

Couvert

(Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o 'couvert', pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este

inutilizado)

Pão, Manteiga, Azeitonas e Mousse do dia (Por Pessoa)

Bread, butter, Olives and Mousse of the day (Per Person)

Pain, Beurre, Olives et Mousse du jour (Par Personne)

Azeite Virgem Extra Pmium (servido à mesa) – Azeite de categoria superior, extraído a frio, com notas frescas de erva cortada, amendoa verde e um ligeiro toque picante no final.

Premium Extra Virgin Olive Oil (served at the table) – A superior category olive oil, cold-pressed, with fresh notes of cut grass, green almond and a slight spicy touch at the end.

Huile d'olive extra vierge de qualité supérieure (servie à table) – Une huile d'olive de catégorie supérieure, pressée à froid, avec des notes fraîches d'herbe coupée, d'amande verte et une légère touche épicée en finale.

Entradas/Starters/ Entrées

Croquetas de Polvo

Octopus Croquettes

Croquettes de Poulpe

Croquetas de Camarão

Shrimp Croquettes

Croquettes de crevettes

Croquetas de Carne e Chourico

Meat and Chorizo Croquettes

Croquettes de viande et de chorizo

Carpaccio de Polvo, servido numa cama de Grão temperado com Azeite de Ervas e Alho

Octopus Carpaccio, served on a bed of seasoned chickpea with olive oil, herbs and Garlic

Carpaccio de Poulpe, servi sur un lit de pois chiche et assaisonné avec de l'Huile d'olive aux herbes et à l'ail

Ceviche de Robalo, em marinada de Lima fresca, Pepino e leite de Coco

Sea Bass Ceviche, in a Marinade of Fresh Lime, Cucumber and Coconut Milk

Ceviche de bar, mariné au citron vert frais, concombre et lait de coco

Vol-au-vent de Polvo, Folhado crocante, regado com um refogado cremoso de polvo e chouriço Alentejano aromatizado com noz-moscada e estragão

Octopus Vol-au-vent, Crisp puff pastry casing with a creamy filling of octopus flavoured with "Alentejo" chorizo seasoned with nutmeg and tarragon

Vol-au-vent de Poulpe, Croûte de pâte feuilletée, arrosée avec une crème onctueuse de poulpe et chorizo de l'Alentejo, aromatisée à la noix de muscade et à l'estragon

Carpaccio de Lombo de Vitela, servido numa cama de rúcula com pinhão torrado e lascas de queijo parmesão

Beef Carpaccio, served on a bed of arugula with toasted Pine Nut and parmesan cheese shavings

Carpaccio de Boeuf, servi sur un lit de roquette avec des pignons grillés et des copeaux de parmesan

Tataki de Salmão, servido num molho Ponzu de gengibre, cebolinho, malagueta e Sake

Salmon Tataki, served with a Ponzu sauce, ginger, chives, chilli and Sake

Saumon Tataki, servi dans un sauce Ponzu au gingembre, ciboulette, piment et Sake

Gambas "Pangeia", Gambas salteadas em Alho e Gengibre, flamejadas com Brandy num molho de natas e ervas aromáticas

Prawns "Pangeia", Prawns sautéed in garlic and ginger, flambéed with brandy in a creamy herb sauce

Gambas "Pangeia", Gambas sautées à l'ail et au gingembre, flambées au Brandy dans une sauce à la crème fraîche et aux herbes aromatiques

Camarão ao Alho e piri-piri, Camarão frito em Alho e piri-piri, perfumado com Vinho Verde Loureiro e coentros

Garlic and Chili Prawns, fried prawns with garlic and chili, seasoned with Vinho Verde Loureiro (green wine) and coriander

Crevette à l'Ail et au Pili-pili, crevettes frites à l'ail et au pili-pili, parfumées au Vinho Verde (vin vert) Loureiro et à la coriandre

Sopas & Saladas/Soups & Salads/Soupes & Salades

Sopa Pangeia, Caldo de alho com ovos, coentros e Pierogi de queijo Parmesão
Pangeia Soup, Garlic broth with egg, coriander and Pierogi of parmesan cheese
Soupe Pangeia, Bouillon à l'ail avec des œufs, coriandre et Pierogi au parmesan

Creme de Legumes
Vegetable Soup
Potage de Légumes

Sopa Rica de Peixe e Marisco
Rich Fish and Seafood Soup
Soupe Riche en Poisson et Fruits de Mer

Salada de Pêra e Gorgonzola com Nozes, Salada de folhas com nozes, pêra e queijo Gorgonzola
Pear, Gorgonzola and Walnut Salad, Leafy salad with pears, walnut and Gorgonzola cheese
Salade à la Poire, les Noyer et au Gorgonzola, Feuilles de laitue avec de la poire, les noyer et du fromage Gorgonzola

Salada Pangeia, Tomate e queijo fresco, regado com vinagrete de Manjeriçã
Pangeia Salad, Tomatoes and fresh cheese, with a vinaigrette and basil dressing
Salade Pangeia, Tomate et fromage frais, arrosés de vinaigrette au basilic

Cantinho Pangeia/Pangeia Corner/ Coin Pangeia

Pierogi (Polónia), um tipo de pastel recheado com queijo e batata, cozido e depois frito em manteiga e cebola
Pierogi (Poland), a type of pie stuffed with cheese and potato, cooked and fried afterwards with butter and onion
Pierogi (Pologne), une sorte de pâtisserie farcie de fromage et de pommes de terre cuit et puis frit avec du beurre et de l'oignon

Polvo Ozy Macca

Polvo salteado sobre cama de chouriço selecionado, envolvido em molho Ozy Macca. Acompanhado por salada fattoush fresca, delicadamente temperada com maionese de harissa

Octopus Ozy Macca

Sautéed octopus on a bed of selected chorizo, finished with Ozy Macca sauce. Served with a fresh fattoush salad, delicately dressed with harissa mayonnaise

Poulpe Ozy Macca

Poulpe sauté sur lit de chorizo sélectionné, nappé de sauce Ozy Macca. Accompagné d'une salade fattoush fraîche, délicatement assaisonnée avec une mayonnaise à la harissa



Polvo/ Octopus/ Poulpe

Depois de muito refletir, decidimos que seria o Polvo a nossa especialidade da casa.

Já que estamos inseridos nesta maravilhosa vila piscatória, achamos que seria esta uma boa forma de homenagear os pescadores da Nazaré.

After a long reflection, we decided to have the Octopus as our restaurant speciality.

Since we are in this beautiful fishing village, we believe this is the best way to pay tribute to all the fisherman from Nazaré.

Après une longue réflexion, nous avons décidé que le Poulpe serait la spécialité de la maison.

Puisque nous sommes localisés dans cette belle ville piscicole, nous pensons que c'est une bonne façon de rendre hommage aux pêcheurs de Nazaré.

Trilogia de Polvo, uma junção de sabores tendo como principal ingrediente o polvo

Octopus Trilogy, A mixture of flavours having octopus as its main ingredient

Trilogie de Poulpe, une mariage de saveurs, où le principal ingrédient est le poulpe

Ensopado de Polvo e Camarão, cozinhado num caldo de alho, cebolada, tomate fresco e ervas aromáticas, perfumado com vinho branco maduro e coentros frescos

Octopus and shrimp Stew, cooked in a broth of garlic, onions, fresh tomatoes and herbs, perfumed with white wine and fresh coriander

Ragoût de Poulpe et crevettes, cuit dans un bouillon d'ail, d'oignon, de tomates fraîches et d'herbes, parfumées au vin blanc et de coriandre fraîche

Polvo Grelhado na Brasa, servido com batata-doce num molho de pimenta, piri-piri, azeitona e coentros

Grilled Octopus, served with sweet potato in a pepper sauce, chili, olives and coriander

Poulpe Grillé à la Braise, accompagné de patates douces dans une sauce de poivre, pili-pili, olives et coriandre

Arroz de Polvo Malandrinho, perfumado com Paio de vinho tinto Minhoto

Octopus Rice "Malandrinho", scented with red wine pork sausage from "Minho" region

Riz au Poulpe "Malandrinho", parfumé avec un « paio de vinho tinto minhoto » (gros saucisson au vin rouge de la région du Minho)

Polvo Assado no Forno, servido com batata a murro, regado com azeite, cebola e alho

Oven roasted Octopus, served with traditional "pounded" roast potatoes with an olive oil, onion and garlic dressing

Poulpe Grillé au Four, accompagné de pommes de terre au four, légèrement écrasées, servies avec leur peau), arrosé avec de l'huile d'olive, de l'oignon et de l'ail

Polvo com crocante de broa, servido em cama de grelos e esmagada de grão

Oven roasted Octopus and Corn Bread Crust, served on a bed of chickpea mush and fresh vegetables

Poulpe avec Croquant de Pain de Maïs, servi sur un lit de fanes de navet et d'un concassé de pois chiche

Tempura de Polvo, servido numa base de salada Japonesa com molho Miso, acompanha maionese de lima e "Sweet Chili"

Octopus tempura, served on a base of fresh Miso Salad, accompanied by mayonnaise of lime and "Sweet Chili"

Tempura de poulpe servi sur un lit de salade Miso fraîche, accompagné d'une mayonnaise au citron vert et à la sauce chili douce. "Sweet Chili"

Peixe/Fish/Poisson

Camarão Tigre Grande grelhado no forno, tempero do Chef, perfumado ao Cognac

Big Tiger Shrimp grilled in the oven, Chef's seasoning, scented with Cognac

Crevettes Big Tiger grillées au four, assaisonnement du chef, parfumées au Cognac

Lagosta de Moçambique grelhada no forno, com molho de alho, salsa e manteiga clarificada

Oven grilled Lobster, with garlic, parsley and clarified butter sauce

Langouste rouge grillé au four, sauce à l'ail, au persil et au beurre clarifié

Ensopado de Peixe e Marisco, seleção de marisco e peixe da costa, cozinhado num caldo de alho, cebolada, tomate fresco e ervas aromáticas servido com pão caseiro torrado ao alho

Fish and Seafood Stew, selection of fish and seafood from the Portuguese coast, cooked in garlic, onion, fresh tomatoes, white wine and fresh herb sauce, served with garlic bread

Ragoût de Poisson et Fruits de Mer, sélection de fruits de mer et de poissons frais de la côte, cuisinés dans un bouillon d'ail, d'oignons, tomate frais et herbes aromatiques, servi avec du pain grillé à l'ail

Lombo de peixe fresco do dia grelhado no forno, servido com Mousseline de batata e abobora num molho de azeite virgem, perfumado com alcaparras e funcho

Fillet of Catch of the day grilled in the oven, served with potato and pumpkin Mousseline in a virgin olive oil sauce infused with capers and fennel

Filet de poisson frais, grillé au four, accompagné de Mousseline de pomme de terre et potiron dans une sauce d'huile d'olive vierge, parfumé aux câpres et fenouil

Lombos de Bacalhau com broa, servido com grelos, batata, crocante de broa e azeite beirão

Cod fish fillet "Bacalhau", slowly cooked in virgin olive oil perfumed with fresh garlic and onion, served with vegetables, potatoes, crispy cornbread and olive oil

Filet de Morue (Bacalhau), servi avec des légumes, des pommes de terre, du pain de maïs croustillant et de l'huile d'olive

Camarão Panado com Coco & Molho Tropical, Camarões envolvidos numa crosta crocante de coco dourado, levemente temperados com especiarias. Servidos com Arroz de ananas e "Salsa Cruda Tropical" de manga, abacate, lima e coentros

Coconut-Crusted Shrimp with Tropical Sauce, Shrimp coated in a crispy golden coconut crust, lightly seasoned with spices. Served with pineapple rice and "Tropical Salsa Cruda" of mango, avocado, lime, and cilantro

Crevettes panées à la noix de coco et Sauce Tropicale, Crevettes enrobées d'une panure croustillante et dorée à la noix de coco, légèrement épicées. Servi avec du riz à l'ananas et une "Salsa Cruda Tropicale" à base de mangue, d'avocat, de citron vert et de coriandre

Carne/Meat/ Viande

Pangeia Mar e Terra, Tornado de Lombo de Vitela e 1/2 lagosta, servido com um molho de vinho Shiraz e molho de lagosta "Pangeia"

Pangeia Surf and Turf, Fillet tenderloin and lobster, served with a red wine sauce and lobster "Pangeia" sauce

Pangeia Mer et Terre, Tournedo de filet de veau et langouste, accompagné d'une sauce au vin rouge et d'une sauce de langouste Pangeia

Trilogia de carne

Seleção de carne, acompanha feijoca estufada com chouriço batata frita caseira, arroz branco e salada, molho chimichurri

Trilogy of Meat

Selection Meat, accompanied of stewed beans with chorizo, homemade fries, white rice and salad, chimichurri sauce

Trilogie de Viande

Sélection de Viande, accompagnés de compote de haricots au chorizo frites maison, riz blanc et salade, chimichurri sauce

Bife da Vazia (300gm, cozinhado na grelha ou na frigideira),

acompanha com batata frita e salada

Molhos possíveis: À portuguesa / Cogumelos / Manteiga Maître d' Hotel

Sirloin Steak (300g, grilled or pan-fried), served with homemade chips and salad

Options of sauce: "À Portuguesa" (Portuguese style) / Mushrooms / Maître d'Hotel Butter

Faux-filet de Bœuf (300g, cuisiné au grill ou à la poêle), accompagné de frites artisanales et de salade

Vous pouvez choisir l'une des sauces suivantes : À la Portugaise / Aux Champignons / Beurre Maître d'Hôtel

Coxa de Pato confitado, servido com molho do Chefe aromatizado com laranja e especiarias

Duck confit, served with Chef's sauce with orange and spices

Confit de canard, servi avec sauce du chef à l'orange et aux épices

Bochecha de Porco Rosado, estufado em vinho tinto, servido com morcela de arroz, e puré de batata, perfumado com brandy e coentros

Selected Pork Cheeks, slowly stewed in red wine, served with "Morcela" and mashed potatoes, perfumed with brandy and fresh coriander

Joues de porc confite au vin rouge, accompagnées de "Morcela" et purée de pommes de terre, parfumées au brandy et à la coriandre

Vegetarianos / Vegetarian / Végétariens

Lasanha de Legumes / *Vegetable Lasagne*
Lasagne aux Légumes

Gnocchi de Abóbora, servido com molho de queijo de Cabra, semente de abóbora assada e azeite de ervas aromáticas

Pumpkin Gnocchi, served with goat cheese sauce, roasted pumpkin seeds and aromatic herb oil

Gnocchis à la citrouille, servis avec une sauce au fromage de chèvre, des graines de citrouille grillées et de l'huile d'herbes aromatiques

Amassada de Grão com Batata Doce, servido com legumes salteados num molho de pimentos grelhados, piri-piri, azeitona e coentros

Mashed Chickpea with Sweet Potato, served with sautéed vegetables in a grilled red pepper sauce, chili, olives and coriander

Purée de pois chiches et patates douces, servie avec des légumes sautés dans une sauce aux poivrons grillés, piments, olives et coriandre. grillé, chili, olives et coriandre

Massas/ Pasta/ Pâtes

Tagliolini al Nero di Seppia, tagliolini de tinta de choco com camarão de num molho de natas aromatizado com alho e paprica fumada

Cuttlefish ink Tagliolini with Shrimp, served in a creamy sauce

Pâtes Tagliolini à l'encre de seiche, avec des crevettes et sauce à la crème fraîche

Pomodoro e Basilico, Massa Esparguete ou Penne com molho de tomate fresco, manjeriço, azeite e alho

Pomodoro e Basilico, Penne pasta or Spaghetti with fresh tomato sauce, basil, olive oil and garlic

Pomodoro e Basilico, Pâtes Penne ou Spaghetti avec une sauce tomate fraîche, basilic, huile d'olive et ail

Bolonhesa, Massa Esparguete ou Penne com molho de carne Bolonhesa

Bolognese, Penne pasta or Spaghetti with Bolognese beef sauce

Bolognaise, Pâtes Penne ou Spaghetti avec une sauce bolognaise

Lasagne al Forno, Lasanha de Carne no forno

Lasagne al Forno, Baked beef lasagne

Lasagne al Forno, Lasagne à la viande, cuisinée au four

Spaghetti Alla Carbonara, Esparguete com toucinho fumado, num molho de vinho branco, gema de ovo, natas e queijo Parmesão

Spaghetti Alla Carbonara, Spaghetti with smoked bacon in a white wine sauce with egg yolk, cream and parmesan cheese

Spaghetti Alla Carbonara, Spaghetti avec du lard fumé, dans une sauce de vin blanc, jaune d'œuf, crème fraîche et parmesan

Sobremesas/ Deserts/ Desserts

Doçaria Caseira, Toda a doçaria é confeccionada na Pangeia e poderá ser apreciada no nosso tabuleiro de sobremesas

Homemade Confectionary, All our confectionary is made at Pangeia and can be found on our desert tray

Dessert Fait Maison, Tous les desserts sont confectionnés au restaurant Pangeia et vous pouvez les apprécier dans notre chariot à dessert

Gelado ou Sorbet / Ice cream or sorbet / Glace ou Sorbet

Iva incluído à taxa em vigor / VAT included at the current rate / TVA comprise au taux en vigueur

Iva incluído à taxa em vigor / VAT included at the current rate / TVA comprise au taux en vigueur

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado