



W. 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.

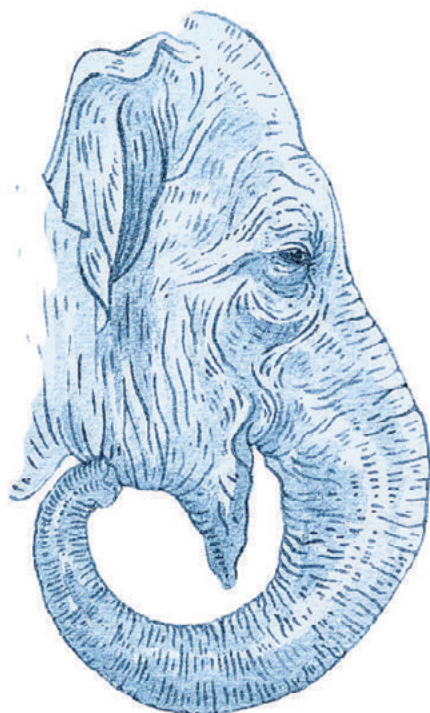
Em 1911, depois da implantação do regime republicano, o nome da instituição foi alterado para Associação Naval de Lisboa.

## 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 LÍrio dos Açores 22€** 🐟 🍷

LÍrio 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 Guilho 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€

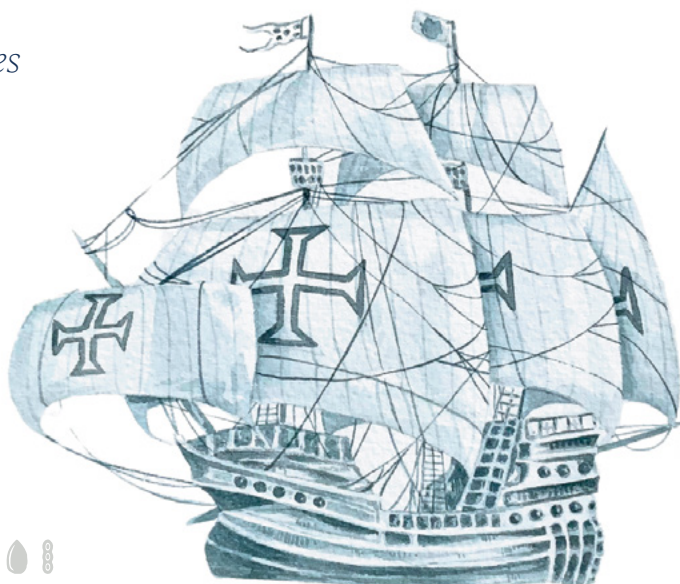
*Sautéed green beans*

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.*