

BONIANÇA

ASSOCIAÇÃO NAVAL DE LISBOA



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 de serenidade que surge após a tormenta.

Inspirados pelos ventos que guiaram as caravelas, convidamo-lo a embarcar nesta brisa de aventura 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

No Bonança celebramos a ligação eterna de Portugal ao mar, inspirados nas grandes epopeias marítimas e na viagem de Vasco da Gama. Honramos este legado com uma cozinha que funde o frescor do mar, os sabores da terra e a sofisticação do fogo e da lenha, numa fusão de tradições africanas, árabes e orientais. Cada prato é uma viagem entre passado e presente, tradição e inovação.

À medida que o sol se põe, o Bonança transforma-se: de restaurante a clube, onde a música, arte e celebração se encontram. DJs e artistas trazem a Intempérie - e com ela, a energia da noite. Mais do que um espaço gastronómico, o Bonança é a homenagem viva à alma portuguesa e às suas descobertas, em experiências memoráveis.







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.

O seu principal objetivo era promover a construção e navegação de barcos de recreio, assim como incentivar as regatas em Portugal.

Com a implantação da República, a instituição passou a chamar-se Associação Naval de Lisboa (ANL).

É o club desportivo mais antigo de Portugal e da Península Ibérica, e um dos trinta clubes náuticos mais antigos da Europa.

Desde sempre, a ANL tem tido um papel central na promoção das atividades náuticas, organizando importantes provas de vela — incluindo regatas oceânicas desde 1880. Hoje, funciona também como escola de vela certificada, oferecendo cursos para todas as idades e níveis, e vela ligeira, de cruzeiro e adaptada.

SALAS

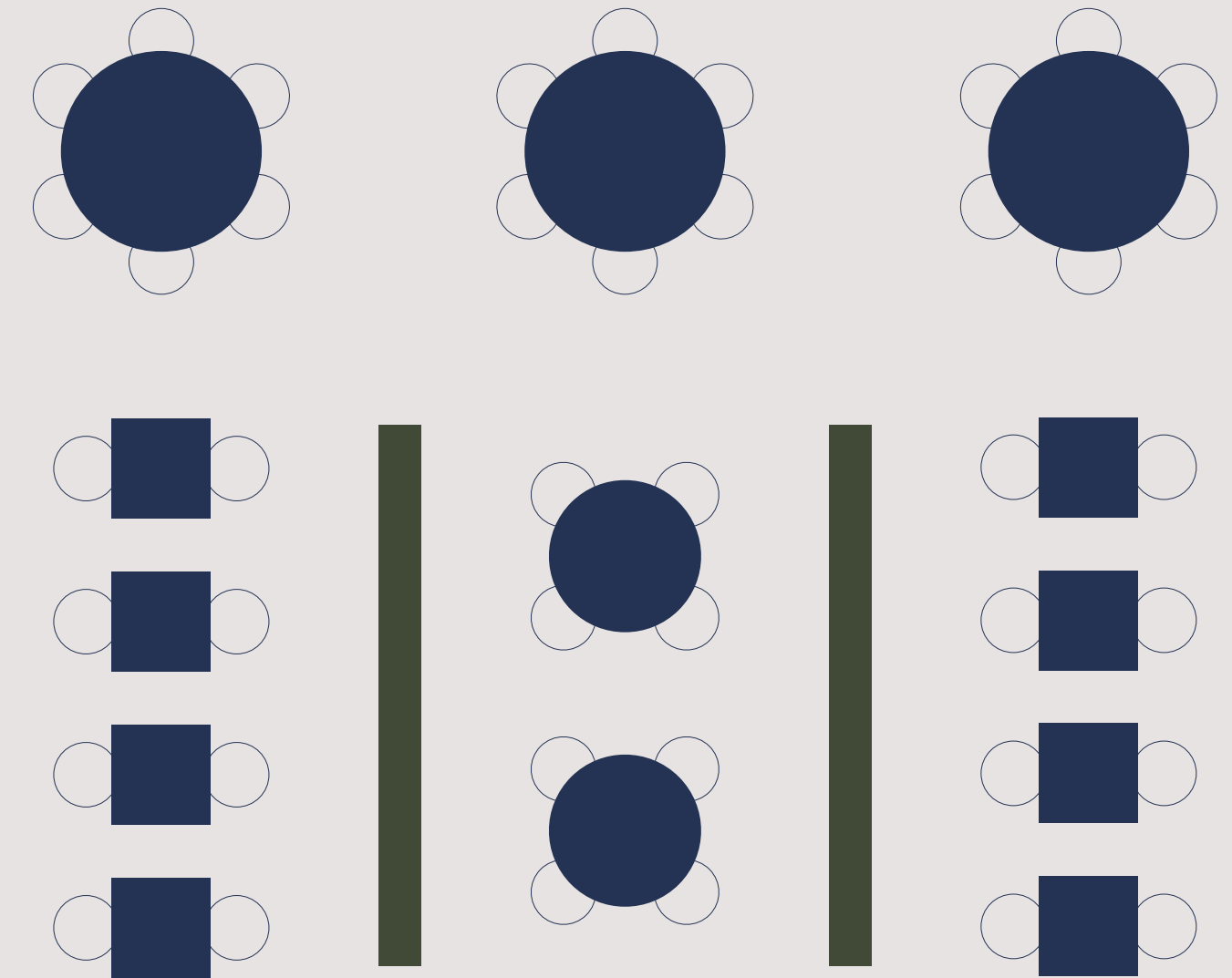




Sala Boa Esperança

Capacidade máxima de lugares sentados | *Seated capacity*
60 pessoas

Capacidade máxima volante | *Standing max capacity*
150 pessoas

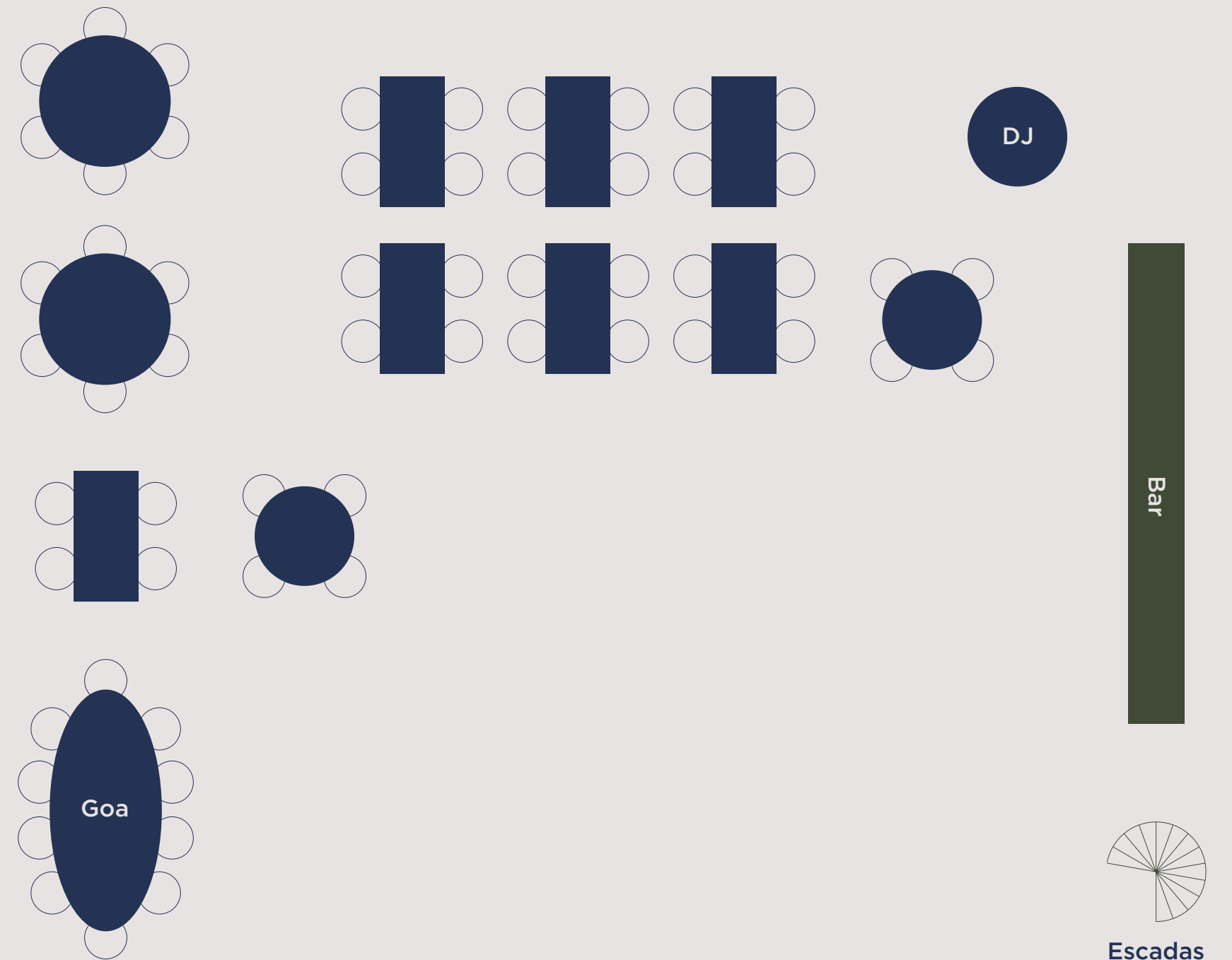




Sala Ormuz & Goa

Capacidade máxima de lugares sentados | *Seated capacity*
60 pessoas (Ormuz) + **10 pessoas** (Goa)

Capacidade máxima volante | *Santing max capacity*
120 pessoas

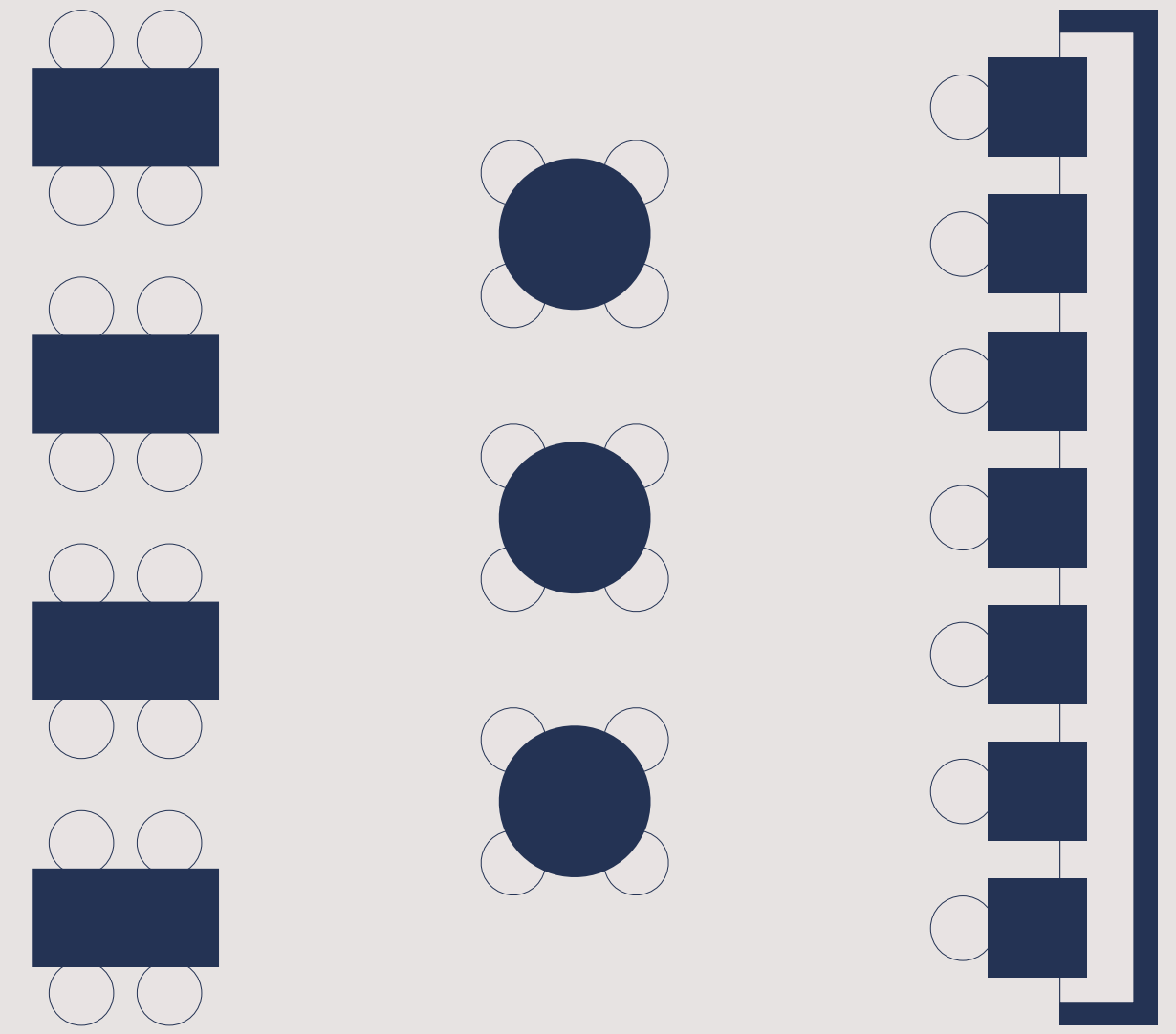




Salão Nobre

Capacidade máxima de lugares sentados | *Seated capacity*
65 pessoas

Capacidade máxima volante | *Standing max capacity*
80 pessoas





Bonança

Sala Boa Esperança, Salão Nobre, Sala Ormuz, Goa, Esplanada

Capacidade máxima de lugares sentados | *Seated capacity*

190 pessoas

Capacidade máxima volante | *Standing max capacity*

350 pessoas



MENUS



Menu Volante I

22€+IVA por pessoa

Menu de cocktail base, complemento de um menu de jantar sentado, nunca a ser vendido com único item de refeição

Tartelete de Burrata

Tártaro de atum
sobre folha verde crocante

Croquete de Vitela

Menu Volante II

36€+IVA por pessoa

Menu de cocktail premium, poderá ser a refeição se o cliente assim o desejar. Em caso de exclusivo do restaurante, deverá ser complementado com uma estação

Tartelete de Burrata

Tártaro de Atum sobre folha verde crocante

Croquete de Vitela

Camarão Panado com Ovas de Truta

Tartelete de Bacalhau

Mini Prego de Novilho com mix de mostardas



Menu Volante III

55€+IVA por pessoa

Menu de cocktail para eventos de grande escala onde a única opção é jantar volante, ideal para eventos exclusivos

Tartelete de Burrata

Tártaro de Atum
sobre folha verde crocante

Croquete de Vitela

Shot de Creme de Marisco

Camarão Panado com Ovas de Truta

Mini Prego de Novilho
com mix de mostardas

Tranche de Bacalhau
com Espuma de Batata

Mini Brownie

Sortido de Petit Fours



Menu Jantar I

38€+IVA por pessoa

Menu base para grupos maiores que 20 pessoas, todos os menus de jantar sentado deverão ser acompanhados de um menu de bebidas à escolha

Entradas

Croquete de Vitela
Burrata, Romã e Pistachio

Principais (escolher uma opção)

Arroz Malandro de Lingueirão
Entrecote Grelhado, Demi Glace
e Batatas Fritas

Sobremesa

Chocolate, Gelado de Avelã
e Crocante de Cacau

Menu Jantar II

50€+IVA por pessoa

Menu premium para grupos maiores que 20 pessoas, todos os menus de jantar sentado deverão ser acompanhados de um menu de bebidas à escolha

Entradas

Burrata, Romã e Pistachio
Ameijoas à Bulhão Pato
Salada de Polvo

Principais (escolher uma opção)

Tranche do Peixe do dia Grelhada
com Batatas a Murro e Legumes Assados
Entrecote Grelhado, Demi Glace
e Batatas fritas

Sobremesa

Pão de Ló, Gelado de Laranja e Azeite

Todos os menus de jantar sentado incluem: Couvert, itens do menu, serviço de água e café.



Menu Jantar III

61€+IVA por pessoa

Menu luxury para grupos maiores que 20 pessoas, todos os menus de jantar sentado deverão ser acompanhados de um menu de bebidas à escolha

Amuse Bouche

Shot de Creme de Marisco

Entradas

Carpaccio de Atum Rabilho

Gambas à Guilho

Crudo de Lirio dos Açores

Principais (escolher uma opção)

Bife de Atum, Salada de Pepino, Iogurte

Bife ANL (Bife do lombo com molho à cervejeira) e Batatas Fritas

Sobremesa

Pão de Ló, Gelado de Laranja e Azeite

Todos os menus de jantar sentado incluem: Couvert, itens do menu, serviço de água e café.

Menu Buffet I

40€+IVA por pessoa

Menu de buffet base para grupos

Entradas

Salada russa
Burrata, Romã e Pistachio
Croquetes de Vitela

Principais

Feijoada à Brasileira, Arroz Branco, Farofa,
Couve Mineira, Vinagrete
e Banana Frita

Menu Buffet II

60€+IVA por pessoa

Menu de buffet premium para grupos

Entradas

Croquete de Vitela
Estação de Crus e Tártaros
Estação de Enchidos e Queijos Nacionais

Principais

Vazia, Jus de Novilho, Batatas assadas
Bacalhau Confitado com Legumes Assados
Showcooking de Arroz de Cogumelos com
Queijo Azul

Sobremesa

Chocolate, Gelado de Avelã e Crocante de
Cacau

Os menus de buffet têm um número mínimo de 40 pessoas, sendo que apenas poderemos aceitar este serviço em caso de exclusivo parcial ou total. Os menus deverão ser acompanhados por um menu de bebidas à escolha. Todos os menus de buffet incluem: Couvert, itens do menu, serviço de água e café



Complementos

Os complementos servem para adicionar mais itens aos menus de grupo. No caso das estações, apenas poderão complementar os menus volante no caso de exclusividade parcial ou total, para eventos com mais de 100 pessoas é obrigatório a adição de uma estação.

Estação 1

Ostras, Crus e Tártaros

15€+IVA por pessoa

Estação 2

Showcooking de Arroz
(Lingueirão ou Veggie)

Lombo de Porco Ibérico Assado,
Puré de Batata

25€+IVA por pessoa

Estação 3

Showcooking de Arroz de Carabineiro
Vazia, Jus de Novilho, Puré de Batata

40€+IVA por pessoa



Menu Bebidas I

20€+IVA por pessoa

Cerveja Heineken, Vinho Branco e Tinto
Duorum Altitude, Refrigerantes

Menu Bebidas II

32€+IVA por pessoa

Cerveja Heineken, Vinho Branco
e Tinto Musgo Encruzado e Alfrocheiro,
Espumante JPR, Refrigerantes

Menu Bar Aberto I

18€+IVA por pessoa

Cerveja Heineken, Vinho Branco e Tinto
Duorum Altitude, Refrigerantes

Menu Bar Aberto II

26€+IVA por pessoa

Cerveja Heineken, Vinho Branco e Tinto
Duorum Altitude, Refrigerantes, Vodka Sky,
Gin Bulldog, Rum El Dorado, Tequila Espolon,
Whiskey Bushmills

Menu Bar Aberto III

34€+IVA por pessoa

Cerveja Heineken, Vinho Branco e Tinto
Duorum Altitude, Refrigerantes, Vodka Sky,
Gin Bulldog, Rum El Dorado, Tequila Espolon,
Whiskey Bushmills, Aperol Spritz, Moscow
Mule, Mojito

Os pacotes de bebidas complementam os menus de jantar sentado e volante. Estes pacotes iniciam-se quando começa o serviço e finalizam após ser servida e terminada a sobremesa.

Os pacotes de bar aberto têm o valor estipulado por hora

BONIANÇA

ASSOCIAÇÃO NAVAL DE LISBOA

