BEM-VINDO AO RENATA
Welcome to Renata

Renata nasceu no coração de Gaia, mas carrega o espírito de todo um país. Filha do Douro, do Porto e das receitas de família, cresce entre memórias, fogo lento e histórias à mesa — sempre pronta a reinventar a tradição.

Aqui, a mesa é mais do que um lugar para comer: é palco de encontros, rituais e redescobertas, onde o passado inspira o presente.

A carta nasce das raízes da cozinha portuguesa, mas estende-se aos territórios tocados pela sua influência. Portugal surge como ponto de partida de uma viagem pelo mundo lusófono, onde os sabores são familiares, mas nunca óbvios.

Sob a liderança do **Chef Nuno Ferraz**, celebramos uma cozinha de identidade, produto e território. Valorizamos a sazonalidade, o produto e a técnica certa, deixando que o sabor fale mais alto e a qualidade se sinta em cada prato.

Isto é Renata.
Um convite para celebrar a cozinha portuguesa com ritmo, irreverência e prazer — onde tradição e criatividade se encontram à mesa, sem fronteiras.

Renata was born in the heart of Gaia yet carries the spirit of an entire country. A daughter of the Douro, of Porto, and of family recipes, she grows through memories, slow cooking, and stories shared at the table — always ready to reinvent tradition.

Here, the table is more than a place to eat: it is a stage for encounters, rituals, and rediscoveries, where the past inspires the present.

The menu is rooted in Portuguese cuisine, and extends to the regions touched by its influence. Portugal becomes the starting point for a journey across the Lusophone world, where flavors feel familiar, but never predictable.

*Under the leadership of **Chef Nuno Ferraz**, we celebrate a cuisine of identity, product, and terroir. We value seasonality, quality ingredients, and the right technique, allowing flavor to speak for itself and excellence to be felt in every dish.*

This is Renata.
An invitation to celebrate Portuguese cuisine with rhythm, irreverence, and pleasure — where tradition and creativity meet at the table, without borders.

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

CROQUETES DE LEITÃO NACIONAL — 12€
Chutney de pêssego, chili, rúcula, vinagrete de laranja, inspiração macaense.
Portuguese suckling pig, Macaense inspired peach chutney, chili, rocket, orange vinaigrette.

ISCAS DE BACALHAU NÓRDICO — 16€
Broa de milho torrada, salada de pimentos assados, recheio de molho verde.
Nordic cod, traditional Portuguese toasted cornbread, roasted peppers salad, green béchamel sauce.

FUNJE DE MILHO — 9€
Espigas no Josper, ovo a baixa temperatura, pipoca salgada, técnica tradicional angolana.
Josper-grilled cob, slow-cooked egg & salted popcorn, traditional Angolan technique.

TÁRTARO DE NOVILHO CURADO — 14€
Novilho nacional, tandoori indiano, gema, tosta de sementes.
National veal and Indian tandoori, grated egg yolk, seed toast.

CAMARÃO SELVAGEM DO ATLÂNTICO E BALCHÃO — 18€
Alho, coentros, lima, coco, chips de alho, interpretação de técnica goesa.
Wild Atlantic prawn, garlic, coriander, lime, coconut, garlic crisps, interpretation of Goan technique.

CAVALA CURADA ATLÂNTICA — 15€
Aperol, funcho, laranja, pimento assado no Josper.
Mackerel from the Portuguese Atlantic coast, aperol, fennel, orange, Josper roasted pepper.

GASPACHO DE TOMATE VERDE NACIONAL — 9€
Vinagre de cerveja, queijo coalho do Brasil, pesto de manjericão.
Portuguese tomatoes, Brazilian "coalho" cheese, beer vinegar, basil pesto.

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

DO MAR
FROM THE SEA

PEIXE-GALO 29€

Aipo ao sal, espargos verdes, molho delicado de ovas com aneto.
Fresh John Dory, salt baked celeriac, green asparagus, roe and dill sauce.

BACALHAU NÓRDICO E FAROFA 35€

Batata a murro, ovo mimosa, farofa, alcaparras, couve coração.
Nordic cod, smashed potatoes, "mimosa" egg, Brazilian cassava, capers.

POLVO DO ALGARVE LACADO 32€

Mel, pimenta Sichuan, balsâmico, batata-doce, maçã.
Algarve octopus, honey, Sichuan spices, balsamic vinegar, sweet potato, apple.

ARROZ DE MAR PARA DOIS 59€

Peixe do dia, marisco da costa portuguesa, algas japónicas, "XO", (tempo de cozedura 25 minutos).
Fish of the day and shellfish from the Portuguese coast, Japanese seaweed, "XO".

LULA ATLÂNTICA NO FOGO 39€

Cevadoto de espinafres, tapenade de azeitona preta nacional e curgete.
Grilled *squid from the Azorean coast, with spinach pearl barley risotto, Portuguese black olive tapanade and courgette.*

ROBALO SELVAGEM ESCALFADO 34€

Aveludado de amêijoas, pak choi, moqueca de inspiração africana.
Sea bass from the Portuguese coast, velvety clam sauce, African-inspired moqueca, okra.

DO FOGO & DA TERRA
FROM THE FIRE & THE LAND

FRANGO MARINADO À MODA DE ANGOLA 24€

Frango nacional no Josper, cebolas, puré de batata, brássicas.
Portuguese chicken roasted in the Josper, Angolan-inspired marinade, onions, mashed potato, brássicas leaves.

RIBEYE MINHOTA 200GR 34€

Molho de manteiga de ervas gratinada, batata ágria e mandioca, espargos.
Portuguese veal, herb butter gratin sauce, ágria potatoes and Brazilian cassava, asparagus.

BIFE DO LOMBO "AUTÓCTONE" NACIONAL À PORTUGUESA 31€

Batata rösti, bimis, molho à portuguesa com presunto.
Portuguese beef sirloin, rösti potato, bimi broccoli, Portuguese sauce with cured ham.

BOCHECHA DE NOVILHO MINHOTO À PORTUGUESA 29€

Arroz do Mondego com enchidos, chambão, tomate fresco e um toque de vinagre de cerveja preta.
Minhota veal cheek, charcuterie and shank Baixo Mondego rice, tomato, and dark beer vinegar.

COSTELÃO "AUTÓCTONE" NACIONAL PARA DOIS 79€

Vaca Minhota DOP ~1,2kg, vitelotte, espargos, tomate cherry, jus de carne, (tempo de cozedura 25 minutos).
Vaca Minhota DOP ~1,2kg, *vitelotte potato, asparagus, cherry tomato, meat jus.*

PALETA DE BORREGO 39€

Perna de borrego a baixa temperatura, arroz de miúdos com especiarias no forno.
Lamb leg overnight cooked, spiced oven-baked offal rice.

VEGETAL
VEGETABLE

COUVE-FLOR BIOLÓGICA EM RAS EL HANOUT 19€

Esparregado de espinafres, avelã, chimichurri, alho-francês crocante e especiarias do norte de África.
Organic Portuguese cauliflower, North African spices, creamed spinach, hazelnut, chimichurri, crispy leek.

GNOCCHI DE BATATA E QUEIJO DA ILHA 19€

Alecrim, cenouras e espinafres, queijo São Jorge com 4 meses de cura.
São Jorge Island cheese (Azores) aged for 4 months, rosemary, carrots and spinach.

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.

PUDIM DE CABO VERDE 8€

Uma combinação ousada de queijo de cabra DOP, alperce e frutas sazonais, elevada por um inesperado gelado de presunto.
A bold combination of DOP goat's cheese, apricot and seasonal fruits, elevated by unexpected ham ice cream.

MORCELA DOCE DOS AÇORES 8€

Uma interpretação moderna açoriana da Chef de Pastelaria Ana Lamelas, que combina tahine negro, iogurte com a frescura do ananás e o picante subtil da malagueta,
A modern Azorean reinterpretation combining black tahini, vanilla and yoghurt with fresh pineapple and a subtle touch of chilli..

ETON MESS 8€

Reinterpretação do clássico com pavlova, morangos biológicos em múltiplas texturas e notas aromáticas de cidreira.
A reinterpretation of the classic with pavlova, organic strawberries in multiple textures and aromatic notes of lemon verbena.

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.