

# 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

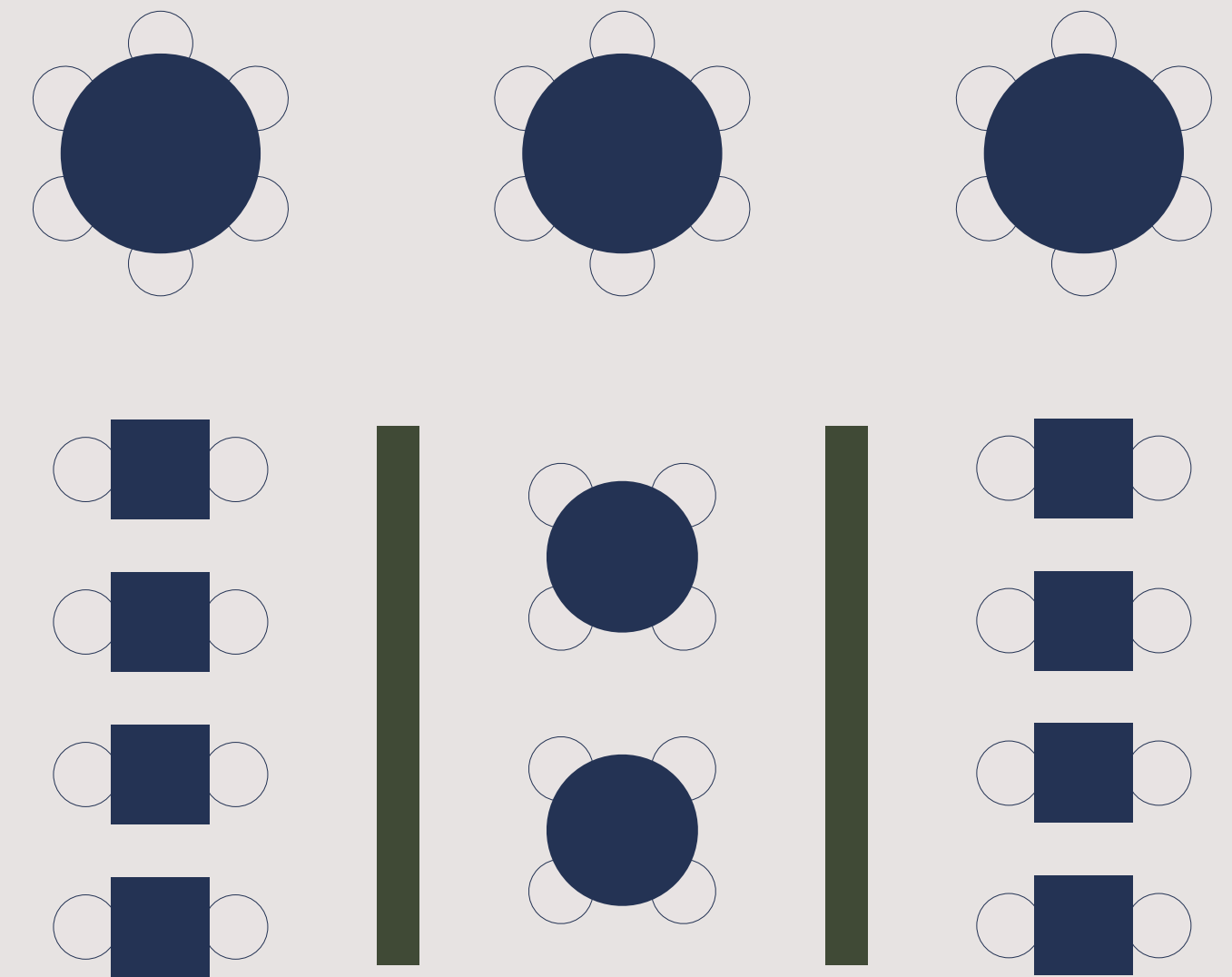




## Sala Boa Esperança

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

Capacidade máxima volante | *Standing max capacity*  
**150 pessoas**

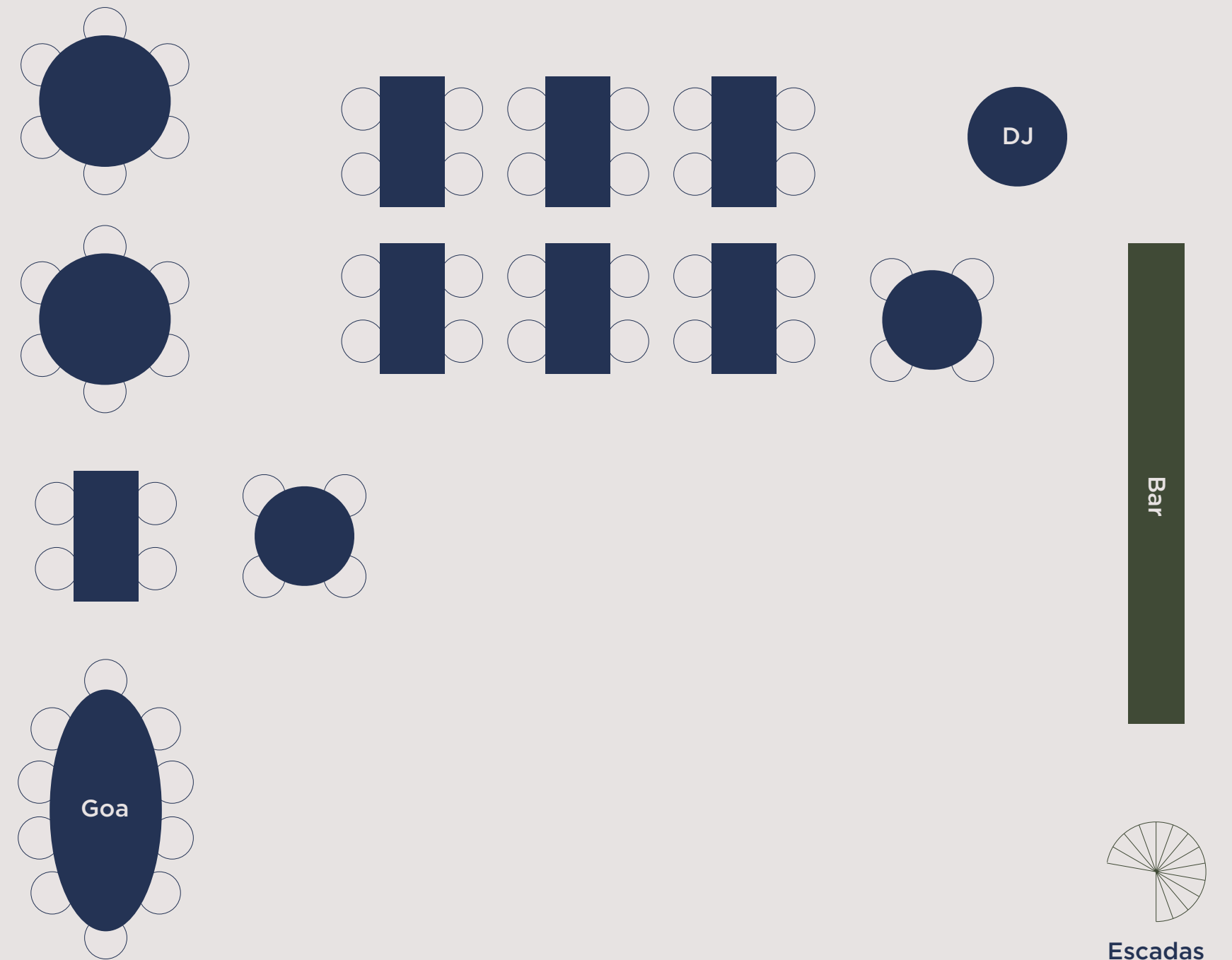




## Sala Ormuz & Goa

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

Capacidade máxima volante | *Santing max capacity*  
**120 pessoas**

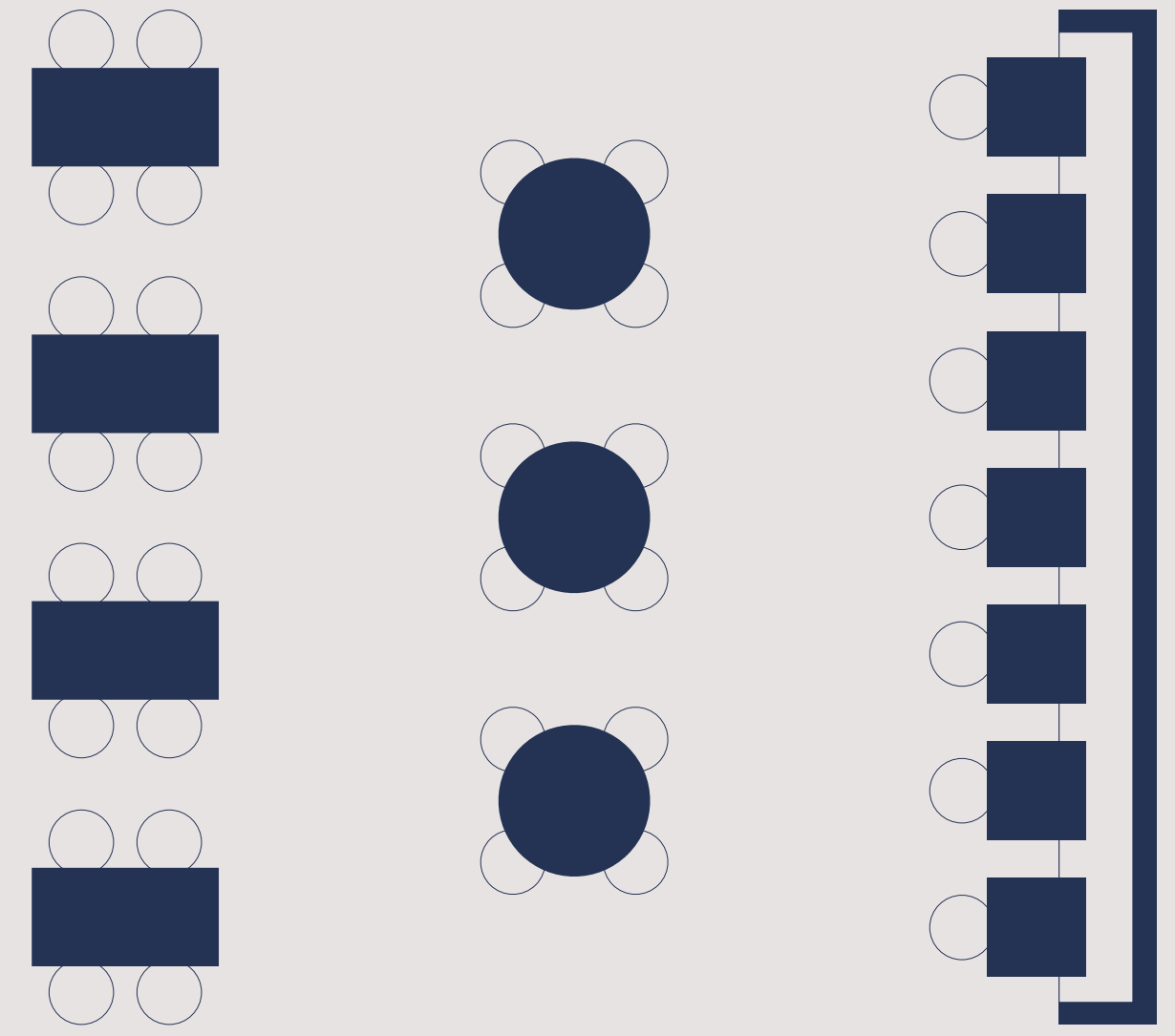




## Salão Nobre

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

Sob Consulta

*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

Sob Consulta

*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

Sob Consulta

*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

Sob Consulta

*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

Sob Consulta

*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

Sob Consulta

*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

Sob Consulta

*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

Sob Consulta

*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

Sob Consulta

### Estação 2

Showcooking de Arroz  
(Lingueirão ou Veggie)

Lombo de Porco Ibérico Assado,  
Puré de Batata

Sob Consulta

### Estação 3

Showcooking de Arroz de Carabineiro

Vazia, Jus de Novilho, Puré de Batata

Sob Consulta



## Menu Bebidas I

Sob Consulta

Cerveja Heineken, Vinho Branco e Tinto  
Duorum Altitude, Refrigerantes

## Menu Bebidas II

Sob Consulta

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

## Menu Bar Aberto I

Sob Consulta

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

Sob Consulta

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

