

SUGESTÕES DO CHEF

ENTRADAS – STARTERS

Petinga Frita de Escabeche 7.50€
Marinated fried petinga (whitebait) / petinga frit mariné (appâts blancs)

PRATOS – MAIN COURSE

Salada de Atum Braseado com Queijo Roqueford e Crocante de Bacon 15.50€
Braised Tuna Salad with Roquefort cheese and crispy bacon / Salade de thon braisé au roquefort et bacon croustillant

Salada de Salmão com Pêra 15.50€
Salmon salad with pear / Salade de saumon à la poire

Bacalhau à Brás 18.00€
Cod "Brás style" / Morue "Brás style"

Salmão Grelhado 18.50€
Salmon Grilled/ Saumon Grillé

Arroz de Polvo Malandrinho 18.50€
Octopus Rice / Riz au poulpe

Nacos de Atum em Cebolada com Batata-Doce 18.00€
Tuna chunks in onion with sweet potato / Morceaux de thon dans l'oignon avec la patate douce

Arroz de Tamboril com Camarão 18.50€
Rice monkfish with shrimp / riz de lotte avec des crevettes

Cataplana de Bacalhau com Ameijoas 19.50€
Cod cataplana with clams / Cataplana de morue avec palourdes

Dourada Escalada 16.50€
Golden bream grilled / Dorade grillé

Robalinho Escalado 16.50€
Bass grilled / Bar grillé

Filetes de Peixe Galo com Arroz de Ameijoas 18.50€
Jonh Dory fish fillets with clams rice / Filets de Saint-Pierre poisson avec riz de palourdes

Lulas Frescas Kg 61.00€
Fresh squid / Calmar frais

Caril de Gambas 23.50€
Prawn curry / Curry de crevettes

MENU INFANTIL - CHILDREN'S MENU (Até aos 10 anos / Up to 10 years old) 13.00€

Filetes de Peixe
Fish fillets / Filets de poisson

Bola de gelado
Ice cream ball / boule de crème glacée

1 Bebida
1 drink / 1 boisson



5 OCEANOS

At 5 Oceanos you will be able to taste the best fish of the city with a privileged view over the river. As good Portuguese we are, we like to welcome and to eat well, and therefore, all our dishes are special.

We awaken senses and taste palates, in a perfect fusion between the traditional gastronomy and the best flavors of the sea. All this, in a modern and pleasant space shared at the table, with a good glass of wine and in good company. Let yourself be carried away by the surroundings and surprise yourself with our dishes prepared with sophistication, good taste and, of course, with our fresh Portuguese fish.

THE FRESHEST FISH IN THE CITY

Chez 5 Oceanos, vous pourrez goûter le meilleur poisson de la ville tout en jouissant d'une vue imprenable sur la rivière. En bons portugais que nous sommes, nous aimons recevoir et bien manger, c'est pourquoi tous nos plats sont spéciaux.

Nous éveillons les sens et les papilles gustatives, en faisant fusionner de façon parfaite la gastronomie traditionnelle avec les meilleurs saveurs de la mer, le tout dans un espace à la fois moderne et agréable partagé autour d'une table, avec un bon verre de vin et en bonne compagnie.

Laissez-vous transporter par le décor et surprenez-vous avec nos plats préparés avec sophistication, bon goût, et bien sûr avec nos poissons frais du Portugal.


LES POISSONS LES PLUS FRAIS DE LA VILLEY

SEAFOOD AT ITS FRESHEST














COUVERT – BREAD, BUTTER, PATÉ, OLIVES (PER PERSON)

Pain, beurre ,patê, olive (par personne)	2.55€
Sheep cheese buttery / Fromage de brebis	6.90€






SOUPS / POTAGES

Soup of the day / Potage du jour   	5.50€
Fish soup / Potage de poisson 	8.50€
Cream of crab / Crème de crab	9.00€

STARTER / ENTRÉES

Four seasons salad / Salade quatre saisons   	10.50€
Razor shell "Bulhão Pato" style / Couteau à la "Bulhão Pato"	15.00€
Fried prawns with garlic / Crevettes flambés avec de l'ail 	16.50€
Traditional clams "Bulhão Pato" / Palourde à la "Bulhão Pato" 	28.00€
Sautéed mushrooms with green asparagus / Champignons sautés aux asperges vertes   	13.50€
Tuna tartar with balsamic vinegar / Tartare de thon au vinaigre balsamique 	15.00€
Salmon tartar / Tartare de saumon 	15.00€
Octopus salad / Salade de poulpe 	15.50€
Octopus galician / Poulpe galicien 	16.90€
Stuffed crab / Carapace de tourteau farci	17.50€
"Bísaro" ham / Jambon "Bísaro" 	13.00€

FISH AND SEAFOODS / POISSONS ET FRUITS DE MER

Tiger shrimp with lime and garlic rice / Crevette tigrées avec de la chaux et du riz à l'ail	26.50€
Octopus "à Lagareiro" / Poulpe "à Lagareiro" 	23.00€
Tuna rolled with garlic and olive oil / Thon lamines avec ail et huile d'olive	19.00€
Cod "Lagareiro" style / Morue á la "Lagareiro" 	23.50€
Cod with bread / Morue avec du pain	23.50€
Seafood rice / Riz de fruits de mer	(1 person) 31.00€ - (2 persons) 59.50€
Fish cooked in the salt / Poisson au sel 	(Kg) 61.00€
Monkfish and shrimp casserole / Cataplana a la lote et aux crevettes.	(1 person) 26.00€ - (2 persons) 48.00€
Portuguese traditional roasted fish / Poisson à la Portugaise	(Kg) 61.00€
Great mixed seafood "5 Oceanos" / Grand plat de fruits de mer "5 Oceanos"	185.00€
Mixed grilled of fish and seafood / Mixte de poisson et the fruits de mer grillés 	123.00€
Mixed seafood "5 Oceanos" / Mixte de fruit de mer "5 Oceanos" 	98.00€

IVA included at the current rate / IVA incluse au taux actuel

This establishment has a Complaints Book / Dans cet établissement, il y a un livre de réclamations



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



VEGAN

DECLARAÇÃO DE ALERGÉNIOS Informação ao consumidor -Esta unidade elabora a sua ementa com base na dieta mediterrânea, manipulando variadíssimos alimentos. Na sua preparação podem estar presentes substâncias que produzam ao consumidor intolerâncias ou alergias alimentares. Os alimentos comercializados neste estabelecimento contêm ou podem conter vestígios (por contaminação cruzada) de Glúten, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoins, Soja, Leite Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Tremoço, Moluscos, Dióxido enxofre e Sulfitos.

Para mais alguma informação solicite informação junto a um dos nossos colaboradores (de acordo com o Regulamento (UE) nº 1169/2011)

SEAFOOD AT ITS FRESHEST

FISH IN THE GRILL / DE POISSON DANS LA GRILLE

GLUTEN FREE

Grouper / Mérou blanc	(Kg) 61.00€
Seabass / Bar	(Kg) 58.00€
Golden bream / Dorade royale	(Kg) 58.00€
Turbot / Turbot	(Kg) 54.00€
Red mullet / Rouget	(Kg) 62.00€
Snapper / Pagre	(Kg) 54.00€
Sole / Sole	(Kg) 62.00€
White seabream / Sar	(Kg) 51.00€
Imperator / Beryx rouge	(Kg) 75.00€
Cantaril	(Kg) 53.00€
Grouper head / Tête de Mérou blanc	(Kg) 49.50€

SEAFOODS COOKED AND GRILLED / FRUITS DE MER CUITS ET GRILLADES

GLUTEN FREE

Lobster / Langouste	(Kg) 124.00€
European lobster / Homard	(Kg) 126.00€
Crab / Tourteau	(Kg) 54.00€
Algarve shrimps / Crevettes du Algarve	(Kg) 82.00€
Medium shrimp / De crevettes moyennes	(Kg) 62.00€
Tiger shrimps / Crevettes géante tigrées	(Kg) 112.00€
Little tiger shrimp / Petite crevette tigrées	(Kg) 94.00€
Barnacles / Pouce-pied	(Kg) 98.00€
Murex / Rocher épineux	(Kg) 92.00€
Oyster / Huître	(Kg) 29.50€

MEAT / VIANDE

GLUTEN FREE

Steak with shrimp and rosemary / Steak avec crevettes et de romarin	25.50€
Pepper steak / Steak au poivre	25.50€
Steak portuguese style / Steak a la portugaise	25.50€
Lamb chops with rosemary / Côtelettes d'agneau au romarin	27.50€

VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN

Curry of vegetables / Curry legumes  	19.50€
Mushrooms to Brás / Champignons à Brás  	19.50€

IVA included at the current rate / IVA incluse au taux actuel

This establishment has a Complaints Book / Dans cet établissement, il y a un livre de réclamations



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



VEGAN

DECLARAÇÃO DE ALERGÉNIOS Informação ao consumidor -Esta unidade elabora a sua ementa com base na dieta mediterrânea, manipulando variadíssimos alimentos. Na sua preparação podem estar presentes substâncias que produzam ao consumidor intolerâncias ou alergias alimentares. Os alimentos comercializados neste estabelecimento contêm ou podem conter vestígios (por contaminação cruzada) de Glúten, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoins, Soja, Leite Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Tremoço, Moluscos, Dióxido enxofre e Sulfitos.

Para mais alguma informação solicite informação junto a um dos nossos colaboradores (de acordo com o Regulamento (UE) nº 1169/2011)