



NUMA
RESTAURANTE

CONVIDA

5° ANIVERSÁRIO

25 DE MAIO

JANTAR COM HARMONIZAÇÃO DE VINHOS



CHEF
NUNO MARTINS



CHEF CONVIDADO
JOÃO VIEGAS
mesa farta

PARCEIROS



HERDADE DO CEBOLAL



WINE CASTLE



NUMA

RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO ANIVERSÁRIO

5

Chef
Nuno Martins
NUMA Restaurante



Chef
João Viegas
Restaurante Mesa Farta

Choco com Couve Flor Assada

*Sanduíche de Polvo, Escabeche de
Pimento Assado*

*Delicia com Atum à Bulhão
Pato*

*Patanisca de Leitão, Conserva de
Toranja*

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

Sopa de Culi de Camarões

*Cavala, Gaspacho de Pepino,
Amendoa*

*Coelho de Cebolada à
Portuguesa*

*Raia Alhada, Batata Olho de
Perdiz, Berbigão*

**BAUNILHA, CACAU, EUCALIPTO, NECTARINA
MOSCATEL ROXO**

MENU COM HARMONIZAÇÃO - 90€ / PP

MICHELIN 2025

A SUSTENTABILIDADE E ZERO DESPÉRDIO 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.