



NUMA
RESTAURANTE

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

MICHELIN 2025



NUMA
RESTAURANTE

MENUS COM HISTÓRIA

4 MOMENTOS

65€ / PP (MESA COMPLETA)

HARMONIZAÇÃO - 4 VINHOS

40€ / PP



SOPA DE CULI DE CAMARÕES

LIVRO III - COZINHEIRO MODERNO OU NOVA ARTE DA COZINHA (1780)

LINGUADO DE CALDEIRADA À MODA NORMANDA

LIVRO VI - O COZINHEIRO DOS COZINHEIROS (1870)

COELHOS DE CEBOLADA À PORTUGUESA

LIVRO III - COZINHEIRO MODERNO OU NOVA ARTE DA COZINHA (1780)

PUDIM DE LARANJA

LIVRO VI - O COZINHEIRO DOS COZINHEIROS (1870)



Da página à mesa.
*Os Livros de Culto
da Cozinha Portuguesa*

menuscomhistoria.com

MICHELIN 2025

SÓ SÃO ACEITES RESERVAS DOS MENUS DE DEGUSTAÇÃO ATÉ ÀS 21H30

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

MENU DEGUSTAÇÃO NUMA

7 MOMENTOS

83€ / PP (MESA COMPLETA)

HARMONIZAÇÃO - 5 VINHOS 55€ / PP

OSTRA DA RIA DE ALVOR | PEPINO | PICANTE | MORANGO

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

SARRAÇÃO | RAIZES TUBEROSAS | ALCAGOITA | MOLHO ESCABECHE
DE COELHO

SOPA DE PEIXES | POEJO | CHOCO | SALSA

RAIA | ESPUMA TRUFADA | ALHO | PRESUNTO

TEXTURAS DE PORCO À ALENTEJANA

PUDIM DE LARANJA | TEXTURAS DE AMÊNDOA | ALFARROBA

MICHELIN 2025

SÓ SÃO ACEITES RESERVAS DOS MENUS DE DEGUSTAÇÃO ATÉ ÀS 21H30

A SUSTENTABILIDADE E ZERO DESPÉRDICIO 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

9 MOMENTOS

109€ / PP (MESA COMPLETA)

HARMONIZAÇÃO - 7 VINHOS

75€ / PP

OSTRA DA RIA DE ALVOR | PEPINO | PICANTE | MORANGO

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

SARRAJÃO | RAIZES TUBEROSAS | ALCAGOITA | MOLHO ESCABECHE
DE COELHO

TÁRTARO DE GAMBA LISTADA | PURÉ DE ERVILHA | ALHO E
AMÊNDOA

SOPA DE PEIXES | POEJO | CHOCO | SALSA

LINGUADO | MOLHO BRANCO | COGUMELO

CARABINEIRO | ARROZ RISOTTO DE MARISCO | CARIL

TEXTURAS DE PORCO À ALENTEJANA

PUDIM DE LARANJA | TEXTURAS DE AMÊNDOA | ALFARROBA

MICHELIN 2025

SÓ SÃO ACEITES RESERVAS DOS MENUS DE DEGUSTAÇÃO ATÉ ÀS 21H30

A SUSTENTABILIDADE E ZERO DESPÉRDICIO 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

ENTRADAS

Salada Algarvia

Tomates, Melão, Queijo Fresco de Cabra, Presunto, Manjeriçã, Azeite. 16€

Tártaro de Novilho

Lombo de Novilho, Maionese de Ostra, Pickle Cebola Roxa, Alcaparra, Manteiga de Amêndoa Algarvia, Óleo de Salsa. 19€

Atum

Atum, Laranja, Amêndoa, Pepino. 21€

Gamba do Algarve

Gamba do Algarve, Puré de Amêndoa e Ervilha, Chips de Pastinaca, Papada e Algas. 18€

Sopa de Peixe

Peixe da Semana, Açafreão, Poejo, Chips de Choco, Caldo de Cataplana 16€

Sarração

Raizes Tuberosas, Alcagoita, Molho Escabeche de Coelho 18€

Sopa Culi de Camarões

Tosta, Tártaro de Novilho, Gamba Branca, Pesto, Bisque. 21€

Couvert

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

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 VICOR.



NUMA
RESTAURANTE

PEIXES

Peixe da Lota

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

Raia

Raia em Azeite, Alho Assado, Batata Trufada, Presunto, Chips de Mostarda e Soja. 26€

Pregado

Pregado, Molho Branco, Ostra, Mexilhão, Crumble de Pão e Salsa, Cogumelos. 28€

CARNES

Porco

Preso e Barriga de Porco, Ameijoas, Azeitona, Pickles, Texturas de Batata, Jus de Carne. 27€

Pato

Peito de Pato, Granola, Mousse de Chicharos, Cenoura Algarvia, Jus. 28€

Coelho

Coelho, Arroz do Mesmo, Texturas de Cebola, Cebolinho, Jus. 28€

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 VICOR.



NUMA
RESTAURANTE

CLÁSSICOS

Bife do Lombo

Lombo de Origem Nacional, Mil Folhas de Batata, Estufado de Alho Francês, Legumes da Semana, Jus. 38€

Carabineiro

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

Polvo

Polvo com Final Grelhado, Batata Doce de Aljezur, Chalota, Chouriço Filamentos de Malagueta e Molho do Assado. 28€

VEGETARIANOS

Abóbora

Tranche de Abóbora Grelhada, Texturas de Castanha, Nozes, Aipo. 24€

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 VICOR.



NUMA

RESTAURANTE

SOBREMESAS

Chocolates

Espuma de Chocolate 70%, Chocolate Branco e Beterraba,
Salicornea, Avelã. 15€

Pudim de Laranja Algarvia

Pudim de Laranja, Amêndoa, Café, Gelado de Cabra. 14€

Mousse Baunilha

Cacau, Gelado de Hibiscos, Eucalipto e Nectarina. 14€

Rabanada

Brioche de Laranja, Gelado de Café, Vinho do Porto,
Creme de Baunilha. 14€

Queijos

Nacionais e Internacionais. 24€

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.