MENU DE GRUPOS

2026

salpoente®
SINCE 1991

Bem-vindo a uma experiência de prazer e sofisticação, rodeada de história, arte e carisma, no coração da ria de Aveiro

No restaurante Salpoente somos apaixonados pelo que fazemos e procuramos ir ao coração de cada detalhe para lhe proporcionar momentos inesquecíveis.
Queremos que a boa gastronomia, a arte e a dedicação da nossa equipa o façam sentir-se parte da família, com todo o conforto, tranquilidade, requinte e sofisticação.
Procuramos construir uma linguagem própria na nossa cozinha, aliando as mais recentes tendências gastronómicas com a cultura e as tradições da nossa belíssima e carismática região. A ela prestamos tributo em cada prato que desenvolvemos, às suas gentes e matérias-primas, recriando a nossa história, fundindo a tradição com a modernidade.
Localizado em frente à ria de Aveiro, o restaurante Salpoente nasceu há mais de 30 anos num conjunto de 2 antigos armazéns de sal recuperados, património da cidade, transformados num espaço de eleição, onde a Cozinha de Autor do Chef Duarte Eira e da sua equipa lhe prometem trazer o melhor da boa gastronomia.
Venha saborear e sentir o nosso contributo para esta história, que é de todos nós.

Obrigado pela sua escolha e confiança.
A Equipa Salpoente.

salpoente ®
SINCE 1991

ÍNDICE

3 Menus Salpoente
4 Menu Salpoente Premium
5 Menu Salpoente Vegetariano
6 Bebidas e Extras
7 Condições
8 Sala Principal
9 Sala Canal
10 Sala Lounge e Sala Chef

MENUS

SALPOENTE

Menus disponíveis para grupos superiores a 10 pessoas.

		MENU SAL	MENU POENTE	MENU SALPOENTE
COUVERT	**Pão, manteiga, tapenade e azeite**	✓	✓	✓
SOPA	**Creme de Courgete** Amêndoa | Coentros		✓	✓
ENTRADA	**O Nosso Taco de salmão** Abacate | Tomate Cherry | Pimentos | Coentros	✓	✓	✓
PRATO DE PEIXE OU CARNE	**Bacalhau Assado às Lascas** Crosta de broa | Azeitona kalamata | Couve | Batata murro *ou* **Cachaço de Porco Confitado** Puré de Cenoura | Couve Chinesa | Molho de Mostarda	✓	✓	
PRATO PEIXE	**Bacalhau Assado às Lascas** Crosta de broa | Azeitona kalamata | Couve | Batata murro			✓
PRATO CARNE	**Cachaço de Porco Confitado** Puré de Cenoura | Couve Chinesa | Molho de Mostarda			✓
SOBREMESA	**Panacota de Baunilha** Frutos vermelhos *ou* **Dacquoise de Chocolate Negro** Mousse café | crumble de cacau	✓	✓	✓
	VALOR (sem bebidas)	*38,00*	*42,50*	*52,50*

Preço em euros, inclui iva à taxa legal em vigor

salpoente ®
SINCE 1991

Cais de S.Roque, 83
3800-256 Aveiro
salpoente.pt

MENUS

SALPOENTE PREMIUM

Menus disponíveis para reserva de 10 a 20 pessoas. Para grupos superiores, contacte-nos.

		MENU SALPOENTE PREMIUM	MENU SALPOENTE PREMIUM EXPERIENCE
COUVERT	**Pão, manteiga, tapenade e azeite**	✓	✓
SOPA	**Escabeche de Sames de Bacalhau** Espuma de batata | Pó de azeitona | Germinado de salsa	✓	✓
ENTRADA	**Sanduiche de Cogumelos à Bairrada** Puré de maçã reineta | Maionese | Picle de maçã | Molho de espumante e mostarda | Batata palha	✓	✓
PRATO DE PEIXE OU CARNE	**Sr. Bacalhau com Salicórnia** Lombo de Sr. Bacalhau | Carolino do Mondego cremoso com Salicórnia | Emulsão de bacalhau | Pó de alface dor mar *ou* **Lombinho de Vaca, Cogumelos e Trufa** Corado em manteiga noisete | Terrina de batata | Creme de burrata com alho negro | Cogumelos silvestres | Trufa	✓	
PRATO PEIXE	**Sr. Bacalhau com Salicórnia** Lombo de Sr. Bacalhau | Carolino do Mondego cremoso com Salicórnia | Emulsão de bacalhau | Pó de alface dor mar		✓
PRATO CARNE	**Lombinho de Vaca, Cogumelos e Trufa** Corado em manteiga noisete | Terrina de batata | Creme de burrata com alho negro | Cogumelos silvestres | Trufa		✓
SOBREMESA	**O tradicional Morgado do Bussaco** Bolo de noz recheado com ovos moles	✓	✓
	VALOR (sem bebidas)	*60,00*	*80,00*

Preço em euros, inclui iva à taxa legal em vigor

salpoente ®
SINCE 1991

Cais de S.Roque, 83
3800-256 Aveiro
salpoente.pt

MENUS

SALPOENTE

VEGETARIANOS

Menus disponíveis para grupos superiores a 10 pessoas.

		MENU VEGETARIANO POENTE	MENU VEGETARIANO SALPOENTE
COUVERT	**Pão, manteiga, tapenade e azeite**	✓	✓
SOPA	**Creme de Legumes** Perfumado com queijo da serra | Sementes	✓	✓
ENTRADA	**Sanduiche de Cogumelos à Bairrada** Puré de maçã reineta | Maionese | Picle de maçã | Molho de espumante e mostarda | Batata palha		✓
1º PRATO	**Brás de Legumes** Ovo | Azeitona | Batata palha	✓	✓
2º PRATO	**Nhoquis de Castanha, Cogumelos e Trufa** Creme de burrata com alho negro | Cogumelos | Parmesão | Trufa ralada		✓
SOBREMESA	**O Tradicional Morgado do Bussaco** Bolo de noz recheado com ovos moles	✓	✓
	VALOR (sem bebidas)	*37,50*	*60,00*

Preço em euros, inclui iva à taxa legal em vigor

salpoente ®
SINCE 1991

Cais de S.Roque, 83
3800-256 Aveiro
salpoente.pt

SALPOENTE

BEBIDAS E OUTROS

			VALOR
BEBIDAS DE SERVIÇO	Águas, refrigerantes, cervejas, café	Vinhos Casa	*5,50*
		Vinhos Premium	*12,50*
		Vinhos Premium Plus	*21,50*
SERVIÇO CANAPÉS	4 a 5 variedades - Canapés Simples		*7,50*
	4 a 5 variedades - Canapés Premium		*14,50*
	7 a 8 variedades - Canapés Premium Plus		*21,50*
BAR ABERTO	Bebidas de serviço - Bar Simples		*13,50*
	Bebidas de serviço e bebidas brancas da casa - Bar Premium		*19,50*
	Bebidas de serviço e bebidas brancas Premium - Bar Premium Plus		*27,50*
SERVIÇO FORA DE HORAS	Abertura antecipada do restaurante, antes das 12h30 ou 19h30 Prolongamento encerramento restaurante, depois das 15h30 ou 23h30		*Sob consulta*

Preço em euros, inclui iva à taxa legal em vigor

Cais de S.Roque, 83
3800-256 Aveiro
salpoente.pt

MENU DE GRUPOS 2026

Condições

1. Os valores apresentados ficam sujeitos à disponibilidade do restaurante, à data do pedido de reserva;

2. Após confirmação de disponibilidade por parte do restaurante o pedido de reserva só ficará efetivo com a receção do comprovativo de pagamento do valor de adjudicação;

Condições de pagamento:

1. 50% no momento da reserva
2. 50% no dia do serviço

Dados Bancários
Palheiros da Ria Clube, Lda
IBAN PT50 0007 0000 0004 28532432 3 BIC/SWIFT BESCPTPL

Na espectativa da V/ preferência,
Ficamos disponíveis para qualquer esclarecimento necessário.

Equipa Salpoente

234 382 674
914 138 619
comercial@salpoente.pt | www.salpoente.pt

3. A escolha dos pratos do menu escolhido deverá ser sempre igual para todo o grupo;

4. A informação final da reserva com: data, horário, nº de pessoas, menu com a escolha do(s) prato(s), bebidas e extras, terá que ser enviado por escrito com uma antecedência mínima de 5 dias úteis relativamente à data do serviço. Qualquer eventual intolerância /restrição alimentar deve ser informada nesta mesma comunicação para se garantir alternativa no momento do serviço (o restaurante não garante alternativas nem garante o menu pretendido caso não seja cumprida esta comunicação escrita e antecedência);

5. Qualquer pedido de alteração ao Menu e respetivos pratos fica sujeita a análise e ajuste do valor do Menu;

6. Qualquer pedido extra efetuado fora das condições acordadas será cobrado mediante os preços do restaurante;

7. O Salpoente reserva-se ao direito de alterar o Menu mediante a disponibilidade ou rutura de stock dos produtos indicados.

SALA PRINCIPAL

(Lotação 51 pessoas; Wi-fi; AC; acessibilidade a cadeira de rodas)

Cais de S.Roque, 83
3800-256 Aveiro
salpoente.pt

SALA DO CANAL

(Lotação 28 pessoas; Wi-fi; AC; Equipamento VideoConferência; Som individualizado)

SALA LOUNGE

(Lotação 24 pessoas; Wi-fi; AC)

SALA DO CHEF

(Lotação 10 pessoas; Wi-fi; AC)

Cais de S.Roque, 83
3800-256 Aveiro
salpoente.pt

salpoente®

SINCE 1991

Travelers' Choice™ 2025 Best of the Best

MICHELIN 2025