



O FAVA TONKA  
DEFINE-SE  
COMO UM  
RESTAURANTE  
DE COZINHA  
SAZONAL E  
ORGÂNICA  
DE MATRIZ  
VEGETARIANA.

# 01.

## FA·VA

(latim faba, -ae)

Substantivo Feminino

**[Botânica]** Planta faseolácea, hortense. Vagem dessa planta e legume que a encerra.

**[Figurado]** Voto.

## TON·KA

(dipteryx odorata)

Cumulo, kumarú ou paru

**[Origem]** Árvore de leguminosas proveniente da América Tropical.

**[Aroma]** As sementes são usadas no fabrico de perfumes.

# 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.

FAVA TONKA



01

# 02.

## PRATOS

COUVERT

PÃO DE MASSA MÃE, AZEITE,  
MANTEIGA DE CULTURA 3€ \*

\* POR PESSOA

PRATOS

- 1/ BETERRABA, STRACCIATELLA E ALHO NEGRO 13€
- 2/ TOMATES, ÁGUA DE GASPACHO E ABACATE 13€
- 3/ ERVILHAS, ALGAS E RAIZ FORTE 12€
- 4/ REPOLHO, BATATA E ALHO NEGRO 13€
- 5/ SALSIFIS, BEURRE BLANC DE ALGAS E PÃO FRITO 12€
- 6/ MANDIOCA, PIMENTO MORRONE E MOQUECA 12€
- 7/ BRIOCHE, FERMENTO E COGUMELOS 13€
- 8/ ABÓBORA, LEITELHO E GREMOLATA 12€
- 9/ DUMPLINGS, FIVE SPICE E XO 15€
- 10/ QUINOA, FUNCHO E BISQUE 15€

VEGANO

2/9/10

COM OPÇÃO

VEGANAS

8

COM LACTOSE

1/3/4/5/6/7/8

COM GLÚTEN

3/5/7/9

MENU EXECUTIVO (EXCEPTO FERIADOS E FIM DE SEMANA)

ENTRADA, BEBIDA, PRATO E CAFÉ 13€

SOBREMESA DO DIA 3,5€

# 02.

## PRATOS

SOBREMESAS A/ ANANÁS E EUCALIPTO 7€

B/ TANGERINA E PIMENTA TIMUT 7€

**VEGANA** C/ COUVE ROXA, QUEIJO DE CABRA E PAIN D'ÉPICES 7€

A

D/ CHOCOLATE, AVELÃ E CAFÉ 7€

**COM LACTOSE**

B/C/D

**COM GLÚTEN**

B/C/D

FAVA TONKA

# 03.

## BEBIDAS

### BEBIDAS DIVERSAS

ÁGUA 70CL 2,8€

ÁGUA COM GÁS 50CL 3€

LIMONADA 2,5€

SUMO NATURAL 4€

KOMBUCHA 3€

INFUSÃO 2,5€

CAFÉ 1,3€

CAFÉ DUPLO 2,6€

CAFÉ C/ LEITE 2,5€

CHÁ 3€

CAPPUCCINO 3€

### SANGRIAS

FAVA TONKA 17€

RUM AGRICOLA 19€

FAVA TONKA

# 03.

## BEBIDAS

### CERVEJAS ARTESANAIS

**BAVARIA WEISS 33CL 5€**

**MUNICH DUNKEL 33CL 5,5€**

**BENGAL AMBER IPA 33CL 5,5€**

### VINHOS BRANCOS

**BEYRA (BEIRA INTERIOR) 13€ / CP. 4€**

**PEDRA ESCRITA (DOURO) 23€**

**QUINTA DAS MAIAS (DÃO) 17€ / CP. 4,5€**

**TEXTURA DA ESTRELA (DÃO) 24€**

**ROCIM, FRESH FROM AMPHORA (ALENTEJO) 21€**

**MONÓLOGO, AVESSO (VERDE) 16€**

### VINHOS TINTOS

**BEYRA (BEIRA INTERIOR) 13€ / CP. 4€**

**RUI REBOREDO MADEIRA, NATURAL**

(BEIRA INTERIOR) 18€

**QUINTA DAS MAIAS (DÃO) 17€ / CP. 4,5€**

**TEXTURA DA ESTRELA (DÃO) 25€**

**QUINTA DO PERDIGÃO COLHEITA (DÃO) 23€**

**ANTÓNIO MADEIRA VINHAS VELHAS (DÃO) 30€**

**PROIBIDO, CLARETE (DOURO) 22€**

**ROCIM, FRESH FROM AMPHORA (ALENTEJO) 21€**

### ESPUMANTES

**SIDÓNIO DE SOUSA BRUT NATURE (BAIRRADA) 16€**



# 03.

## BEBIDAS

### COCKTAILS

**COCKTAILS DE ÉPOCA 7€**

### GIN'S

**SHARISH 9€**

**NORDÉS 9€**

**MARÉ 10€**

FAVA TONKA

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA INCLUINDO O COUVERT PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO (CONFORME O DECRETO-LEI 10/2015). EM VIGOR DESDE 04/03/2019.

OS NOSSOS PRODUTOS SÃO PREPARADOS EM AMBIENTES QUE NÃO SÃO COMPLETAMENTE LIVRES DE ALERGÊNIOS. HÁ SEMPRE UM RISCO POTENCIAL DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA. CASO NECESSITE DE INFORMAÇÕES SOBRE ESTA MATÉRIA CONTACTE OS NOSSOS COLABORADORES.