

Portimao

Le Manahau

Vau

Ia ora na !

Manahau, o "poder da paz" em taitiano: uma expressão que encontra o seu pleno significado na cultura polinésia, no meio do Oceano Pacífico.

Embarque connosco numa viagem para a Polinésia Francesa durante uma refeição.

Mergulhe numa experiência única e calorosa no coração do nosso restaurante familiar, onde os sabores encantadores da cozinha taitiana se encontram com a elegância da cozinha francesa.

Deixe-se levar por uma sinfonia de sabores exóticos e tradições gastronómicas, preparadas com amor e paixão para oferecer a cada hóspede uma verdadeira escapadela gustativa.

Connosco, cada prato conta uma história, cada dentada desperta os seus sentidos.
Bem-vindo ao nosso refúgio de delícias, onde o convívio e a generosidade estão na ordem do dia.

Bem-vindo a nossa casa !

ENTRADAS

STARTERS / ENTRÉES

COUVERTS

APERITIVO DE PLATO 4,95 €

Prato de aperitivos (pão, manteiga, azeitonas marinadas...)

Assiette apéritive (pain, beurre, olives marinées...)

Appetizer plate (bread, butter, azeitonas...)



PARA COMEÇAR

TO START / POUR COMMENCER

COGUMELOS COM ALHO 5,45 €

Mushrooms with garlic / Champignons à l'ail

CALAMAR FRITO 9,95 €

Calamars frits / fried squid



CAMARÃO NO ALHO 12,95 €

Garlic Shrimps / Crevettes à l'ail

CAMARAO PANADO COM MOLHO DE MEL E PIMENTA E SEMENTES DE GERGELIM 12,95 €

Breaded shrimp with chili honey sauce and sesame seeds

Crevettes panées et sa sauce chili miel et graines de sésame



ATUM MARINADO COM LIMAÓ, LEITE DE COCO E PEQUENOS LEGUMES, AO ESTILO TAHITIANO

Tuna marinated with lemon, coconut milk and small vegetables, Tahitian style

Thon mariné au citron, lait de coco et ses petits légumes façon TAHITI

Atum, cenouras raladas, pepino, tomates, cebola, leite de coco, limão

Tuna, grated carrots, cucumber, tomatoes, onion, coconut milk, lemon

Thon, carottes râpées, concombres, tomates, oignons, lait de coco, citron

..... 9,95 €

CARPACCIO DE ATUM

Tuna carpaccio or tartare/Carpaccio ou tartare de thon

Atum, alcaparras, azeite, sal, pimento, aneto

Tuna, capers, olive oil, salt, pepper, dill

Thon, câpres, huile d'olive, sel, poivre, aneth

..... 8,95 €

AMEJOÃS MOLHO DE MANTEIGA E

VINHO BRANCO 250 GR 12,95 €

Clams with butter and white wine sauce

Palourdes sauce vin blanc et tomates cherry

SOPA DO DIA 9,95 €

Soup of the day / Soupe du jour

**PRATO
DUO**

Carpaccio, Tartare
o atum marinado

..... 9,95 €

MAR

SEA / MER

TARTARE DE ATUM com arroz 14,95 €

Tuna tartare with rice

Tartare de thon servi avec du riz

Atum, picles, alcaparras, tomates, alho, azeite, sal, pimento, aneto

Tuna, pickles, capers, tomatoes, garlic, olive oil, salt, pepper, dill

Thon, cornichons, câpres, tomates, ail, huile d'olive, sel, poivre, aneth

PEIXE DO DIA com arroz e vegetais

Fish of the day with rice and vegetables

Poisson du jour avec riz et légumes

Salmão / Salmon / Saumon honey sauce..... 19,95 €

Filete de dourada / Golden bream/ Saumon..... 18,95 €

Filete de robalo / Sea bass filet / Filet de bar 18,50 €

Atum semi cozido / Half-cooked tuna / Mi-cuit de thon 18,50 €

Peixe espada / Sword fish / Espadon..... 17,50 €

CAMARÕES NA PRANCHA com arroz e vegetais 18,95 €

Prawns à la plancha with rice and vegetables

Crevettes à la plancha avec riz et légumes

Camarões salteados na plancha com manteiga de ervas

Prawns grilled à la plancha with parsley butter

Crevettes à la plancha au beurre persillé

PRATO DUO

Carpaccio, Tartare
o atum marinado

..... 17,95 €

CAMARÕES IA ORA NA com arroz 19,95 €

Prawns IA ORA NA with arroz

Crevettes IA ORA NA servi avec du riz

Camarões, cenouras, cebola, brocolos, leite de coco, caril, paprika

Prawns, carrots, onion, broccoli, coconut milk, curry, paprika

Crevettes, carottes, oignon, brocolis, lait de coco, curry, paprika

LULAS FRITAS MOLHO VINHO BRANCO 17,95 € com batata frita

Fried calamari and white wine sauce with french fries

Calamars frits et sa sauce au vin blanc servi avec des frites



≡ MAR ≡

SEA / MER



MEXILHÕES AO VINHO com batata frita 15,95 €

Mussels in white wine with fresh fries
Moules marinière avec frites



**AMEJOÃS MOLHO DE MANTEIGA E
VINHO BRANCO 350 GR com arroz 21,95 €**

Clams with butter and white wine sauce and rice
Palourdes sauce vin blanc et tomates cherry servi avec du riz



PASTA MARINA 21,95 €

Seafood pasta or salmon pasta
Pâtes aux fruits de mer ou pâtes au saumon

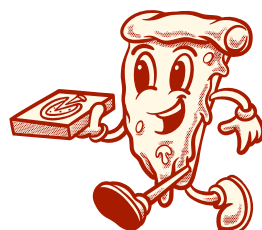


**BOLOGNAISE
ALFREDO**
+ bebida



**CHEESE
BURGER**
+ fries + bebida

PIZZA
Mananui
+ bebida



**NUGGETS
FRANGO**
Chicken Poulet
+ fries + bebida



ACOMPANHAMENTOS

(A escolher / to choose / au choix)

Arroz branco
White rice
Riz blanc

Arroz com alho
Garlic rice
Riz à l'ail

Vegetais da
época
Seasons
vegetables

Batata frita
French fries
Frites

Puré de
batatas
Purée de
pomme de
terre

Gratinado
de batata
Gratin
dauphinois

Extra side
+4 €

TERRA

LAND / TERRE



POULET MAFATU com arroz 15,95 €

Chicken Mafatu with rice / Poulet Mafatu servi avec du riz

Frango, molho soja, molho de ostra, cenouras, leite de coco, caril

Chicken, soya sauce, oyster sauce, broccoli, carrots, coconut milk, curry

Poulet, sauce soja, sauce huitre, brocolis, carottes, lait de coco, curry



POULET FAFÁ com arroz 14,95 €

Fafa chicken with rice / Poulet Fafa servi avec du riz

Frango, molho soja, molho de ostra, espinafres, leite de coco

Chicken, soya sauce, oyster sauce, spinach, coconut milk

Poulet, sauce soja, sauce huitre, épinards, lait de coco

FRANGO GRELHADO 14,95 €

Grilled chicken with vegetables and rice

Poulet grillé servi avec des légumes et du riz



PORCO GRELHADO 15,95 €

Grilled pork / Porc grillé

Filete de porco com puré de batata, molho barbecue e nozes

Pork fillet with potato mash, barbecue sauce and walnuts

Filet de porc accompagné d'une purée de patate douce, sauce barbecue et de noix

HAMBURGER (pão caseiro) 14,95 €

Chicken / Pouleto/ou Carne / Viande de boeuf

Frango, cebola, tomato, mozzarella, molho cocktail o

Carne, cebola croquante, mozzarella, alface, maionese

Chicken, onion, tomato, mozzarella, cocktail sauce or

Meat, onion crispy, mozzarella, lettuce, mayonnaise

PASTA BOLONHESA 14,50 €

Bolognese pasta / Pâtes bolognaise



BITOQUE DA VAZIA (BEEF) 18,00 €

Frango / chicken - porco/ or pork

servido com salada, arroz, batatas fritas e um ovo

served with salad, rice, fries and an egg

servi avec salade, riz, frites et un oeuf

SALTEADA DA VAZIA 18,95 €

Vazia salteada com legumes do dia

Beef sauted with vegetables of the day

Sauté de bœuf aux légumes du jour

≡ PIZZA E SALADA ≡

PIZZA

MARGHERITA 12€ 00

Tomate, queijo, ervas
Tomatoe, cheese, herbs
Tomate, fromage, herbes

CALABRAISE 15,00 €

Tomate, cogumelos, anchovas, azeitonas, alcaparras
Tomatoe, mushrooms, anchovies, olives, capers
Tomate, champignons, anchois, olives, câpres

CABRA-MEL 16,00 €

Nata, queijo de cabra, mel, mozzarella
Cream, goat cheese, honey, mozzarella
Crème, fromage de chèvre, miel, mozzarella

CALZONE

Todas nossas pizzas, em Calzone
All our pizzas, in Calzone
Toutes nos pizzas, en Calzone

REINA 13,00 €

Tomate, presunto, cogumelos, mozzarella
Tomatoe, ham, mushrooms, mozzarella
Tomate, jambon, champignons, mozzarella

CARBONARA 15,50 €

Nata, bacon, mozzarella, ovo, parmesão
Cream, bacon, mozzarella, egg, parmesan
Crème, bacon, mozzarella, oeuf, parmesan

NAPOLITAINE 14,50 €

Tomate, basílico, orégão, mozzarella
Tomatoe, basil, oregon, mozzarella
Tomate, basilic, organ, mozzarella

+ 1,50 €

SALADAS

SALADA DE BURRATA 9,50 €

Salada de rúcula, tomate cherry, presunto, nuts, burrata
Arugula salad, tomatoes cherry, jam, nozes, burrata
Salade de roquette, tomates cherry, jambon, noix burrata

SALADA MISTA 4,00 €

Salada mista, cenoura, pepino, cebola, azeitonas, milho
Mixed salad, carrot, cucumber, onion, olives, corn sweet
Salade mixte, carotte, concombre, oignon, olives, maïs

SALADA GREGA 10,50 €

Salada de rúcula, queijo feta, cenoura ralada, tomate, pepino, cebola roxa, azeitonas, pimentao
Arugula salad, feta, grated carrot, tomatoes, cucumber, red onion, olives, bell pepper
Salade de roquette, feta, carotte râpé, tomates, concombre, oignon rouge, olives, poivrons

MANAHOU 9,95 €

Salada, presunto di Parme, presunto Serrano, bacon, salsa, tomate cherry
Salad, Parme ham, Serrano ham, bacon, parsley, tomatoes cherry
Salade, jambon de Parme, Serrano, bacon, persil, tomates cherry

CHICKEN O CESAR SALADA 9,50 €

Salada mista, milho, tomate, pepino, frango grelhado
Mixed salad, corn, tomatoes, cucumber, grilled chicken
Salade mixte, maïs, tomates, concombre, poulet grillé

≡ BEBIDAS ≡

CERVEJA

SAGRES 33 CL	3,00 €
SUPER BOCK 33 CL	3,00 €
PRESSAO ESTRELLA	
IMPERIAL - 20 CL	2,00 €
CANECA - 40 CL	3,50 €
NORTADA DARK 40 CL	5,50 €
KOPPERERG CIDER	
IMPERIAL - 20 CL	3,90 €
CANECA - 40 CL	5,50 €

APERITIF / DIGESTIF 4 CL

RICARD	}	4,00 €
MARTINI		
PORTO		
KIR CASSIS/PECHE		
GIN		
TEQUILA		
WHISKY	}	5,00 €
VODKA		
G-27		
BAILEYS		
MALIBU		
COGNAC		6,00 €

AGUAS

VIMEIRO 25 CL	2,50 €
VIMEIRO 50 CL	3,00 €
VIMEIRO 750 CL	3,70 €
VIMEIRO 1L	4,50 €

SOFT

COCA-COLA	}	2,50 €
COCA ZERO		
LIPTON		
SUMOL FRUIT JUICE		
SCHWEPES		
LOCAL FRUIT JUICE		

BEBIDAS QUENTES

EXPRESSO	1,40 €
LATTE/GALAO	2,20 €
CAFE COM LEITE	2,50 €
AMERICANO	2,40 €
CAFE DUPLO	2,00 €
HOT CHOCOLAT	3,00 €
CAPUCCINO	3,00 €
CAPUCCINO AND CREAM ...	4,50 €

≡ SOBREMESAS ≡

Desert / Dessert



MIX FRUIT SALAD		8,50 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT		8,50 €
CHEESE CAKE		8,50 €
CREME BRULEE		5,95 €
MANGO ICE-CREAM		6,00 €
PISTACHIO ICE CREAM		6,00 €



We invite you to order our delicious Moelleux au Chocolat to start your meal. This exquisite dessert requires slow cooking to ensure an irresistibly soft center. Don't miss the opportunity to end your meal on a sweet and indulgent note!

COCKTAILS

Os clássicos

MOJITO 8,00 €



Rum, limão, hortelã, açúcar, água gaseificada
Rum, lemon, mint, sugar, sparkling water
Rhum, citron, menthe, sucre, eau gazeuse

MARGARITA 8,00 €



Tequila, cointreau, xarope de morango, sumo de limão
Tequila, cointreau, strawberry syrup, lemon juice
Tequila, cointreau, sirop de fraise, jus de citron

TEQUILA SUNRISE 8,00 €



Tequila, sumo de laranja, xarope de grenadine
Tequila, orange juice, grenadine syrup
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

BLUE LAGOON 8,00 €



Vodka, curaçau, sumo de limão, sprite
Vodka, curaçao, lime juice, sprite
Vodka, curaçao, jus de citron vert, sprite

APEROL SPRITZ 9,00 €



Aperol, prosecco, água com gás
Aperol, prosecco, sparkling water
Aperol, prosecco, eau gazeuse

TIKI PUNCH 7,00 €



Rum, limão, açúcar
Rum, lemon, sugar
Rhum, citron, sucre

CAÍPIRINHA 8,00 €



Rum, limão, açúcar
Rum, lemon, sugar
Rhum, citron, sucre

Os originais

VAHINE 8,00 €



Rum, puré de maracujá, limão, água com gás
Rum, passion fruit puree, lemon, sparkling water
Rhum, purée de fruits de passion, citron, eau gazeuse

TIARE 9,00 €



Liquor de violetta, prosecco, limão, água com gás
Violet liqueur, prosecco, lemon, sparkling water
Liqueur de violette, prosecco, citron, eau gazeuse

MAITAI 10,00 €



Rum branco e escuro, Cointreau, limão, xarope de orgeat
White and dark rum, Cointreau, lemon, orgeat syrup
Rhum blanc et brun, cointreau, citron, sirop d'orgeat

BORA BORA 10,00 €



Cachaça, curaçao, sumo de lima, azucar, limonada
Cachaça, curaçao, lime juice, sugar, lemonade
Cachaça, curaçao, jus de citron vert, sucre, limonade

Sem alcool

VIRGIN MOJITO 5,00 €

Limão, hortelã, açúcar, água com gás
Lemon, mint, sugar, sparkling water
Citron, menthe, sucre, eau gazeuse

VIRGIN PINA COLADA 5,00 €

Creme de coco, sumo de abacaxi
Coconut cream, pineapple juice
Crème de coco, jus d'ananas

VAHINE O° 5,00 €

Puré de manga, limão, água com gás
Mango puree, lemon, sparkling water
Purée de mangue, citron, eau gazeuse