noz e Gelado de Menta. 13€

Figo

Figo Caramelizado, o seu Sorvete e as Próprias Folhas, Caramelo Salgado, Crumble de Baunilha, Gel de Framboesa. 13€

Queijos

Nacionais e Internacionais. 19€

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 VICOR.