
Cambo

Bienvenidos a Cambo, bienvenidos a nuestra casa.

Cambo es un proyecto creado con el deseo de poner en valor la región, honrar la memoria y dar a conocer lo mejor que tenemos.
No seguimos estilos ni tendencias. Buscamos coherencia, intención y consistencia en todo lo que servimos.
Trabajamos con un profundo respeto por el producto y su origen, buscando realzarlo a través de la técnica, las influencias del mundo y nuestros conocimientos, sin perder nunca de vista lo más importante: el sabor.
Es él quien guía lo que hacemos y quien define la experiencia que compartimos.

Gracias por estar con nosotros.

Helena Castro



João Araújo



Horario de apertura

Almuerzo
12h00 – 15h00

Cena
19h00 – 23h00

Horario de la cocina

Almuerzo
12h00 – 14h00

Cena
19h00 – 21h30

Condiciones del servicio

Para grupos de más de 4 personas es necesario reservar con antelación, así como elegir previamente el menú.
Le informamos asimismo de que, a falta de aviso previo, las reservas con un retraso superior a 20 minutos podrán perder automáticamente su validez, y la mesa se pondrá a disposición de otros clientes.
De conformidad con la normativa legal aplicable, la introducción y el consumo de alimentos procedentes del exterior del establecimiento están sujetos a autorización previa e implican el cobro de un suplemento por servicio de 25 € por persona.
Sin un aviso con 48 horas de antelación, no podemos garantizar adaptaciones a propuestas vegetarianas, veganas, sin lactosa o sin gluten. Con dicho aviso, haremos todo lo posible por preparar alternativas adecuadas.
Los cambios en los ingredientes están sujetos a disponibilidad. La eliminación de ingredientes sin previo aviso no modifica el precio del plato.
Todos los platos están pensados para el consumo individual.
Recomendamos que todo el grupo elija el menú degustación, para garantizar la mejor experiencia.
Los precios de los menús degustación no varían en caso de que sea necesario sustituir algún ingrediente.

Disponemos de un menú infantil (para niños de hasta 12 años).
Si padeces alguna alergia alimentaria o necesitas una dieta específica, avísanos antes de comenzar la comida para que podamos adaptar tu menú siempre que sea posible. Para obtener información sobre alérgenos, consulta a nuestro personal.
La cocina no cuenta con un entorno totalmente controlado, por lo que puede existir riesgo de contaminación cruzada.
Los menús pueden sufrir modificaciones en función de la disponibilidad o la calidad de los productos en el mercado.

Disposiciones legales

Todos los precios se indican en euros e incluyen el IVA al tipo legal aplicable.
Este establecimiento dispone de un libro de reclamaciones, que se encuentra a disposición de los clientes según lo establecido por la legislación vigente. El libro de reclamaciones electrónico también está disponible, de conformidad con la legislación vigente. A efectos de la presentación de reclamaciones, la entidad competente es la Autoridad de Seguridad Alimentaria y Económica (ASAE).
No se podrá cobrar ningún plato, producto alimenticio o bebida si no ha sido solicitado por el cliente o si este lo ha inservido.

Menús degustación

Inspirados en los sabores y tradiciones del Minho, con un enfoque contemporáneo.

Terroir

Menú degustación de 4 momentos

56€ por persona

Minho de Lés-a-Lés

Menú degustación de 8 momentos

80€ por persona

Maridaje de 5 momentos

35€ por persona

Maridaje de 7 momentos

45€ por persona

Recomendamos que el menú degustación sea elegido por toda la mesa, para garantizar la mejor experiencia. Si tiene alguna restricción, alergia o intolerancia alimentaria, indíquelo antes de realizar el pedido.

Terroir

BIENVENIDOS A CASA
Selección de aperitivos

MEMORIAS
Escabeche - Mejillón - Verduras

AMIGO FIEL
Cocochas - Pimentón ahumado - Cebollada

CONTRADICCIÓN
Cerdo - Comino - Col portuguesa

CON EL CORAZÓN LLENO
Nuestra tarta de Viana - Yogur - Fruta de temporada

ROMERÍAS
Churros - Algodón de azúcar - Salsa de chocolate

Café - Petit four

(Menú adaptable a una opción vegetariana)

Minho de Lés-a-Lés
A Través del Minho

BIENVENIDOS A CASA
Selección de aperitivos

MEMORIAS
Escabeche - Mejillón - Verduras

MAR ADENTRO
Pescado y algas de nuestra costa - Nabo - Salsa yodada

AMIGO FIEL
Cocochas - Pimentón ahumado - Cebollada

HOMENAJE A LA VACA DE LAS CUERDAS
Ternera de Minho - Vino de Vinhão - Alubias

CON EL CORAZÓN LLENO
Nuestra tarta de Viana - Yogur - Fruta de temporada

SOPAS DEL CABALLO CANSADO
Bizcocho - Vino - Especias

ROMERÍAS
Churros - Algodón de azúcar - Salsa de chocolate

Café - Petit four

CUBIERTO

¡PAN COMO EL DE ANTES! | 4.50€
Pan de fermentación natural - Broa de Avintes - Aceite de oliva - Mantequilla - Manteca ahumada

ENTRADAS

MEMORIAS | 12€
Escabeche - Mejillones - Verduras de la huerta

¡CABRA CIEGA, DE DÓNDE VIENES! | 10€
Ternera de Minho - Queso de cabra - Yema

DE LA TIERRA | 7€
Remolacha - Queso de la isla - Piñones
(Opción vegetariana)

LO MEJOR QUE TENEMOS | 8€
Chouriço de cebolla - Colinabos - Pan de maíz

PRINCIPALES

TAN NUESTRO | 26€
Cerdo - Cominos - Col rizada

ANTES DE SERLO, YA LO ERA| 26€
Merluza - Lenguado - Berro

COSECHA | 23€
Mezcla de verduras - Tofu - Comino
(Opción vegetariana)

POSTRES

CON EL CORAZÓN LLENO | 8.50€

Nuestra tarta de Viana - Yogur - Fruta de temporada

ROMERÍAS | 8.50€

Churros - Algodón de azúcar - Salsa de chocolate

SOPAS DEL CABALLO CANSADO | 8.50€

Bizcocho - Vino - Especias

Menú palmo y medio

DE LA HUERTA DE LOS ABUELOS | 4€
Crema aterciopelada de calabaza

A MODA DE LOS PEQUEÑOS | 12€
Escalopes con pasta en salsa de tomate

FINAL FELIZ | 4€
Cono de helado de chocolate