

01. ◊

FAVA TONKA

O FAVA TONKA
DEFINE-SE
COMO UM
RESTAURANTE
DE COZINHA
SAZONAL E
ORGÂNICA
DE MATRIZ
VEGETARIANA.

01.

FA·VA

(latim faba, -ae)

Substantivo Feminino

[Botânica] Planta faseolácea, hortense. Vagem dessa planta e legume que a encerra.

[Figurado] Voto.

TON·KA

(dipteryx odorata)

Cumulo, kumarú ou paru

[Origem] Árvore de leguminosas proveniente da América Tropical.

[Aroma] As sementes são usadas no fabrico de perfumes.

01.

O Fava Tonka é um lugar de comida natural com respeito pelo produto, onde se enaltece e respeita a sazonalidade. Através de uma maior aproximação ao produto, promovemos um verdadeiro regresso às origens através das sensações, fechando o ciclo da matéria prima com uma ligação chegada ao produtor e ao produto.

No Fava Tonka, o Chef Nuno Castro reacende a chama de uma paixão antiga e esmiúça o mundo vegetal através de um processo contínuo de experimentação, adaptação e evolução.

FAVA TONKA



01

02.

PRATOS

COUVERT **PÃO ARTESANAL, AZEITE BIO,
HÚMUS DE FEIJÃO 2,5€ ***

- PRATOS
- 1/ **TOPINAMBUR, BATATA VIOLETA E AZEITONA 10€**
 - 2/ **GASPACHO DO AVESSO 7,5€**
 - 3/ **RAIZ DE AIPO, ROMESCO E CLOROFILA 10€**
 - 4/ **BETERRABA, UVA E QUEIJO CABRA 8€**
 - 5/ **SOPA DE CEBOLA TRUFADA 6,5€**
 - 6/ **BRÓCOLO, CARIL VERDE E BATATA DOCE 9€**
 - 7/ **GRÃO DE BICO, MISO E PICKLES DE CEBOLA 9€**
 - 8/ **GNOCHIS, ABÓBORA ASSADA E CENOURAS 9€**
 - 9/ **CAROLINO DE MISCAROS, QUEIJO DA ILHA
E CASTANHAS 10€**
 - 10/ **AÇORDA DE BERINGELA ASSADA E ALHO NEGRO 10€**
 - 11/ **COUVE FLOR, BEURRE BLANC E ALGAS 9€**
 - 12/ **FEIJOCAS, BROA DE MILHO E COUVE DE ÉPOCA 10€**

VEGANO
2/6/7/12

COM LACTOSE
1/3/4/5/8/9
/10/11

COM GLÚTEN
2/5/8/10

* POR PESSOA

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL

02.

PRATOS

SOBREMESAS 1/ BRULÉE DE MEL, POLEN E ALFAZEMA 6,5€

2/ CHOCOLATE, BETERRABA E BOLETOS 7€

3/ DIÓSPIRO, CANELA E MANDARINA 6€

VEGANO 4/ PÃO DE LÓ, OVOS MOLES E QUEIJO DA SERRA 6,5€
3*

COM LACTOSE
1/2/3/4

COM GLÚTEN
1/2/4

FAVA TONKA

03.

BEBIDAS

BEBIDAS DIVERSAS

ÁGUA 70CL 2,8€

ÁGUA COM GÁS 70CL 3€

LIMONADA 2,5€

SUMO NATURAL 4€

KOMBUCHA 3€

INFUSÃO 2,5€

CAFÉ 1,3€

CAFÉ DUPLO 2,6€

CAFÉ C/ LEITE 2,5€

CHÁ 3€

CAPPUCCINO 3€

SANGRIAS

FAVA TONKA 17€

RUM AGRICOLA 19€

FAVA TONKA

03.

BEBIDAS

CERVEJAS ARTESANAIS

BAVARIA WEISS 33CL 5€

MUNICH DUNKEL 33CL 5,5€

BENGAL AMBER IPA 33CL 5,5€

ALHAMBRA 33CL 4€

ALHAMBRA 75CL 11€

VINHOS BRANCOS

BEYRA (BEIRA INTERIOR) 13€ / CP. 4€

BEYRA SAUVIGNON BLANC (BEIRA INTERIOR) 23€

PEDRA ESCRITA (DOURO) 24€

EREMITAS AMON DE KELIA (DOURO) 26€

QUINTA DAS MAIAS (DÃO) 17€ / CP. 4,5€

ANTÓNIO MADEIRA (DÃO) 24€

QUINTA DA PALMIRINHA (VERDE) 19€

APHROS DAPHNE (VERDE) 24€

VALE DA CAPUCHA (LISBOA) 24€

CASAL SANTA MARIA 3-6-5 (LISBOA) 30€

03.

BEBIDAS

VINHOS TINTOS

BEYRA (BEIRA INTERIOR) 13€ / CP. 4€

BIOMA (DOURO) 26€

QUINTA DO CÔA (DOURO) 18€

TRANS DOURO EXPRESS CIMA CORGO (DOURO) 20€

QUINTA DAS MAIAS (DÃO) 17€ / CP. 4,5€

QUINTA DO PERDIGÃO COLHEITA (DÃO) 23€

ANTÓNIO MADEIRA VINHAS VELHAS (DÃO) 30€

MARIA DA GRAÇA (BAIRRADA) 24€

HUMUS LCA (LISBOA) 22€

SERRADINHA (LISBOA) 24€

**PAULO LAUREANO VINHAS VELHAS ORGÂNICO
(ALENTEJO)** 21€

ESPUMANTES

SIDÓNIO DE SOUSA BRUT NATURE (BAIRRADA) 16€

APHROS LOUREIRO RESERVA (VERDE) 23€

RIEFFEL CREMANT D'ALSACE (FRANÇA) 28€

03.

BEBIDAS

COCKTAILS

RAIZ 9€

GIN NORDÉS, GENGIBRE E MANJERICÃO

LENHADOR 8,5€

RUM AGRICOLA, LIMA, CENOURA E HORTELÃ

FAVA 7,5€

VODKA, LIMA E FAVA TONKA

GIN 'S

SHARISH 9€

NORDÉS 9€

MARÉ 10€

FAVA TONKA

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA INCLUINDO O COUVERT PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO (CONFORME O DECRETO-LEI 10/2015), EM VIGOR DESDE 15/11/2018.

OS NOSSOS PRODUTOS SÃO PREPARADOS EM AMBIENTES QUE NÃO SÃO COMPLETAMENTE LIVRES DE ALERGÊNIOS. HÁ SEMPRE UM RISCO POTENCIAL DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA. CASO NECESSITE DE INFORMAÇÕES SOBRE ESTA MATÉRIA CONTACTE OS NOSSOS COLABORADORES.

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL