

MARIALVA

E M E N T A

MARIALVA

E V E N T O S P R I V A D O S

Marisco, Vinhos e Pôr-do-Sol

No topo do Monte da Senhora da Mó, desfrute de marisco fresco, vinhos selecionados e uma vista deslumbrante.

Crie um ambiente exclusivo para um grupo de 30 a 40 convidados no MARIALVA, ou opte pelo nosso serviço personalizado de catering para levar a experiência até si.

Preço sob consulta — reserve já!



MARISCO FRESCO

OSTRAS

3 uni 6€ | 6 uni 11€ | 12 uni 20€
Extras: limão · mignonette · tabasco

CAMARÃO COZIDO

3 uni 5€ | 6 uni 9€ | 12 uni 13€

OURIÇO DO MAR

1 uni 4€ | 2 uni 7€ | 3 uni 10€

VIEIRAS

1 uni 2,5€ | 5 uni 10€ | 10 uni 20€
15 uni 30€

PRATOS ESPECIAIS

OSTRA COM CAVIAR €7,5

**CARPACCIO DE VIEIRA COM CAVIAR
€9,50**

OURIÇO COM VIEIRA E CAVIAR €13

PETISCOS

MEXILHÃO

1 UNI 1,50€ | 6 UNI 9€ | 12 UNI 17€

SALMÃO CURADO €5

SALADA DE POLVO €7

VINHOS A COPO

CAVES SÃO JOÃO BRUTO

FRESCO E CÍTRICO €3,5

VICENTINO ALVARINHO

Jovem, fresco & Fácil de degustar €5,8

PASSARELLA A DESCOBERTA

Cítrico e fresco €4,5

SANTA MAFALDA

(Arouca) Leve e frutado €3,5

QUINTA DA REDE ROSÉ

Frutos vermelhos €3,5

RAMÓN BILBAO

Branco / tinto Fruta e frescura €4,80

COMBOS

CAIMA

6 ostras · 2 vieiras · 2 ouriços do Mar · 2 camarões · 2 Mexilhões
1 salmão curado · 1 de salada de polvo €41
Experiência ideal com garrafa de espumante

MARIALVA

1 Copo Espumante + 1 Ostra = combinação perfeita €4,5

Paiva

6 ostras · 2 camarões · 2 ouriços do mar €21
Perfeito com espumante

ARDA

2 camarões · 1 vieira · 3 ostras €12
Sugestão: copo de vinho branco ou espumante

Gondim

12 ostras · 4 camarões · 2 vieiras · 2 ouriços · caviar €59
Ideal para partilhar em grupo

ESPUMANTE BAIRRADA

Dinamite Blanc de Noirs €28

Filipa Pato 3B Rosé €26,5

Murganheira Velha Reserva €31,5

Murganheira Czar Cuvée Rosé €59

Caves São João Bruto Branco €12

Caves São João Reserva Bruto Branco €13

Quintas Poço Do Lobo €19

VINHO BRANCO

Ramón Bilbao Verdejo (Esp) €18

Coelheiros (Alentejo) €21,5

Casa Da Passarella Descoberta (Dão) €15

Mar de Frades Alvarinho (Esp) €27

Quinta Vale Dona Maria Superior (Douro) €18

Quinta Maria Izabel (Douro) €33

Vicentino Alvarinho (Verde) €22,5

Santa Mafalda (Arouca) €13,50

Marques De Marialva R. Arinto (Bairrada) €18

Druida Encruzado Reserva (Dão) €37,5

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut €78

RuiNart €92

VINHO ROSÉ

Principal Tête de Cuvée (Bairrada) €75

Manoella Rosé (Douro) €29

Terras de Santo António Rosé (Dão) €12,5

Quinta da Rede Rose (Douro) €12

VINHO TINTO

Dona Sancha Vinha da Aventura (Dão) €29.5

Ramón Bilbao Crianza (Esp) €18

COCKTAILS

GIN TÓNICO MARTIN MILLER'S €7,5

MOJITO €8,5

APEROL SPRITZ €7

MOSCOW MULE €7,5

CAIPIRINHA €8



DOCE GELADO

Açaí Tropical

Açaí com banana e morangos frescos €6,9

OLÁ

Cornetto €2,7

Magnum amêndoa €3,4

Haribo / Perna de Pau €2,4

Calippo €2,3

CERVEJA / CIDRA

Estrela Galicia

Fino 0,25cl €1,95 | Copo 0,40cl €3,8

Super Bock 0% €1,95

Somersby €4,1

ÁGUA / REFRIGERANTE

Coca / Cola 0 €2,6

Água €1,6

7up €2,6

Compal €2,6

Água c/ gás €1,7

Ice Tea €2,6

SANGRIA

Frutos Vermelhos 1,5L €26

Sangria de Maracujá 1,5L €25

DIGESTIVO

Licor Beirão €4

Porto €4,5

Aguardente velha €4,9

Whisky €5,8

Whisky Seleção Especial €12

Macieira Cream €4,9

CAFETARIA

Café €1,5

Descafeinado €1,5

Carioca de Limão €1,3

SNACK-BAR

Tábua Ibérica: Seleção de enchidos com pão rústico, azeitonas, queijos e compota. €13,5

Nata €1,8

Croissant €1,9

Tosta Mista Rustica €4,25