BEM-VINDO AO RENATA

Renata nasce no coração de Gaia, com Portugal à mesa. Inspirada no Douro, no Porto e nas receitas de família, parte das raízes da cozinha portuguesa para explorar sabores, memórias e influências do mundo lusófono.

Sob a liderança do Chef Nuno Ferraz, celebramos uma cozinha de identidade, produto e território, onde tradição e criatividade se encontram sem fronteiras.

"A melhor herança que os descobrimentos nos deixou [...] está nas nossas cozinhas, nos nossos pratos, no cheiro que sobe das panelas em cada casa portuguesa no mundo."

José Manuel de Alves, Grão-Mestre da Confraria dos Gastronómicos de Lisboa

Isto é Renata: cozinha portuguesa com ritmo, irreverência e prazer.

WELCOME TO RENATA

Renata was born in the heart of Gaia, with Portugal at its table. Inspired by the Douro, Porto and family recipes, it draws on the roots of Portuguese cuisine to explore flavours, memories and influences from across the Portuguese-speaking world..

Under the leadership of Chef Nuno Ferraz, we celebrate a cuisine defined by identity, produce and place, where tradition and creativity meet without borders.

"The greatest legacy left to us by the Age of Discoveries [...] is found in our kitchens, in our dishes, in the aromas rising from pots in Portuguese homes around the world."

José Manuel de Alves, Grand Master of the Confraria dos Gastronómicos de Lisboa

This is Renata: Portuguese cuisine with rhythm, irreverence and pleasure.

ALMOÇOS EM FAMÍLIA
Family Lunches

Ao sábado e domingo, Renata abranda o passo — mas nunca perde o ritmo.

Cresceu entre mesas grandes, travessas fumegantes e vozes que se cruzam entre gerações. Sabe que há pratos que não nasceram para ser individuais. Nasceram para chegar ao centro da mesa, para serem repartidos entre histórias, gargalhadas e aquele inevitável "passa mais um bocadinho".

Nos Almoços em Família, Renata traz à mesa um prato de partilha pensado para 2 a 3 pessoas, inspirado nas receitas e nos sabores que fazem parte da memória portuguesa. Pratos generosos, feitos para reunir, provar, repetir — e ficar mais um pouco.

Porque família pode ser a de sempre.
Ou aquela que escolhemos para se sentar connosco à mesa.

Porque há tradições que não se explicam.
Vivem-se à volta da mesa.

Juntem-se à volta da mesa para:
Chambão no forno com batata padeiro e legumes salteados 68€ / para 3 pessoas

On Saturday and Sundays, Renata slows the pace — but never loses the rhythm.

She grew up around generous tables, steaming platters and voices crossing between generations. She knows some dishes were never meant to be eaten alone. They were meant to arrive at the center of the table, to be shared between stories, laughter and that inevitable "have a little more".

With Family Lunches, Renata brings to the table a sharing dish for 2 to 3 people, inspired by the recipes and flavours that live in Portuguese memory. Generous plates, made to gather, to taste, to go back for seconds — and to stay a little longer.

Because family can be the one we grew up with.
Or the one we choose to sit around the table with.

Because some traditions don't need explaining.
They are simply lived around the table.

Gather around the table for:
Oven-roasted beef shin with Portuguese-style baked potatoes and sautéed vegetables
68€ / for 3 people

COUVERT
COUVERT

Flor de sal de Rio Maior, azeite virgem extra, pães de massa mãe de trigo integral e alfarroba com passas — 4€ p/p

Rio Maior fleur de sel, extra virgin olive oil, sourdough whole wheat bread and carob raisin bread.

PARA COMEÇAR
TO START

TÁRTARO DE NOVILHO MINHOTA — 16€
Gema em soja, shimeji com infusão Luso-Asiática, pão chato
Minhota beef tartare, soy-marinated egg yolk, shimeji mushrooms with a Portuguese Asian infusion, flatbread

ISCA REAL DE BACALHAU NÓRDICO — 14€
Couve galega frita, recheio de molho verde, maionese de salsa
Nordic cod fritter, fried Galician kale, green sauce filling, parsley mayonnaise

FUNGE DOURADO DE CASTANHA — 9€
Queijo de cabra curado, pickle de uva, castanhas, funge Angolano
Golden chestnut funge, aged goat's cheese, pickled grapes, chestnuts, Angolan funge

BETERRABA EM CURTUME AÇORIANO — 10€
Coalhada seca com miso, dukkah, aneto, técnica brasileira
Pickled beetroot dried curd with miso, dukkah and dill, prepared using a Brazilian technique

CHORA DE BACALHAU — 11€
Estufado de sames, congee de bacalhau, fios de ovos salgados
Cod chora, stewed cod swim bladders, cod congee, savoury egg threads

CROQUETE DE LEITÃO NACIONAL — 12€
Escabeche transatlântico de cebola roxa, caqui, laranja sanguínea
Portuguese suckling pig croquette, transatlantic red onion, persimmon and blood orange escabeche

CAMARÃO EM BALCHÃO GOÊS — 18€
Alho, coentros, lima
Prawns in Goan balchão, garlic, coriander, lime

PRESUNTO PATA NEGRA BOLOTA (2 PAX) — 29€
Presunto cortado ao momento (70g)
Hand-carved acorn-fed Iberian ham (70g)

DO MAR
FROM THE SEA

LULA DOS AÇORES RECHEADA 39€
Jhinga Molee goês, cevada de espinafres e courgette
Stuffed Azorean squid, Goan jhinga molee, barley with spinach and courgette

POLVO DO ALGARVE À ZÉ DO PIPO 29€
Rosáceas de batata, dendê, acelgas
Algarve octopus, Zé do Pipo style, Potato rosettes, palm oil, Swiss chard

SUPREMO DE ROBALO 35€
Escalfado em moqueca brasileira, bolo de arroz, gremolata de tomate e pimentos
Sea bass supreme poached in Brazilian moqueca, rice cake, tomato and pepper gremolata

TAMBORIL DO VÁCUO AO PILÃO 32€
Caldo de mancarra com camarão, texturas de couve-flor, quinoas salteadas, molho da Guiné-Bissau
Sous-vide monkfish with mortar-pounded Guinea-Bissau flavours, peanut broth, cauliflower textures and sautéed quinoa

BACALHAU FRESCO 35€
Parmantier de batata, algas tostadas, kalle grelhada
Fresh cod, potato parmentier, toasted seaweed, grilled kale

ARROZ MALANDRO DE MAR PARA 2 PAX 59€
XO, alface do mar, camarão selvagem
Portuguese-style soupy seafood rice for two, XO, sea lettuce, wild prawns

VEGETAL
VEGETABLE

COUVE À PORTUGUESA 19€
Puré de aipo toupeiro, mirtilos em curtume, cogumelos selvagens
Portuguese-style cabbage, celeriac purée, pickled blueberries, wild mushrooms

PETISCAS DE BATATA 19€
Abóbora, courgette, queijo da ilha São Jorge, ligação às ilhas
Potato bites, pumpkin, courgette, São Jorge Island cheese, a tribute to the Azores

DO FOGO & DA TERRA
FROM THE FIRE & THE LAND

FRANGUINHO À MADEIRENSE 24€
Milhos fritos, ananás caramelizado, guarnições madeirenses
Madeiran-style poussin, fried cornmeal cubes, caramelised pineapple

PRESA À ALENTEJANA 26€
Arroz malandro Renata, enchidos, massa de pimentão caseira
Alentejo-style pork presa, Renata rice, cured sausages and homemade red pepper paste

RIBEYE MINHOTA 34€
Batata ratte, aringii, jus de carne
Minhota ribeye, ratte potato, aringii mushrooms and meat jus

TORNEDÓ MINHOTA 34€
Cremoso de batata, tutano, cebolas grelhadas, shimeji à Macau
Minhota beef tournedos, creamy potato, bone marrow, grilled onions and Macau style shimeji mushrooms

COSTELETÃO MINHOTA PARA 2 PAX 79€
Legumes no josper, batata ratte e demi-glace
Minhota beef rib steak for two, *Josper-grilled vegetables, ratte potatoes and demi-glace*

COSTELA NACIONAL 39€
Batata doce com manteiga de garrafa, acelgas no josper
Portuguese beef rib, sweet potato with clarified butter and Josper-grilled Swiss chard

LOMBO DE PATO À ROTA DAS ESPECIARIAS 28€
Castanhas, cogumelos selvagens, redução luso-chinesa de soja fermentada e vinho da Madeira
Duck breast inspired by the Spice Route, chestnuts, wild mushrooms and a Portuguese-Chinese reduction of fermented soy and Madeira wine

FAISÃO DE OUTONO 32€
Jerimum assada, romã, figo seco, nabo baby
Autumn pheasant, roasted pumpkin, pomegranate, dried fig and baby turnip

SELEÇÃO DE QUATRO QUEIJOS NACIONAIS*
*CURATED SELECTION OF FOUR PORTUGUESE CHEESES**

1 PESSOA / *Person*	12€
2 PESSOAS / *People*	19€

AZEITÃO D.O.P. - ALENTEJO - OVELHA
Azeitão D.O.P. / Alentejo - Sheep

CASTELO BRANCO - BEIRA BAIXA - OVELHA
Castelo Branco D.O.P. | Beira Baixa - Sheep

PICANTE BEIRA BAIXA - BEIRA BAIXA - MISTURA
Picante Beira Baixa | Beira Baixa - Mix

CABRA CURADO PASTOR - BEIRA BAIXA - CABRA
Cabra Curado Pastor / Beira Baixa - Goat

SERRA DA ESTRELA TRADICIONAL - SERRA ESTRELA - OVELHA
Serra da Estrela traditional / Serra Estrela - Sheep

TERRINCHO VELHO D.O.P. - TRÁS-OS-MONTES - OVELHA
Terrincho Velho D.O.P. / Trás-os-Montes - Sheep

SÃO JORGE (30 MESES) - AÇORES - VACA
São Jorge (30 months) / Azores - Cow

ILHA DO PICO CURADO - AÇORES - VACA
Ilha do Pico Curado / Azores - Cow

NISA - ALENTEJO - OVELHA
Nisa / Alentejo - Sheep

* DISPONÍVEL APENAS AO JANTAR
Only available at dinner

DOCE
SWEET

PASTEL DE NATA RENATA 12€
Sobremesa assinatura do Renata, massa filo, caramelo salgado, gelado de canela
Renata's signature dessert, filo pastry, salted caramel, cinnamon ice cream

TEXTURAS DE CASTANHAS 8€
Entremeio de abóbora e castanha, texturas de castanha, gelado de alecrim
Pumpkin and chestnut layer, chestnut textures, rosemary ice cream

PAVLOVA 8€
Cogumelos porcini, creme de Queijo da Ilha e mirtilo
Porcini mushrooms, Azorean cheese cream, blueberries

CRÈME BRÛLÉE 8€
Brûllé de chocolate, texturas de cacau
Chocolate crème brûlée, cocoa textures

Carta sujeita à sazonalidade e disponibilidade do produto.
Menu subject to seasonality and product availability.

INFORMAÇÃO LEGAL
LEGAL INFORMATION

É proibido facultar, independentemente de objetivos comerciais, vender ou, com objetivos comerciais, colocar à disposição, quaisquer bebidas alcoólicas em locais públicos e em locais abertos ao público.

a) A menores de 18 anos

b) A quem se apresente notoriamente embriagado ou aparentemente possuir anomalia psíquica.
N.º 1 do artigo 3º. Do Decreto-lei nº. 50/2013, de 16 de abril, alterado pelo Decreto-lei n.º 106/2015, 16 de junho.

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

Os produtos alimentares uma vez escolhidos e servidos consideram-se comprados, não sendo permitidas trocas e devoluções.

Se for alérgico ou intolerante a algum ingrediente ou produto, por favor, informe-nos antes de formalizar o seu pedido.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

IVA incluído à taxa geral em vigor.

It is prohibited, regardless of commercial purposes, to make available any alcoholic beverages in public places or in places open to the public.

a) Under the age of 18

b) A person who is notoriously drunk or apparently has a psychological anomaly. Article 3, paragraph 1. Decree-Law No. 50/2013, of 16 April, as amended by Decree-Law No. 106/2015, of 16 June.

No dishes, food products or beverages, including the couvert, may be charged unless requested by the customer or unused by him.

Food products once chosen and served are considered purchased, exchanges and returns are not allowed.

If you are allergic or intolerant to any ingredient or product, please inform us before formalizing your order.

In this establishment there is a complaint book.

VAT included in the general tax in force.