

# 01.



FAVA TONKA

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

# 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.

# 02.

## PRATOS

COUVERT

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, GRESSINOS DE QUEIJO, AZEITE BIO ESPORÃO E CHUTNEY DE MARMELADA 7€ (2<sup>PAX</sup>)

PRATO

- 1/ BETERRABA, STRACCIATELLA E ALHO NEGRO 13€
- 2/ GASPACHO, LEGUMES DA HORTA E TOSTA DE QUEIJO DA ILHA 14€
- 3/ "CACIO E PEPE" DE BATATA OLHO PERDIZ E NABIÇAS 14€
- 4/ MILHOS, PIMENTOS ASSADOS E MOLHO "BRAVO" 14€
- 5/ ALHO FRANCÊS, RAIZ DE SALSA E PIL PIL DE AZEITONA 13€
- 6/ ESPARGOS, RAIZ DE AIPO E MAÇÃ VERDE 13€
- 7/ CORGETE, ALGA NORI E AJO BLANCO 14€
- 8/ GNOCHIS, MORILLES RECHEADOS E JUS DE ALFACE TRUFADA 15€
- 9/ DUMPLINGS DE BERINGELA, DASHI E "XO" 15€
- 10/ ERINGY "À BAIRRADA", FOLHAS VERDES E FERMENTO TOSTADO 15€

**VEGANA**

5/9

**OPÇÃO VEGANA**

2/6/7/10

**COM LACTOSE**

1/2/3/4/5/6/7/8/10

**COM GLÚTEN**

2/3/7/8/9/10

**COM FRUTOS SECO**

6

# 02.

## PRATOS

SOBREMESAS

A/ MELANCIA, EMULSÃO DE ALGAS E KIMCHI 7€

B/ BANANA, CAFÉ E AMENDOIM 7€

C/ MELOA, CHOCOLATE BRANCO E CARIL VERDE 7€

**VEGANA**

A

**OPÇÃO VEGANA**

B/C

**COM LACTOSE**

B/C

**COM GLÚTEN**

B

**COM FRUTOS SECO**

B

# 03.

## BEBIDAS

### ÁGUAS

ÁGUA 75CL 2,8€

ÁGUA COM GÁS 50CL 3€

ÁGUA TÔNICA 20CL 3€

### BEBIDAS DIVERSAS

LIMONADA 3€

SUMO NATURAL 4€

INFUSÃO (LIMÃO, GENGIBRE OU HORTELÃ) 3€

KOMBUCHA 3,5€

CORDIAL 3,5€

### SANGRIAS

FAVA TONKA 18€

RUM AGRICOLA 19€

### CAFETARIA

CAFÉ 1,3€

DESCAFEINADO 1,3€

CAFÉ DUPLO 2,6€

CAFÉ COM LEITE 2,5€

PINGO 1,8€

CARIOCA DE CAFÉ 1€

CARIOCA DE LIMÃO 1€

CAPPUCCINO 3€

CEVADA 1€

# 03.

## BEBIDAS

### CERVEJAS ARTESANAIS

**BAVARIA WEISS 33CL** 5,5€

**MUNICH DUNKEL 33CL** 5,5€

**BENGAL AMBER IPA 33CL** 5,5€

### VINHOS BRANCOS

**TRAVA-LÍNGUAS, POÇAS (DOURO)** 14€ / CP. 4,5€

**QUINTA DO JAVALI (DOURO)** 21€

**PEDRA ESCRITA (DOURO)** 23€

**QUINTA DAS MAIAS (DÃO)** 17€ / CP. 5€

**ROCIM, FRESH FROM AMPHORA (ALENTEJO)** 21€

**QUINTA DE SANTA TERESA, ESSÊNCIA (VERDE)** 24€

**BAGEIRAS RESERVA (BAIRRADA)** 21€

### VINHOS TINTOS

**TRAVA-LÍNGUAS, POÇAS (DOURO)** 14€ / CP. 4,5€

**PROIBIDO, CLARETE (DOURO)** 22€

**RUI ROBOREDO MADEIRA, NATURAL (BEIRA INTERIOR)** 18€

**QUINTA DAS MAIAS (DÃO)** 17€ / CP. 5€

**TEXTURA DA ESTRELA (DÃO)** 25€

**QUINTA DO PERDIGÃO COLHEITA (DÃO)** 23€

**ANTÓNIO MADEIRA VINHAS VELHAS (DÃO)** 30€

**ROCIM, FRESH FROM AMPHORA (ALENTEJO)** 21€

**FILIPA PATO DINÂMICA BAGA (BAIRRADA)** 20€

### ESPUMANTE

**FILIPA PATO 3B (BAIRRADA)** 25€

# 03.

## BEBIDAS

CHÁ PRETO  
35CL

### LAPSANG SOUCHONG 6€

CHÁ PRETO FUMADO COM MADEIRA DE PINHO  
ELEVADO TEOR DE TEÍNA

### SECRET DE SHEHERAZADE 6€

CHÁ PRETO, LARANJA E PÊSSEGO  
ELEVADO TEOR DE TEÍNA

### THE DES MARAICHERS 6€

CHÁ PRETO, CENOURA E LARANJA  
ELEVADO TEOR DE TEÍNA

CHÁ VERDE  
35CL

### SECRET DE L'HIMALAYA 6€

CHÁ VERDE AROMATIZADO COM BAGAS GOJI  
ELEVADO TEOR DE TEÍNA

### CINQ CONTINENTS 6€

CHÁ VERDE, LIMÃO CAVIAR, KUMQUAT E MARULA  
ELEVADO TEOR DE TEÍNA

### FLEUR DE GRENADE 6€

CHÁ VERDE, ARANDO VERMELHO E ROMÃ  
ELEVADO TEOR DE TEÍNA

### FLEUR DE CERISIER 6€

CHÁ VERDE, FLOR DE SAKURA, CEREJEIRA  
ELEVADO TEOR DE TEÍNA

ROOIBOS  
35CL

### ROOIBOS DES TROPIQUES 6€

MISTURA DE ROOIBOS, LARANJA, MORANGO, FRAMBOESA E COCO  
SEM TEÍNA

# 03.

## BEBIDAS

### GIN'S

MARTIN MILLERS 9€

SHARISH 9€

NORDÉS 9€

MARÉ 10€

### DIGESTIVOS

CRF 6€

AMARGUINHA 6€

RUM AGRICULA 6€

JAMESON 6€

JACK DANIEL'S 8€

TEQUILHA 5€

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 13/04/2023.

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