

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

No 5 Oceanos vai poder saborear o melhor peixe da cidade com vista privilegiada para o rio. Como bons portugueses que somos, gostamos de bem receber e de bem comer, e por isso, todos os nossos pratos são especiais.

Despertamos sentidos e apuramos paladares, numa fusão perfeita entre a gastronomia tradicional e os melhores sabores do mar. Tudo isto, num espaço moderno e agradável, com um bom copo de vinho e em boa companhia.

Deixe-se levar pelo ambiente envolvente e surpreenda-se com os nossos pratos preparados com sofisticação, bom gosto, e claro, com o nosso peixe fresco Português.

O PEIXE MAIS FRESCO DA CIDADE

O PEIXE E O MARISCO MAIS FRESCO DA CIDADE














SEMPRE NA MESA

Pão, Manteiga, Paté, Azeitonas (por pessoa)	2.55€
Queijo de ovelha amenteigado	6.90€

PARA ACONCHEGAR

Sopa do Dia   	5.50€
Sopa de Peixe 	8.50€
Creme de Sapateira	9.00€

COMECE POR PARTILHAR

Salada Quatro Estações   	10.50€
Lingueirão à Bulhão Pato	15.00€
Gambas Fritas c/ Alho 	16.50€
Amêijoas à Bulhão Pato 	28.00€
Cogumelos Salteados com Espargos Verdes   	13.50€
Tártaro de Atum com Vinagre Balsâmico 	15.00€
Tártaro de Salmão 	15.00€
Salada de Polvo 	15.50€
Polvo à Galega 	16.90€
Casco de Sapateira	17.50€
Presunto Porco Bísaro 	13.00€

MANTÉM A TRADIÇÃO

Camarão Tigre com Lima e Arroz de Alho	26.50€
Polvo à Lagareiro 	23.00€
Atum Laminado com Azeite e Alho 	19.00€
Bacalhau à Lagareiro 	23.50€
Bacalhau com Broa	23.50€
Arroz de Marisco	(1 pessoa) 31.00€ - (2 pessoas) 59.50€
Peixe ao Sal 	(Kg) 61.00€
Cataplana de Tambor com Camarão	(1 pessoa) 26.00€ - (2 pessoas) 48.00€
Peixe no Forno à Portuguesa	(Kg) 61.00€
Grande mariscada "5 Oceanos"	185.00€
Grelhada Mista de Peixe e Marisco 	123.00€
Mariscada "5 Oceanos" 	98.00€

IVA incluído à taxa em vigor.
Neste estabelecimento existe Livro de Reclamações.



SEM GLÚTEN




VEGETARIANO



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)



O PEIXE E O MARISCO MAIS FRESCO DA CIDADE

DOS NOSSOS OCEANOS

SEM GLÚTEN

Garoupa	(Kg) 61.00€
Robalo	(Kg) 58.00€
Dourada	(Kg) 58.00€
Pregado	(Kg) 54.00€
Salmonelas	(Kg) 62.00€
Pargo	(Kg) 54.00€
Linguado	(Kg) 62.00€
Sargo	(Kg) 51.00€
Imperador	(Kg) 75.00€
Cantaril	(Kg) 53.00€
Cabeça de Garoupa	(Kg) 49.50€

DOS NOSSOS MARISCOS

SEM GLÚTEN

Lagosta	(Kg) 124.00€
Lavagante	(Kg) 126.00€
Sapateira	(Kg) 54.00€
Camarão do Algarve	(Kg) 82.00€
Camarão Médio	(Kg) 62.00€
Camarão Tigre Gigante	(Kg) 112.00€
Camarão Tigre Pequeno	(Kg) 94.00€
Percebes	(Kg) 98.00€
Canilha	(Kg) 92.00€
Ostras	(Kg) 29.50€

SELEÇÃO DE CARNES

SEM GLÚTEN

Bife com Camarão e Alecrim	25.50€
Bife Pimenta	25.50€
Bife à Portuguesa	25.50€
Costeletas de Borrego com Alecrim	27.50€

VEGETARIANO

Caril de Legumes  	19.50€
Cogumelos à Brás  	19.50€

IVA incluído à taxa em vigor.
Neste estabelecimento existe Livro de Reclamações.



SEM GLÚTEN



VEGETARIANO



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)