

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, AZEITE EXTRA VIRGEM
HERDADE DO ESPORÃO E TOMATADA 7€ (2^{PAX})

PRATO

- 1/ TACOS DE FOLHA DE SHISO, MOLE DE BATATA-DOCE
E ABACATE 14€ 🌶
- 2/ ESCABECHE DE CENOURA, EMULSÃO DE NORI,
MOSTARDA E AZEITONA 14€
- 3/ MINISTRONI EM ÁGUA DE GASPACHO, FOCACCIA
DE PIMENTO ASSADO E QUEIJO DE S. JORGE 12 MESES 15€
- 4/ TOSTA DE KIMCHI, QUEIJO DE S. JORGE 9 MESES
E PURÉ DE GEMA TRUFADO 14€ 🌶
- 5/ COUVE-CORAÇÃO, CARIL DE MADRAS E CHUTNEY
DE MARMELO 15€ 🌶
- 6/ RAGU DE COGUMELOS, EMULSÃO DE MANDIOCA
E PÃO DE QUEIJO 16€
- 7/ CASARECCE COM MOLHO DE ALCAPARRAS E LIMÃO,
COM PÃO FRITO 17€
- 8/ ARROZ MALANDRINHO DE "PLÂNCTON" COM SALSIFY
À BULHÃO PATO 28€

VEGANA

5

OPÇÃO VEGANA

1/2/3/8

COM LACTOSE

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

COM GLÚTEN

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

COM FRUTOS SECO

-

MOSTARDAS

2/7

02.

PRATOS

SOBREMESAS

- A/ PÊRA, CHOCOLATE BRANCO, CITRINOS E ENDRO 9€
- B/ TORTA DE LARANJA, SECHUAN E LECHE DE TIGRE 9€
- C/ BAKED ALASKA DE MARACUJÁ E EUCALIPTO 9€

VEGANA

-

OPÇÃO VEGANA

-

COM LACTOSE

A/B/C

COM GLÚTEN

A/B

COM FRUTOS SECO

-

03.

BEBIDAS

ÁGUAS

ÁGUA 70CL 3[€]

ÁGUA COM GÁS 50CL 3[€]

ÁGUA TÔNICA 20CL 3[€]

BEBIDAS DIVERSAS

LIMONADA 3[€]

SUMO NATURAL 4[€]

INFUSÃO (LIMÃO OU GENGIBRE OU HORTELÃ) 3,5[€]

KOMBUCHA 4[€]

CORDIAL 3,5[€]

SANGRIAS

SANGRIA FAVA 23[€] / CP.10[€]

SANGRIA RUM 24[€] / CP.10,5[€]

SANGRIA LICOR BEIRÃO 25[€] / CP.11[€]

CERVEJAS

MUSA

BORN ON THE IPA 33 CL 4,5[€]

FRANK APA 33 CL 4,5[€]

PSYCHO PILSNER 33 CL 4,5[€]

SUPER BOCK

BAVARIA WEISS 33 CL 5,5[€]

MUNICH DUNKEL 33 CL 5,5[€]

03.

BEBIDAS

VINHOS BRANCOS

PEDRA ESCRITA (DOURO) 25° / CP.6°

MAÇANITA (DOURO) 26°

TEXTURA DA ESTRELA (DÃO) 26° / CP.7°

DINÂMICA , BICAL E ARINTO (BAIRRADA) 23°

APHROS LOUREIRO (VERDE) 26°

NOSSO (CASTILLA Y LEÓN) 25°

MONTE DA RAPOSINHA (ALENTEJO) 34°

QUINTA DO CARDO SUPERIOR (BEIRA INTERIOR) 26° / CP.8°

VINHA DO LOMEDO (BEIRA INTERIOR) 40°

VINHOS TINTOS

PEDRA ESCRITA (DOURO) 25° / CP.6°

LETRA F (DOURO) 28°

TEXTURA DA ESTRELA (DÃO) 26° / CP.7°

QUINTA DO PERDIGÃO (DÃO) 27°

DINÂMICA BAGA (BAIRRADA) 23°

MONTE DA RAPOSINHA (ALENTEJO) 28°

NOSSA (CASTILLA Y LEÓN) 25°

VINHA DO POMBAL (BEIRA INTERIOR) 30°

QUINTA DO CARDO RESERVA (BEIRA INTERIOR) 31° / CP.8°

ESPUMANTE

FILIPA PATO 3B (BAIRRADA) 30°

FILIPA PATO 3B, ROSÉ (BAIRRADA) 30°

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

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

GIN'S

MARTIN MILLERS 10€

SHARISH 10€

NORDÉS 10€

MARÉ 10€

03.

BEBIDAS

DIGESTIVOS

VINHO DO PORTO 9€

CRF 6€

AMARGUINHA 6€

RUM AGRICULA 6€

JAMESON 9€

JACK DANIEL'S 9€

TEQUILHA 5€

CAFETARIA

CAFÉ 1,9€

DESCAFEINADO 1,9€

CAFÉ DUPLO 2,8€

CAFÉ COM LEITE 2,5€

PINGO 1,8€

CARIOCA DE CAFÉ 1€

CARIOCA DE LIMÃO 1€

CAPPUCCINO 4,5€

CEVADA 1€

INFO

SUGESTÃO VINHO A COPO CP.8€

TAXA DE ROLHA 10€

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA INCLUINDO O COUVERT PODE SER COBRADO SE NÃO FOR COBERTO E OU POR ESTE INUTILIZADO (CONFORME O DECRETO-LEI Nº 2019), EM VIGOR DESDE 07/07/2024.
OS NOSSOS PRODUTOS SÃO PREPARADOS EM AMBIENTES QUE NÃO SÃO COMPLETAMENTE LIVRES DE ALERGENOS. HÁ SEMPRE UM RISCO POTENCIAL DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA. CASO NECESSITE DE INFORMAÇÕES SOBRE ESTA MATÉRIA CONTACTE OS NOSSOS COLABORADORES.