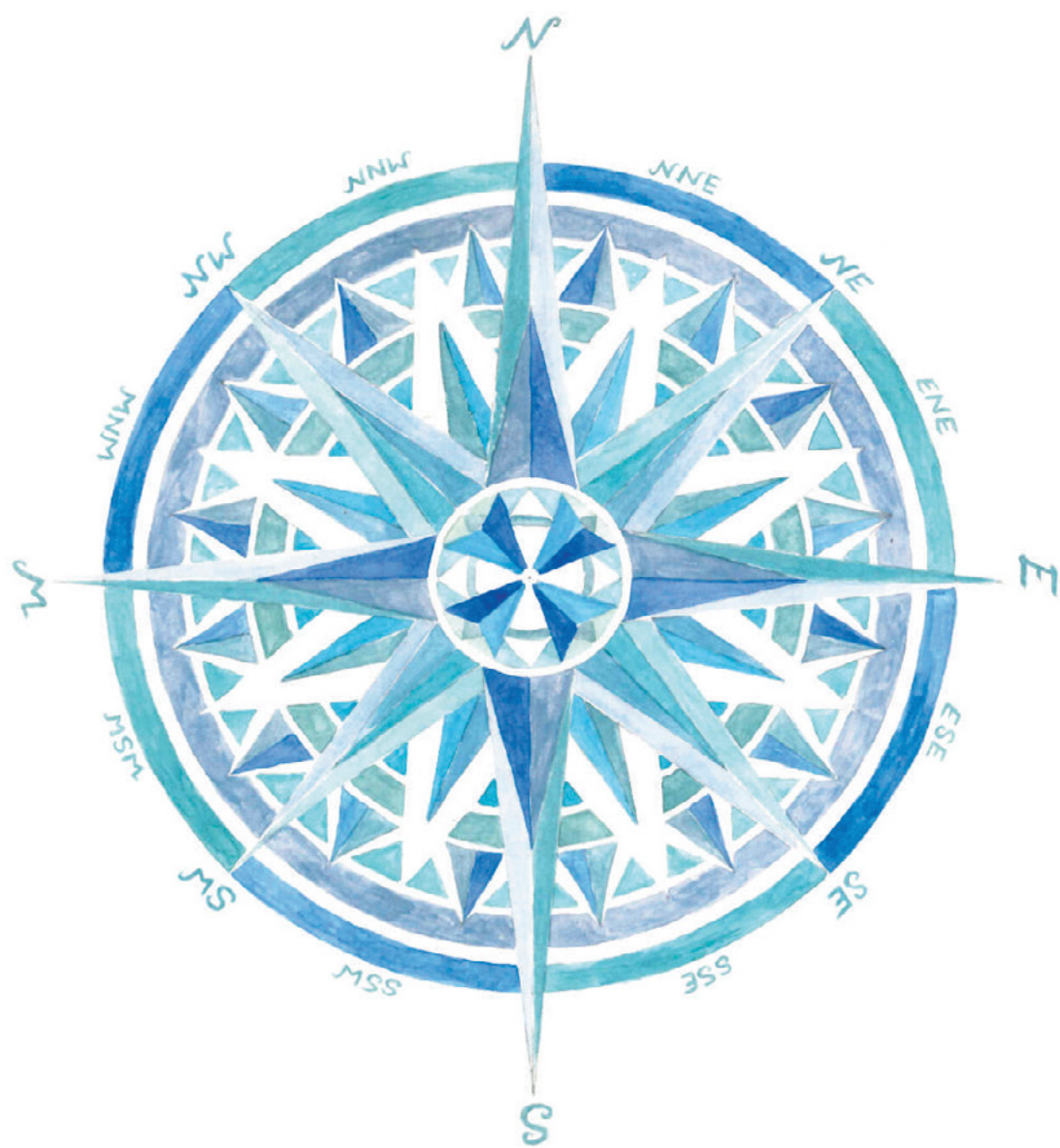




W. K. K. K. K. XXV



Bem-vindos ao Bonança.

Onde o vento que impulsionou os navegadores portugueses sopra suave, trazendo consigo a promessa de novos mundos.

Aqui, cada momento celebra a alma destemida que cruzou mares e desafiou o horizonte, em busca da serenidade que surge após a tormenta.

Inspirados pelos ventos que guiaram as caravelas, convidamo-lo a embarcar nesta brisa de aventura, onde tradição e descoberta se unem num abraço harmonioso.

À mesa, o tempo abranda e a viagem torna-se destino, numa experiência que ecoa as rotas dos navegadores, à procura de novos sabores e histórias.

BONANÇA

ASSOCIAÇÃO NAVAL DE LISBOA

A Associação Naval de Lisboa

A Associação Naval de Lisboa, foi fundada em 1856 com o nome Real Associação Naval, sob a proteção do Rei D. Pedro V, sendo o seu primeiro Comodoro o Príncipe D. Luís. O seu objetivo era, na altura, dinamizar a construção e navegação de barcos de recreio e promover o divertimento das regatas em Portugal.

Este é o clube náutico mais antigo de Portugal e da Península Ibérica, encontrando-se entre os trinta clubes náuticos mais antigos da Europa.

A tradição e missão do Clube foi sempre promover o desporto amador, de apoiar a construção de embarcações, participar na elaboração da legislação desportiva e organização de provas náuticas. Desde a sua fundação concentrou as suas actividades na promoção do desporto da vela, mas como o seu objectivo era promover os desportos náuticos em geral, criou em 1893 a Secção de Remo e mais tarde ampliou estas duas Secções para Motonáutica e Canoagem respectivamente.

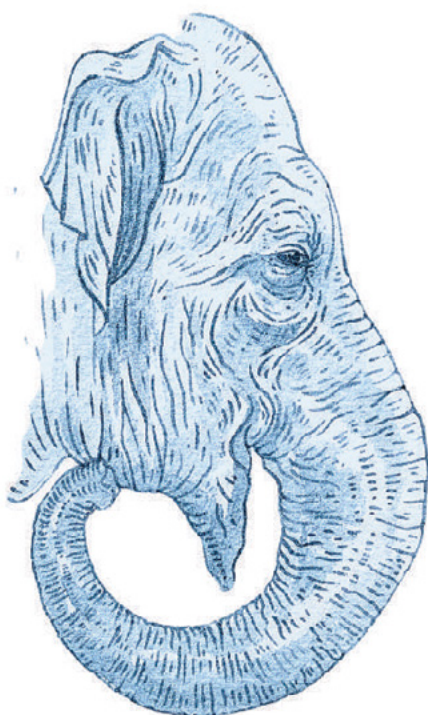
Em 1911, depois da implantação do regime republicano, o nome da instituição foi alterado para Associação Naval de Lisboa.

O Mural

O mural da antiga sala D. Manuel I, pintado em 1940, retrata a chegada da Embaixada Portuguesa a Roma em 1514.

D. Manuel I, conhecido como “O Venturoso”, buscava reconhecimento papal para consolidar a soberania portuguesa e demonstrar o controle do comércio no Índico. A comitiva, liderada por Tristão da Cunha, impressionou Roma com um grande desfile, incluindo um elefante albino e jóias como presentes ao Papa Leão X. O seu reinado (1495-1521) marcou o auge dos Descobrimentos e a expansão diplomática portuguesa.

O Papa e o elefante Hanno, que se tornaram amigos, foram comparados pelo seu peso e forma. Após a morte de Hanno, o Papa mandou enterrá-lo em solo religioso. Em 1960 e 1980, foram descobertas ossadas do elefante no Vaticano.



Para Começar *To begin*

Couvert 5€ (por pessoa / per person) 🌾 🍳 🍷 🐟

Pão de massa mãe, manteiga de cabra, presunto ibérico

Sourdough bread, goat butter, iberic ham

Pão Massa Mãe Torrado 2,5€ 🌾 🍷

Toasted sourdough bread

Trio de Croquetes, Mix de Mostardas 5€ 🌾 🍷 🍷

Veal croquette trio & mustard mix

Ostra, Vinagrete 3UN 9€ / 6UN 18€ 🍻

Vinaigrette oysters

Entradas *Starters*

Crudo de Lírío dos Açores 22€ 🐟 🍷

Lírío dos Açores, água de tomate, uva, pinhão

Azores amberjack crudo, tomato water, grapes, pine nuts

Burrata, Vinagrete de Romã & Pistacho 18€ 🍷 🍷

Burrata, pomegranate vinaigrette & pistachio

Carpaccio de Atum Rabilho 24€ 🐟 🍷

Atum rabilho, sour cream, rábano

Bluefin tuna, capers, raddish

Steak Tartare 18€ 🌾 🍳 🍷 🍷

Novilho, alcaparras, cornichons, chalotas, gema de ovo, mostarda

Veal, Capers, Cornichons, Shallots, Egg Yolk, Mustard

Ameijoas à Bulhão Pato 28€ 🌾 🍷 🍷 🍻

clams with bulhão pato sauce

Gambas à Guillo 23€ 🍷 🍷

Prawns “à guillo”

Salada de polvo 16€ 🍻 🍷

Octopus salad

Pica-Pau 20€ 🍷 🍷 🍷

Veal, Meat Sauce, Pickles

Losbter Roll 34€ 🍷 🍷 🍷 🍳 🍷

Lavagante, brioche, pickles, aioli

Lobster, Brioche, Pickles, Aioli



Principais *Main dishes*

Peixe *Fish*

Bife de Atum, Salada de Pepino, Iogurte 26€ 🐟 🍷 🥗

Tuna steak, cucumber salad, Yogurt

Tranche de Peixe do Dia Grelhado, Legumes Assados 20€ 🐟 🍷

Grilled fish of the day fillet, roasted vegetables

Polvo, Caril de Cajú, Feijão Verde 25€ 🥗 🍷

Grilled octopus, cashew curry, sautéed green beans

Feijoada de Lulas, Arroz Branco 2PAX 47€ 🍷 🍷 🍷

Squid feijoada, white rice

Salada de Atum e Verdes 22€ 🐟 🍷 🍷 🍷

Atum selado, verdes, vinagrete

Seared tuna, greens, vinaigrette

-

Peixe do Dia (*preço ao kilo, sob consulta / price by the kilo, on request*)

Catch of the day

Todos os dias recebemos o melhor que a costa Portuguesa tem para oferecer, consulte a nossa equipa sobre as iguarias que temos à sua disposição.

Linguado / Pregado / Salmonete / Pargo / Cantaril / Robalo / Dourada /
Camarão Tigre / Carabineiro / Polvo / Percebes / Camarão de Espinho

*Every day we receive the best that the Portuguese coast has to offer,
please ask our team about the delicacies available for you.*

*Sole / Turbot / Red Mullet / Snapper / Red Fish / Sea Bass / Sea Bream / Tiger Prawn /
Scarlet Shrimp / Octopus / Gooseneck Barnacles / Shrimps from Espinho*

Arroz *Rice*

Arroz Malandro de Carabineiro & Limão 38€ 🍷 🍷 🍷

Creamy Scarlet prawn rice & lemon

Arroz Malandro de Lingueirão 24€ 🍷 🍷 🍷

Creamy Razor clam rice

Arroz Cremoso de Cogumelos & Cajú 21€ 🍷 🍷

Creamy seasonal mushroom rice, cashews

Arroz de Limão, Filetes de Peixe Galo 26€ 🐟 🍷 🍷 🍷

Lemon rice, John Dory fillets



Principais *Main dishes*

Carne *Meat*

Entrecôte 39€ 🍷

Angus Uruguaio, 40 dias de maturação
Uruguayan angus, 40 days aged

Vazia 26€ 🍷

Angus Argentino, 20 dias de Maturação
Striploin - Argentine Angus, 20 days aged

Bife Associação Naval de Lisboa 28€ 🇵🇹 🍷 🍷 🍷 🍷

Bife do lombo, molho à cervejaria
ANL Signature Steak. Beef tenderloin, cervejaria style sauce

Tomahawk 2PAX 62€ 🍷

Angus Espanhol, 20 dias de maturação
Spanish Angus, 20 days Aged

Presa de Porco Ibérico 24€ 🍷

Presa de Porco Ibérico, Demi Glace
Iberian Pork Presa, Demi-Glace

Alheira de Caça, Molho Fermento, Espinafres 22€ 🍷 🌿

Alheira, Fermented Sauce, Spinach

Prego de Novilho, Bolo do Caco 18€ 🍷 🌿

Sirloin steak sandwich, bolo do caco bread

Acompanhamentos *Side Dishes*

Arroz Branco 4.5€

White rice

Batata Frita 5€

Home-made fries

Batata Nova 5€

Smoked baby potatoes

Feijão Verde Salteado 5€

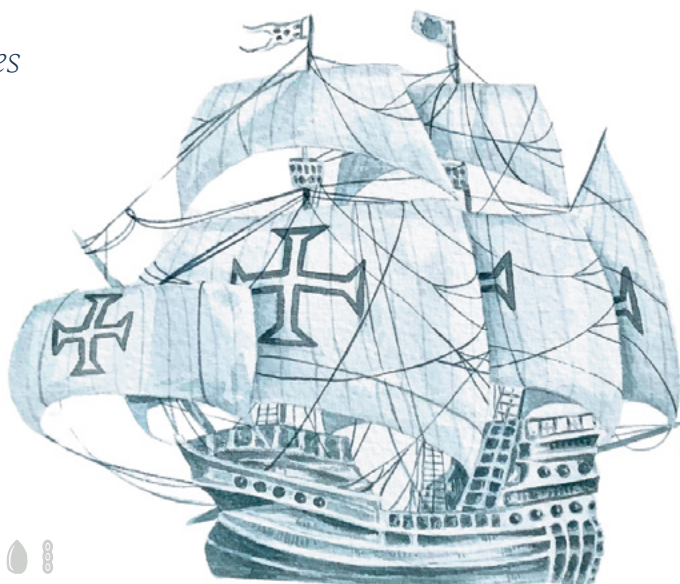
Sautéed green beans

Legumes da Estação Assados 6€ 🌿 🍷 🍷

Roasted seasonal vegetables

Salada Verde 5€ 🍷

Green salad



Sobremesas *Desserts*

Mousse de Matcha, Figo Fumado, Amêndoas 8€  
Matcha mousse, smoked fig, Almonds

Pão de Ló, Azeite, Flor de Sal, Gelado de Laranja 2PAX 12€  
“Pão de Ló” sponge cake, maldon salt, orange ice cream

Chocolate Negro, Gelado de Avelã, Cacau 9€   
Dark chocolate, hazelnut ice cream, cocoa nibs

Pudim Abade Priscos, Merengue, Frutos Vermelhos, Hibiscus 8,5€   
Abade Priscos pudding, meringue, red berries, hibiscus

Fruta da Época 5€
Seasonal fruit

Gelado Artesanal 6€   
Homemade ice cream



Todos os preços incluem IVA e serviços à taxa legal.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Por favor indique todas as suas alergias e intolerâncias alimentares com antecedência.
All our prices include VAT and service. No dish, food product or drink, including the couvert, shall be charge unless it is ordered or rendered unusable by the customer, please state all allergies and food intolerances in advance.

Poderá conter vestígios de... *It may contain traces of...*



Ovo
Egg



Lactose
Lactose



Soja
Soy



Glúten
Gluten



Amendoim
Peanuts



Sulfitos
Sulfites



Peixe
Fish



Molusco
Mollusk



Mostarda
Mustard



Futos
Casca Rija
Tree Nuts



Sésamo
Sesame



Aipo
Celery



Tremoço
Lupin



Crustáceo
Crustacean



Mel
Honey

BONANÇA

ASSOCIAÇÃO NAVAL DE LISBOA

Menu Executivo *Executive Menu*

Couvert, Prato Principal, Bebida e Café

Couvert, Main Dish, Drink, Coffee

28€

Segunda-feira a Sexta-Feira ao Almoço. Excepto feriados e datas festivas

Monday to Friday at Lunch . Except holidays and festive dates

-

Peixe do Dia *Catch of the day*

(preço ao kilo, sob consulta / price by the kilo, on request)

Todos os dias recebemos o melhor que a costa Portuguesa tem para oferecer, consulte a nossa equipa sobre as iguarias que temos à sua disposição.

Linguado / Pregado / Salmonete / Pargo / Cantaril / Robalo / Dourada /
Camarão Tigre / Carabineiro / Polvo / Percebes / Camarão de Espinho

*Every day we receive the best that the Portuguese coast has to offer,
please ask our team about the delicacies available for you.*

Sole / Turbot / Red Mullet / Snapper / Red Fish / Sea Bass / Sea Bream /
Tiger Prawn / Scarlet Shrimp / Octopus / Gooseneck Barnacles /
Shrimps from Espinho

Todos os preços incluem IVA e serviços à taxa legal. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Por favor indique todas as suas alergias e intolerâncias alimentares com antecedência.

All our prices include VAT and service. No dish, food product or drink, including the couvert, shall be charge unless it is ordered or rendered unusable by the customer, please state all allergies and food intolerances in advance.