Cambo

Bem-vindos ao Cambo, bem-vindos à nossa casa.

O Cambo é um projeto construído com o desejo de elevar o território, honrar a memória e dar a conhecer o que de melhor temos.
Não seguimos estilos nem tendências. Procuramos coerência, intenção e consistência em tudo o que servimos.
Trabalhamos com respeito profundo pelo produto e pela sua origem, procurando elevá-lo através da técnica, das influências do mundo e do nosso conhecimento, sem nunca perder o mais importante: o sabor.
É ele que orienta o que fazemos e que define a experiência que partilhamos.

Obrigado por estarem connosco.

Helena Castro



João Araújo



Horário de funcionamento

Almoço
12h00 – 15h00

Jantar
19h00 – 23h00

Horário da cozinha

Almoço
12h00 – 14h00

Jantar
19h00 – 21h30

Condições de Serviço

Para grupos superiores a 4 pessoas é necessária reserva antecipada, bem como a escolha prévia do menu.
Informamos também que, na ausência de qualquer aviso, reservas com atraso superior a 20 minutos poderão perder automaticamente a sua validade, sendo a mesa disponibilizada a outros clientes.
Nos termos legais aplicáveis, a introdução e consumo de produtos alimentares provenientes do exterior do estabelecimento estão sujeitos a autorização prévia e implicam a cobrança de uma taxa de serviço adicional no valor de 25€ por pessoa.
Sem aviso com 48 horas de antecedência, não conseguimos garantir adaptações a propostas vegetarianas, veganas, sem lactose ou sem glúten. Com esse aviso, faremos o possível para preparar alternativas adequadas.
Alterações de ingredientes estão sujeitas à disponibilidade. A remoção de ingredientes sem aviso prévio não altera o valor do prato.
Todos os pratos são pensados para consumo individual.
Recomendamos que o menu de degustação seja escolhido por toda a mesa, para garantir a melhor experiência.
Os valores dos menus de degustação não sofrem alteração de preço caso seja necessária substituição de ingredientes.

Dispomos de menu infantil (disponível para crianças até aos 12 anos).
Se possui alguma alergia alimentar ou necessita de dieta específica, informe-nos antes do início da refeição, para que possamos adequar o seu menu sempre que possível. Para informação sobre alergénios, consulte os nossos colaboradores.
A cozinha não dispõe de ambiente totalmente controlado, pelo que poderá existir risco de contaminação cruzada.
Os menus poderão sofrer alterações em função da disponibilidade ou da qualidade dos produtos no mercado.

Disposições Legais

Todos os preços são apresentados em euros e incluem IVA à taxa legal aplicável.
Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações, que se encontra disponível nos termos legalmente aplicáveis. O Livro de Reclamações Eletrónico encontra-se igualmente disponível, nos termos da legislação em vigor. Para efeitos de apresentação de reclamações, a entidade competente é a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Menus de degustação

Inspirados nos sabores e tradições do Minho, com uma abordagem contemporânea.

Terroir

Menu de degustação de 6 momentos

56€/pessoa

Minho de Lés-a-Lés

Menu de degustação de 8 momentos

80€/pessoa

Harmonização 5 momentos

35€/pessoa

Harmonização 7 momentos

45€/pessoa

Recomendamos que o menu de degustação seja escolhido por toda a mesa, para garantir a melhor experiência. Caso possua alguma restrição, alergia ou intolerância alimentar, mencione antes de efectuar o pedido.

Terroir

BEM-VINDOS A CASA
Seleção de snacks

MEMÓRIAS
Escabeche - Mexilhão - Vegetais

FIEL AMIGO
Cocochas - Paprika fumada - Cebolada

CONTRADIÇÃO
Porco - Cominhos - Couve portuguesa

DE CORAÇÃO CHEIO
A nossa torta de Viana - Iogurte - Fruta época

ROMARIAS
Churros - Algodão doce - Molho de chocolate

Café - Petit four

(Menu passível de ser adaptado para menu vegetariano)

Minho de Lés-a-Lés

BEM-VINDOS A CASA
Seleção de snacks

MEMÓRIAS
Escabeche - Mexilhão - Vegetais

MAR ADENTRO
Peixe e algas da nossa costa - Nabo - Molho iodado

FIEL AMIGO
Cocochas - Paprika fumada - Cebolada

TRIBUTO À VACA DAS CORDAS
Vitela Minhota - Vinhão - Feijão

DE CORAÇÃO CHEIO
A nossa torta de Viana - Iogurte - Fruta da época

SOPAS DE CAVALO CANSADO
Pão-de-ló - Vinho - Especiarias

ROMARIAS
Churros - Algodão doce - Molho de chocolate

Café - Petit four

COUVERT

PÃO COMO DANTES! | 4.50€
Pão de fermentação natural - Broa de Avintes - Azeite - Manteiga - Unto fumado

ENTRADAS

MEMÓRIAS | 12€
Escabeche - Mexilhão - Legumes da horta

CABRA-CEGA, D'ONDE VENS! | 10€
Vitela minhota - Queijo cabra - Gema

DA TERRA | 7€
Beterraba - Queijo da ilha - Pinhão
(Opção Vegetariana)

O QUE TEMOS DE MELHOR | 8€
Chouriça de cebola - Grelos - Broa de Milho

PRINCIPAIS

TÃO NOSSO | 26€
Porco - Cominhos - Couve

ANTES DE O SER, JÁ O ERA | 26€
Pescada - Lingueirão - Agrião

COLHEITA | 23€
Rancho de legumes - Tofu - Cominhos
(Opção Vegetariana)

SOBREMESAS

DE CORAÇÃO CHEIO | 8.50€
A nossa Torta de Viana - Iogurte - Fruta da época

ROMARIAS | 8.50€
Churros - Algodão doce - Molho de chocolate

SOPAS DE CAVALO CANSADO | 8.50€
Pão-de-ló - Vinho - Especiarias

Menu palmo e meio

DA HORTA DOS AVÓS | 4€
Creme aveludado de abóbora

À MODA DOS PEQUENOS | 12€
Escalopes com massa em molho de tomate

FINAL FELIZ | 4€
Cone de gelado de chocolate