

VILA 953



EMENTA

.....
Chef
Nuno Matos

PARA PARTILHAR...

PETISCOS / TAPAS

Seleção de pão, manteiga e azeite 0,2%	 	3.00
Mix de queijo e azeitonas	  	3.00
Salada mista	 	4.00
Batata rústica com molho de ervas e alho	   	4.00
Trufas de alheira (4uni.)	     	5.00
Rissóis de carne (4uni.)	   	4.00
Rissóis de camarão (4uni.)	   	4.00
Bolinhos de bacalhau (4uni.)	 	4.00
Pimentos padron	  	5.50
Pica-pau	     	6.00
Dueto de cogumelos com vinho do porto ruby	  	8.00
Gambas “Al Ajillo”	  	12.00

PARA COMEÇAR...

INDIVIDUAL

Creme de legumes (vegan)  	3.50
Horta de legumes (vegan)    (puré de cenoura, legumes glaceados, terra de trufa)	7.50
Sopa de peixe    (Robalinho, Salmão, Camarão, legumes glaceados e caviar de averuga)	8.00
Wellington de alheira e grelos    (misto de alfaces, puré de maçã, nozes e molho vinagrete)	8.00

LEVE...

Salada caeser    (alface, frango grelhado, tomate cherry, parmesão, croutons de pão, molho caeser)	13.50
Risoto de cogumelos    (Paris e Portobello e lascas de parmesão)	13.80
Tortelloni de Ricota e Espinafres       (com molho bechamel e alho, legumes glaceados, parmesão e endro)	13.80
Hambúrguer de Quinoa e Boulgur        (puré de batata doce, legumes glaceados, cogumelos e terra de trufa)	14.00
Salada de Gambas          (misto de alfaces, gambas cozidas, queijo fresco, laranja, caviar averuga, croutons de pão, tomate cherry, amêndoa torrada e molho cocktail)	14.50

PARA OS MAIS PEQUENOS...

(até 12 anos)

Penne tricolor à bolonhesa    8.00

Panadinhos de Frango       8.50
(batata smile e arroz)

Hambúrguer grelhado (100% carne novilho)  9.00
(batata smile e arroz)

MAR...

Filete de Robalinho    14.50
(puré de cenoura, legumes glaceados, caviar de averuga e molho de espumante)

Salmão Braseado         16.50
(Polenta de tomate seco, legumes glaceados, emulsão de funcho e caviar de arenque)

Lombo de Bacalhau confitado      17.40
(puré de batata trufado, legumes glaceados e ovo BT)

Lombo de Bacalhau c/gambas      17.40
(frito com cebolada e batata as rodelas)

Risoto de Gambas e Tamboril       18.50
(caldo de crustáceos, bacon crocante e lascas de parmesão)

TERRA...

Supremo de Frango	     	14.90
(recheado c/ alheira, risoto de cogumelos e molho de vinho tinto)		
Picanha	    	16.90
(chouriço crioulo, arroz, batata frita, feijão preto, farofa e laranja)		
Bife de Ancho	     	18.00
(polenta de tomate seco, legumes glaceados e molho mirandês)		
Magret de Pato	     	19.30
(purê de batata trufado, legumes glaceados e molho de laranja)		

FINAL FELIZ...

Gelado (1 bola)		3.00
(Morango, Baunilha, Chocolate, Tangerina ou Limão)		
Trilogia de fruta		4.20
(Abacaxi, Laranja e Maçã Golden)		
Manga, Laranja e Frutos Vermelhos	 	5.00
(Mousse de Manga, Emulsão de Laranja e couli de Frutos Vermelhos)		
Limão e Amêndoa	      	5.50
(Pavê de Limão, farofa de Amêndoa, e Frutos Vermelhos)		
Chocolate e Morango	     	6.00
(Petit Gateau de Chocolate, Gelado de Morango e Terra de Chocolate)		
Pudim e Laranja	      	6.00
(pudim cremoso, geleia de laranja, gelado de tangerina, caramelo e pó de amendoa)		
Pão-de-ló e Moscatel	    	6.00
(Pão-de-ló húmido, gelado de Moscatel e terra de Chocolate)		

Alergénios:

- | | | |
|--|--|--|
|  Mostarda |  Leite e derivados
(incluindo Lactose) |  Tremoço |
|  Glúten | |  Amendoim |
|  Soja |  Ovo |  Sésamo |
|  Crustáceos |  Frutos de Casca Rija |  Aipo |
|  Moluscos |  Sulfitos |  Peixe |
|  Amido de Milho | | |

Pode conter

Cereais que contêm Glúten, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoins, Soja, Leite (incluindo lactose), Frutos de Casca Rija, Aipo, Mostarda, Sementes de Sésamo, Dióxido de Enxofre e Sulfitos, Tremoço, Moluscos.

-  Vegetariano
-  Vegan

Se é alérgico a algum dos produtos a seguir indicados por favor contacte os nossos colaboradores:

Cereais que contêm glúten, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoins, Soja, Leite (incluindo lactose), Frutos de Casca Rija, Aipo, Mostarda, Sementes de Sésamo, Dióxido de Enxofre e Sulfitos, Tremoço, Moluscos. Lembramos que os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alergénios, pelo que há sempre um risco potencial de contaminação cruzada.

Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de Outubro

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de janeiro

Os preços incluem o IVA à taxa em vigor.

VILA 953



MENU

.....
Chef
Nuno Matos

VILA 953

TO SHARE...

APPETIZERS

.....

Bread Selection, butter and olive oil 0,2%	 	3.00
Cheese and olives mix	  	3.00
Mix salad	  	4.00
Rustic potato with parsley and garlic sauce	   	4.00
“Alheira” truffles (4uni.)	       	5.00
Beef “rissóis” (4uni.)	   	4.00
Prawn “Rissóis” (4uni.)	   	4.00
Bolinhos de bacalhau (4uni.)	 	4.00
Padron bell peppers	  	5.50
“PicaPau” Stew Beef and sausage with spicy sauce	         	6.00
Mushroom duo with ruby port wine	  	8.00
Prawns with garlic sauce	   	12.00

TO START...

INDIVIDUAL

Vegatable cream soup	 	3.50
Vegetables from the land	  	7.50
(carrots puree, glacé vegetables, tuffle powder)		
Fish soup	  	8.00
(seabass, salmon, prawns, small vegetables and averuga caviar)		
“Alheira” and sprouts Wellington	  	8.00
(mix salad, apple puree, wallnuts and vinagrete sauce)		

SMOOTH...

Caeser salad	  	13.50
(mix salad, grilled chicken breast, cherry tomato, parmesan, bread croutons and caeser sauce)		
Mushroom Risotto	  	13.80
(White mushroom and Portobello with slice parmesan)		
Ricota and spinach tortelloni	    	13.80
(with bechamel and garlic sauce, glacé vegatbles, parmesan and fennel)		
Quinoa and Boulgur Burger	      	14.00
(sweet potato puree, glacé vegetables, mushrooms and truffle poder)		
Prawns salad	       	14.50
(mix salad, boiled prawns, fresh cheese, orange, averuga caviar, bread croutons, cherry tomato, toasted almond and cocktail sauce)		

FOR THE LITTLE ONES...

(Until 12 years old)

Tricolor penne with bolognese sauce	8.00
Chicken breast crumbs (smile potato and rice)	8.50
Grilled burger (100% beef) (smile potato and rice)	9.00

FROM THE SEA...

Seabass filet (carrot puree, glacé vegetables, averuga caviar and sparkling)	14.50
Braised Salmon (dried tomato polenta, glacé vegetables, fennel sauce, arenque caviar)wine sauce)	16.50
Codfish confit (potato truffled puree, glacé vegatables and slowed cook egg)	17.40
Fried codfish with prawns (onion sauce and chips)	17.40
Prawn and monkfish risotto (shelfish broth, crispy bacon and slices of parmesan)	18.50

FROM THE LAND...

Chicken breast      	14.90
(stuffed with “alheira”, mushroom risotto and red wine sauce)	
Cup of rumpsteak    	16.90
(crioulo sausage, rice, fried potatoes, black beans stew, “farofa” and orange)	
Ribeye steak    	18.00
(dried tomato polenta, glacé vegetables and “mirandês” sauce)	
Duck breast Magret     	19.30
(Potato truffled puree, glacé vegetables and orange sauce)	

HAPPY ENDING...

IceCream (1 scoop) 	3.00
(Strawberry, vanilla, chocolate, mandarin or lemon)	
Mix Fruit	4.20
(Pineapple, orange, golden apple)	
Mango, Orange and Red fruits  	5.00
(Mango mousse, orange foam and red fruit coulis)	
Lemon and almond      	5.50
(lemon pavê, almond crumbled and red fruits)	
Chocolat and straberry    	6.00
(chocolat petit gâteau, strawberry ice-cream and chocolate “land”)	
Creamy Pudding      	6.00
(orange jam, mandarin ice cream, caramel and almond crumble)	
“Pão-de-ló” and Moscatel   	6.00
(traditional egg cake, moscatel ice cream and chocolat “land”)	

Allergens:

 Mustard	 Milk and Dairy Products (include lactose)	 Lupine
 Gluten	 Egg	 Peanut
 Soy	 Nuts	 Sesame
 Shell Fish	 Sulfites	 Celery
 Clams		 Fish
 Maize Starch		

Can contain

Cereals with gluten, rustaceans,
Egg, Fish, Penaut, Soy, Milk (include lactose)
Nuts, Celery, Mustard, Sesame Seeds,
Sulfur Dioxide and Sulfites, Lupine, Clams

-  Vegetarian
-  Vegan

If you are allergic to any of the following products, please contact our employees; cereals containing gluten, shellfish, eggs, fish peanuts, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide and sulfites, lupine or mollusks.

We remind you that our products are prepared in environment that is not entirely allergen-free, so there is always a potential risk of cross-contamination.

Regulation (UE) n.º1169/2011 of 25 October.

No dishes, food products or beverages including couvert, may be charged if not requested by the costumer

Law decree n.º 10/2015 16 january

Prices including IVA of the rate actually

VILA 953



MENU

.....
Chef
Nuno Matos

VILA 953

POUR PARTAGER...

(SNACKS/TAPAS)

Assortiment de pain, beurre et huile d'olive 0,2%  	3.00
Mix de fromage et olives   	3.00
Salade mixte   	4.00
Pomme de terre rustique avec sauce aux herbes et à l'ail	4.00
Truffes d'alheira (4uni.)      	5.00
Galettes de viande (4uni.)    	4.00
Galettes de crevettes (4uni.)    	4.00
Boulettes de morue (4uni.)  	4.00
Poivrons standards   	5.50
"PicaPau"      	6.00
Duo de champignons avec du vin de Porto Ruby    	8.00
Crevettes roses "Al Ajillo"    	12.00

POUR COMMENCER ...

INDIVIDUEL

Creme de legumes 🌱🌱🌱	3.50
Potager 🌱🌱🌱 (purée de carottes, légumes glacés, terre truffée)	7.50
Soupe de poisson 🐟🐟🐟 (Bar, saumon, crevettes, légumes glacés et caviar averuga)	8.00
Alheira et les fanes de navet Wellington 🥩🥩🥩 (lettuce mixte, purée de pommes, noix et vinaigrette)	8.00

LÉGER ...

Salade César 🥗🥗🥗 (lettuce, poulet grillé, tomate cerise, parmesan, croûtons de pain, sauce céser)	13.50
Risotto aux champignons 🍄🍄🍄 (Paris, Portobello et copeaux de parmesan)	13.80
Tortelloni à la ricotta et aux épinards 🥟🥟🥟 (avec sauce béchamel et ail, légumes glacés, parmesan et aneth)	13.80
Hamburger au quinoa et au boulgour 🍔🍔🍔 (purée de patate douce, légumes glacés, champignons et terre truffée)	14.00
Salade de crevettes 🍤🍤🍤 (lettuce mixte, crevettes cuites, fromage frais, orange, croûtons de pain, tomates cerises, amandes grillées et sauce cocktail)	14.50

POUR LES PETITS

(Jusqu'à 12 ans)

Penne bolognaise tricolore	8.00
Poulet pané (pomme de terre ´smile´ et riz)	8.50
Hamburger grillé (100 % boeuf) (pomme de terre ´smile´ et riz)	9.00

LA MER...

Filet de Bar (purée de carottes, légumes glacés, caviar de verrue et sauce au mousseux)	14.50
Saumon Braisé (Polenta au tomate séchée, légumes glacés, émulsion de fenouil et caviar de hareng)	16.50
Filet de Morue confitado (purée de pommes de terre de truffe, légumes glacés et oeuf BT)	17.40
Filet de Morue avec crevettes (frit avec des oignons et des pommes de terre en tranches)	17.40
Risotto aux Crevettes et à la Lotte (frit avec des oignons et des pommes de terre en tranches)	18.50

LA TERRE...

Suprême de Poulet 	14.90
(rempli avec ´alheira´, risotto au champignons et sauce au vin rouge)	
Picanha 	16.90
(chorizo criollo, riz, frites, haricots noirs, farofa et orange)	
Steak d'ancho 	18.00
(polenta au tomate séchée, légumes glacés et sauce mirandês)	
Magret de Canard 	19.30
(purée de pommes de terre de truffe, légumes glacés et sauce à l'orange)	

UNE FIN HEUREUSE...

Glace (1 boule) 	3.00
(Fraise, Vanille, Chocolat, Mandarine ou Citron)	
Trilogie de fruits	4.20
(Ananas, Orange et Pomme Golden)	
Mangue, Orange et Fruits Rouges 	5.00
(Mousse de Mangue, Emulsion d'Orange et Couli de Fruits Rouges)	
Citron et Amande 	5.50
(Pavê de Limão, farofa de Amêndoa, e Frutos Vermelhos)	
Chocolat et Fraise 	6.00
(Petit Gateau au Chocolat, Glace à la Fraise et Terra de Chocolate)	
Pudding à la mandarine 	6.00
(pudding à la crème, marmelade d'orange, glace à la mandarine, caramel et poudre zd'amande)	
Gâteau éponge et Muscat 	6.00
(gâteau éponge humide, glace de muscat et terra de Chocolate)	

6.00

VILA 953

Allergens:

- | | | |
|--|---|--|
|  Moutarde |  Lait et Dérivés
(inclure du lactose) |  Lupin |
|  Gluten |  Oeuf |  Arachide |
|  Soja |  Des noisettes |  Sésame |
|  Crustacés |  Sulfites |  Céleri |
|  Palourdes | |  Poisson |
|  Amidon de Mais | | |

Can contain

Céréales avec gluten, Crustaés, Ouef, Poisson, Archide, Soja, Lait (inclure du lactose), Des Noisettes, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Le dioxy de soufre et sulfites, Lupin, Palourdes.

-  Végétarien
-  VG Végétalien

Si vous êtes allergique à l'un des produits énumérés ci-dessous, vous devez contacter notre personnel. Céréales avec gluten, crustacés, ceufs, poisson, cacahuètes, soja, lait (dont lactose), fruits à coque, upo moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux e sulfites, lupins, coquillages.

Nous Vous rapellons que nos produits sont préparés dans des environnements qui ne sont pas totalement allergènes, il existe donc toujours un risque potentiel de contamination croisée.

Règlement (UE) n.°1169/2011 de 25 October.

Aucun plat, nourriture ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas nécessaire.

Les prix incluent la TVA au taux en vigueur.