



SOÃO
TABERNA ASIÁTICA

MENU DE GRUPO



ÀS MESAS DO SOÃO CHEGAM PRATOS E BEBIDAS DE DESTINOS LONGÍNQUOS MAS TAMBÉM A CULTURA GASTRONÓMICA DE ANTIGOS POVOS - O QUE SE COME, COMO E QUANDO SE COME. JAPÃO, ÍNDIA, CHINA, VIETNAME, TAILÂNDIA, COREIA DO SUL, INDONÉSIA E LAOS SÃO OS PAÍSES QUE INTEGRAM O ITINERÁRIO DE UMA VIAGEM.

A DECORAÇÃO É O ESPELHO DO CONCEITO DO RESTAURANTE: PORMENORIZADA, VALORIZANDO A ARTE DE ALGUNS DOS MELHORES ARTESÃOS PORTUGUESES. EM CADA DETALHE, UMA BREVE MEMÓRIA DE LUGARES MÍTICOS.

A CADA PASSO, UM PEQUENO MISTÉRIO E UMA DESCOBERTA, NO SOÃO, NÃO HÁ DUAS EXPERIÊNCIAS IGUAIS.

**DISPONÍVEL DE
SEGUNDA A QUINTA - FEIRA**



**MÍNIMO 10 PESSOAS.
CONTACTE A EQUIPA PARA MAIS DETALHES**



SOÃO I

DAKGANGJEONG

韩式炸鸡翅 🌶️ 🥬 🍄

ASAS DE FRANGO COM MOLHO COREANO E SEMENTES DE SÉSAMO

TUNG TONG (Thai Money Bags)

金钱袋 🥬 🥕 🍄 🍵

DIM SUM FRITO DE FRANGO E CASTANHA DE ÁGUA

GUA BAO

五花肉 海鲜酱 芫荽和猪皮 🍄 🥬 🍵

PORCO DESFIADO, MOLHO DE FEIJÃO PRETO, COENTROS, PEPINO E AMENDOIM.

PAD THAI GAI

泰式炒河粉 🍵 🥬 🥕 🍄 🍵

MASSA DE ARROZ SALTEADA COM OVO, FRANGO, CEBOLO, AMENDOIM, REBENTOS DE SOJA E TAMARINDO

ou

CARIL VERDE GAI

绿咖喱 🌶️ 🍄 🥬 🥕 🍄 🍵

CARIL DE FRANGO COM LEITE DE CÔCO, MANJERICÃO, PIMENTOS, LIMA KAFFIR E ARROZ THAI

ou

SUSHI&SASHIMI

寿司生鱼片 🍵 🥬 🥕

SELEÇÃO DO CHEF (16 peças)

TARTE DE PÊRA ASIÁTICA com GELADO DE NATA

亚洲梨派 🍵 🍄

BEBIDAS

Seleção de vinho do sommelier, cerveja, água e refrigerantes

40.00€

SOÃO II

KEEMA SAMOSA

脆皮三角饼 🍄 🍵 🍄

CHAMUÇA DE CARIL, CHUTNEY DE MANGA, E MOLHO DE IOGURTE E MENTA

MAGURO TARTAR COM ARROZ CROCANTE

金枪鱼鞅配锅巴 🍄 🥬 🍵

CROCANTE DE ARROZ COM TÁRTARO DE ATUM, MOLHO PONZU, MAIONESE JAPONESA, KIZAMI WASABI E SÉSAMO

GUA BAO

五花肉 海鲜酱 芫荽和猪皮 🍄 🥬 🍵

PORCO DESFIADO, MOLHO DE FEIJÃO PRETO, COENTROS, PEPINO E AMENDOIM.

DIM SUM

香滑龙虾和对虾点心 🍄 🥬 🍄

CHAMPANHE, LAVAGANTE E GAMBAS

PAD THAI GAI / KUNG

泰式炒河粉 🍵 🥬 🥕 🍄 🍵

MASSA DE ARROZ SALTEADA COM OVO, FRANGO/CAMARÃO, CEBOLO, AMENDOIM, REBENTOS DE SOJA E TAMARINDO

ou

CARIL VERDE GAI / VERMELHO KUNG

绿咖喱 🌶️ 🍄 🥬 🥕 🍄 🍵

CARIL DE FRANGO/ PEIXE COM LEITE DE CÔCO, MANJERICÃO, PIMENTOS, LIMA KAFFIR E ARROZ THAI

ou

SUSHI&SASHIMI

寿司生鱼片 🍵 🥬 🥕

SELEÇÃO DO CHEF (16 peças)

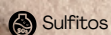
CHEESECAKE com GELADO DE MATCHA

芝士蛋糕抹茶冰淇淋 🍵 🍄

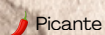
BEBIDAS

Seleção de vinho do sommelier, cerveja, água e refrigerantes

50.00€



Sulfites



Picante



Ovo



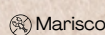
Sésamo



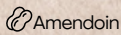
Soja



Trigo



Marisco



Amendoim



Peixe



Leite



Frutos de casca



CONDIÇÕES

- Mínimo 6 pessoas para os menus mencionados e um máximo de 14 pessoas.
- É-nos reservado o direito de pedido de sinalização de 20% do valor total, para a confirmação da reserva, através de transferência bancária.
- Os cancelamentos até 48 horas antes não apresentam qualquer custo. A cancelamentos efectuados após 48 horas é-nos reservado o direito de não reembolsar os 20% de sinalização, isto também se aplica a no shows.
- Temos uma tolerância de 15 minutos para todos os elementos do grupo. Após esse período consideramos não comparência.
- As restrições alimentares têm de ser comunicadas no acto da reserva para podermos garantir opções apropriadas.
- Considera-se confirmado o número de pessoas comunicados 24 horas antes do evento. Por desistências depois 24 horas antes, será cobrado 100% do valor por pessoa. Nos menus que incluem bebida alcoólica, será considerado 1 garrafa para cada 2 pessoas;
- A marcação de eventos pressupõe que leu e aceitou os termos e condições supra citados



SOÃO
TABERNA ASIÁTICA



SOÃO
TABERNA ASIÁTICA



DISHES AND DRINKS FROM FAR AWAY DESTINATIONS ARRIVE AT THE SOÃO TABLES, BUT ALSO THE GASTRONOMIC CULTURE OF ANCIENT PEOPLES WHAT TO EAT, WHEN AND HOW TO EAT. JAPAN, INDIA, CHINA, VIETNAME, THAILAND SOUTH KOREA, INDONESIA AND LAOS, THESE ARE THE COUNTRIES THAT INCLUDE THE SOÃO ITINERARY.

THE DECORATION IS THE MIRROR OF THE RESTAURANT CONCEPT
DETAILED, CAPTURING THE ART OF SOME OF THE BEST PORTUGUESE ARTISANS.
EACH DETAIL, A BRIEF HISTORY OF MYTHICAL PLACES.

AT EVERY STEP A LITTLE MYSTERY AND A DISCOVERY, NO TWO EXPERIENCES ARE EVER THE SAME



SOÃO I

DAKGANGJEONG

韩式炸鸡翅 🌶️ 🥬 🌿

DEEP FRIED CHICKEN WINGS WITH KOREAN SAUCE
AND SESAME SEEDS

TUNG TONG (Thai Money Bags)

金钱袋 🥬 🥕 🌿 🥚

FRIED DIM SUM WITH CHICKEN AND WATER CHESTNUT

GUA BAO

五花肉 海鲜酱 芫荽和猪皮 🌿 🥕 🥬 🥚

PORK BELLY, HOISIN SAUCE, CORIANDER,
PORK RIND AND CUCUMBER

●

PAD THAI GAI

泰式炒河粉 🥬 🥕 🥚 🥬 🥬

STIR-FRIED RICE NOODLE DISH WITH EGGS, CHICKEN, CHIVES,
PEANUTS, SOYBEAN SPROUTS AND TAMARIND

OR

GAJ GREEN CURRY

绿咖喱 🌶️ 🌿 🥕 🥬 🥬

CHICKEN CURRY WITH COCONUT MILK, BASIL,
BELL PEPPER, KAFFIR LIME AND THAI RICE

OR

SUSHI&SASHIMI

寿司生鱼片 🥬 🥕 🥬

CHEF'S SELECTION (16UNITS)

●

ASIAN PEAR PIE with ICECREAM

亚洲梨派 🥬 🥕

BEVERAGES

Sommelier wine selection, beer,
water and soda

40.00€

SOÃO II

KEEMA SAMOSA

脆皮三角饼 🌿 🥬 🥬

MINCED GOAT MEAT SAMOSA, CURRY, MANGO CHUTNEY,
YOGURT AND MINT SAUCE

MAGURO TARTAR WITH CRISPY RICE

金枪鱼鞅鞅配锅巴 🌿 🥬 🥕

CRISPY RICE WITH TUNA TARTARE, PONZU SAUCE,
JAPANESE MAYO, KIZAMI WASABI AND SESAME

GUA BAO

五花肉 海鲜酱 芫荽和猪皮 🌿 🥕 🥬 🥚

PORK BELLY, HOISIN SAUCE, CORIANDER,
PORK RIND AND CUCUMBER

DIM SUM

香槟g龙虾和对虾点心 🌿 🥬 🌿

CHAMPAGNE, LOBSTER AND PRAWNS

●

PAD THAI GAI / KUNG

泰式炒河粉 🥬 🥕 🥚 🥬 🥬

STIR-FRIED RICE NOODLE DISH WITH EGGS, CHICKEN, CHIVES,
PEANUTS, SOYBEAN SPROUTS AND TAMARIND

OR

GAJ GREEN CURRY/RED SHRIMP CURRY

绿咖喱 🌶️ 🌿 🥕 🥬 🥬

CHICKEN/SHRIMP CURRY WITH COCONUT MILK, BASIL,
BELL PEPPER, KAFFIR LIME AND THAI RICE

OR

SUSHI&SASHIMI

寿司生鱼片 🥬 🥕 🥬

CHEF'S SELECTION (16UNITS)

●

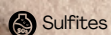
CHEESECAKE with MATCHA ICECREAM

芝士蛋糕抹茶冰淇淋 🥬 🥕

BEVERAGES

Sommelier wine selection, beer,
water and soda

50.00€



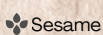
Sulfites



Spicy



Egg



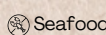
Sesame



Soy



Wheat



Seafood



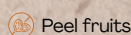
Peanut



Fish



Dairy



Peel fruits



TERMS & CONDITIONS

- For group menus we have a minimum number of 6 persons and a maximum of 14.
- We reserve the right to request a deposit of 20% of the total amount, to confirm the reservation, through bank transfer.
- Cancellations up to 48 hours in advance are free of charge. Cancellations made after 48 hours are subject to reserves the right not to refund the 20% signage fee, this also applies to no shows.
- We have a 15-minute tolerance for all members of the group. After this period we consider no-shows.
- Dietary restrictions must be communicated at the time of booking so that we can guarantee appropriate options.
- The number of people communicated 24 hours before the event is considered confirmed. For cancellations after 24 hours in advance, 100% of the amount per person will be charged. On menus that include alcoholic beverages, 1 bottle will be considered for every 2 people;
- Booking events assumes that you have read and accepted the terms and conditions mentioned above



SOÃO
TABERNA ASIÁTICA