

Gomez

— RESTAURANTE —

PETISCOS FRIOS

- ROASTBEEF DE WAGYU** 52
Servido com mostarda Dijon, queijo grana padano, pickles de shimeji e pão rústico
- TRIO SICILIA** 36
Canapés de figos marinados, creme de queijo de cabra, presunto de parma e azeite (8 und)
- CEVICHE GOMEZ** 32
Ceviche de cogumelos silvestres, limão siciliano e frutos do mar
- VG CANAPÉ DE BETERRABA** 30
Beterraba com queijo de cabra e baunilha (8 und)
- VG BURRATA ARTESANAL** 56
Burrata com molho pesto, servida com mini antepasto de azeitona e tomate confit. Acompanha baguete rústica.

V VEGANO VG VEGETARIANO



ENTRADAS

- SOPA DE CEBOLA FRANCESA** 26
Sopa a base de vinho Madeira, cebola e caldo de frango. Acompanha torrada crocante com queijo gruyere
- OVO MOLLET** 24
Ovo mollet com compota de tomate e erva doce, bacon e rúcula silvestre. Servido com pão artesanal

PETISCOS QUENTES

- ENVOLTO DE CAMARÃO** 53
Camarões envolvidos em massa filo com chutney de manga (5 und)
- VG PASTÉIS DE BRIE** 34
Mini pastéis de queijo brie com rúcula e geleia tropical (10 und)
- COXINHA DE LEITÃO** 38
Coxinha frita de leitão com purê de banana (10 und)
- LINGUIÇA** 42
Linguiça artesanal (400g) com geleia de pimenta biquinho
- PORTUGA** 38
Deliciosos bolinhos de bacalhau (10 und)
- BOLINHOS CUPIM** 34
Bolinhas de cupim crocante (10 und)
- V VEGAN GUIOZA** 32
Guioza de abóbora, repolho e especiarias com iogurte de castanhas de caju (7 unidades)

- VG SALADA DE BETERRABA** 34
Mix de folhas, beterraba assada em crosta de sal, mousse de queijo de cabra cru com baunilha, pão de gengibre e pralinê de nozes
- SALADA DE BURRATA** 39
Mix de folhas, tomate confit, lascas de burrata, maçã verde, castanha de caju, azeite e redução de aceto balsâmico

PRATOS PRINCIPAIS

BACALHAU COIMBRA	98	FLAT IRON STEAK	92
Posta de bacalhau com risoto verde, tomate marinado, azeitona portuguesa e chips de batata		Flat Iron steak (300g), batata rústica especial, tomate candy, salada e molho poivre	
TORTELLI DE BÚFALA	49	GALETO RÔTI	59
Massa artesanal recheada com mozzarella de búfala, molho pomodoro e pesto de manjeriço.		Suculento galeto ao molho rôti de tomilho, arroz de lentilhas, cenouras bastonetes e tubérculos glaciados	
CONFIT DE PATO	64	LAPIN CASSOULET	69
Confit de pato servido com purê de cenoura, lentilha, tubérculos grelhados e molho de tomilho		Cassoulet de coelho ao molho de conhaque e mostarda acompanhado de nhoque de ervas e petit pois	
ENTRECÔTE AO BOURGUIGNON	74	PEIXE AO MOLHO BISQUE	74
Entrecôte com batatas rústicas da casa, bacon lardon, cogumelos Paris, cebola baby grelhada e molho de redução de vinho		Peixe branco servido com emulsão de batata e limão siciliano ao bisque de lagostine e crocante de frango com páprica	
Ⓥ RISOTO DE QUINOA	45	ⓋG TIAN DE AUBERGINE	52
Risoto de quinoa com abóbora ao curry e cebola baji		Lasanha de berinjela grelhada, molho de tomate, mozzarella de búfala, e pesto de manjeriço	
SUGESTÃO DO CHEF	56		
Barriga de porco prensada com purê de batata e alecrim, chucrute e molho do Chef			

SOBREMESAS

TIRAMISÙ	27	TRIO DE SORBET	25
Tiramisu clássico		Chocolate, amora e goiabada	
CHOCOLAT D'ORANGE	29	APPLE CRUMBLE	26
Brownie de chocolate belga e gotas de callebaut, cobertura de caramelo de laranja e sorvete de nata.		Compota de maçã verde e frutas vermelhas, crumble de castanhas e sorvete de nata	
PUDIM DE PISTACHE	25		
Pudim caseiro feito a base de pistache, acompanha crumble de castanhas			

BEBIDAS

SOFT DRINKS

Red Bull	11
Coca Cola	7
Coca Cola Zero	7
Guaraná	7
Tônica	7

Água S.Lourenço c/ gás	6.5
Água S.Lourenço s/ gás	6.5
Água San Pelegrino 750 ml	28

Suco de laranja	9
Limonada	9
Soda Italiana	8
Chá Sabores	5.5
Café Espresso	6
Shot de Limão	1.5

CERVEJAS ESPECIAIS

Baden Baden 600 ml <i>Cristal</i>	21
Especiais <i>Consulte o garçom</i>	23

CHOPP

Pilsen	9.5
Heineken Long Neck	9

DOSES

Beefeater 24	25
Beefeater	21
Absolut	17
Absolut Elyx	24
Absolut Extrakt	16
Tequila El Jimador	16
Chivas 12 anos	21
Chivas XV anos	28
Chivas 18 anos	44
Jameson	17
Black Label 12 anos	23
Ballantines 12 anos	21

Porto do Vianna branca	10
Gouveia Brasil Extra Premium	24
Porto do Vianna Premium	15
Gouveia Brasil 44	22

LICORES

Licor de café	25
Lemoncello	16
Amarula	23
Licor 43	25
Mozart	21

DRINKS

SUGESTÕES

ROYAL TEA 27

Black Label, 1883 Amora, Chá Matte, limão e capim-limão.

SANTO DE CASA 24

Limoncello da casa, xarope artesanal de morango com especiarias, limão cravo e espuma artesanal de laranja.

MORANGO IRLANDÊS 25

Jameson, Aperol, xarope artesanal de morango com especiarias, limão siciliano e espuma artesanal de gengibre.

XIA, LÍCHIA 27

Gin Beefeater, Espumante, 1883 Líchia e limão siciliano.

TOMPERO 25

Absolut Extrakt, 1883 maçã verde, limão, manjeriço, tomilho e club soda.

DA CASA

GZ 25

Vodka Absolut Vanília, limão siciliano, limão cravo, limão tahiti e xarope de açúcar

GAJO 23

Vodka Absolut, abacaxi, hortelã, limão e xarope de açúcar

LADY D 24

Cachaça Bem me Quer armazenada em Bálsamo, manjeriço, xarope de melão, limão siciliano e Campari

ABISCOITADO 23

Rum Bacardi, Angostura, suco de abacaxi, laranja, limão e xarope de Frutas Vermelhas

MULES

LONDON MULE 25

Gin Beefeater, Ginger Ale artesanal, limão e espuma artesanal de gengibre

MOSCOW MULE 24

Vodka Wyborowa, Ginger Ale artesanal, limão e espuma artesanal de gengibre.

DUBLIN MULE 24

Whiskey Jameson, Ginger Ale artesanal, limão e espuma artesanal de gengibre.

COICE DE MULE 22

Cachaça Porto do Viana envelhecida 3 anos em carvalho, Ginger Ale artesanal, limão e espuma artesanal de gengibre

DRINKS CLÁSSICOS

MARGARITA 25

Tequila El Jimador, Triple Sec, limão

BEE'S KNEES 22

Gin Velvo, limão siciliano, xarope de mel

CAIPIRINHA 17

Cachaça Porto do Viana branca, limão, xarope de açúcar

GIN & TÔNICA BEEFEATER 27

Gin Beefeater, água tônica e fatia de limão siciliano

MOJITO BACARDI 19

Rum Bacardi, hortelã, limão, xarope de açúcar e club soda

APEROL SPRITZ 27

Aperol, espumante e club soda

NEGRONI 23

Gin Velvo, Vermouth Rosso e Campari

DAIQUIRI 17

Rum Bacardi, limão taiti e açúcar

GIN & TÔNICA VELVO 25

Gin Velvo, água tônica e fatia de laranja bahia

OLD FASHIONED 27

Gouveia Brasil 44, Angostura e xarope de açúcar

DRINKS NÃO ALCOÓLICOS

GAJITO 14

Suco de abacaxi, limão, 1883 grenadine, hortelã e angostura.

UMA MAÇA 12

Suco de maçã, 1883 maçã verde, limão e manjerição.

CHACOMIGO 13

Cha mate, 1883 amora, capim limão e limão.

GINGER MULE 12

Ginger ale artesanal, limão e espuma artesanal de gengibre.

FIM DE TARDE 13

Suco de laranja, xarope artesanal de morango com especiarias e espuma artesanal de gengibre.

*VALORES EXPRESSOS EM REAIS

