

Couvert

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)

Queijo fresco com Azeite, Flor de Sal e Manjeriço

Fresh cheese with Olive oil, Fleur de Sel and basil

Fromage frais avec un filet d'Huile d'Olive, Fleur de Sel et Basilic

Entradas / Starters / Entrées

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 Polvo, em marinada cítrica com malagueta fresca e coentros

Octopus Ceviche, in a citrus, chili and coriander marinade

Ceviche de Poulpe, mariné aux agrumes

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 Bife, servido num molho Ponzu de gengibre, cebolinho, malagueta e Sake

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

Tataki du bœuf, 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

Grilled Pear, Gorgonzola and Walnut Salad, Leafy salad with pears, walnut and Gorgonzola cheese

Salade à la Poire Grillée, les Noyer et au Gorgonzola, Feuilles de laitue avec de la poire, les noyer et du fromage Gorgonzola

Salada Pangeia, Tomate e queijo de Cabra fresco, regado com vinagrete de Manjericão

Pangeia Salad, Tomatoes and fresh goat's cheese, with a vinaigrette and basil dressing

Salade Pangeia, Tomate et fromage de chèvre 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/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

Ensofado 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

Timbale de Polvo, Polvo salteado, servido em Timbale de batata doce e couve portuguesa, aromatizada com curcuma, paprica defumada, crocante de broa e nozes

Octopus timbale, sauteed octopus, served in sweet potato timbale and Portuguese cabbage,

flavored with turmeric, smoked paprika, crispy corn bread and walnuts

Timbale de Poulpe, poulpe sauté, servi en timbale de patate douce et chou portugais, parfumé au curcuma, paprika fumé, pain croustillant et noix

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

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 a murro, 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 in a corn bread crust

Filet de Morue (Bacalhau), servi avec des légumes, des pommes de terre au four et croquant de pain de maïs

Salteado de Gambas, aromatizadas com brandy e vinho branco maduro, servidas com arroz negro, legumes salteados e molho de Champagne

Sautéed Prawns, flavoured with brandy and white wine, served with black rice, sautéed vegetables and champagne sauce

Gambas sautées, aromatisées au brandy et vin blanc, servi avec riz noir, légumes sautés et sauce au champagne

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

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 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

Posta de Coração de Alcatra Argentina grelhada, servida com molho Chimichurri picante

Grilled Slice of Argentinian Rumsteak Heart, served with spicy Chimichurri sauce

Tranche de Coeur de Rumsteak d' Argentine grillé, servi avec sauce Chimichurri épicée

Vegetarianos / Vegetarian / Végétariens

Lasanha de Legumes

Vegetable Lasagne

Lasagne aux Légumes

Misto de Legumes, Seleção de Legumes frescos, salteados com Gengibre, Alho e Cebolinho, servido com massa de Arroz num Molho "Oriental"

Mixed Vegetables, Selection of Fresh Vegetables, sauteed with Ginger, Garlic and Chives, served with Rice Pasta in an "Oriental" Sauce

Légumes Assortis, Sélection de Légumes Frais, Sautés au Gingembre, Ail et Ciboulette, Servis avec Pâtes de Riz dans une Sauce « Orientale »

Massas/ Pasta/ Pâtes

Tagliolini al Nero di Seppia, tagliolini de tinta de choco com camarão de Moçambique num molho de natas

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