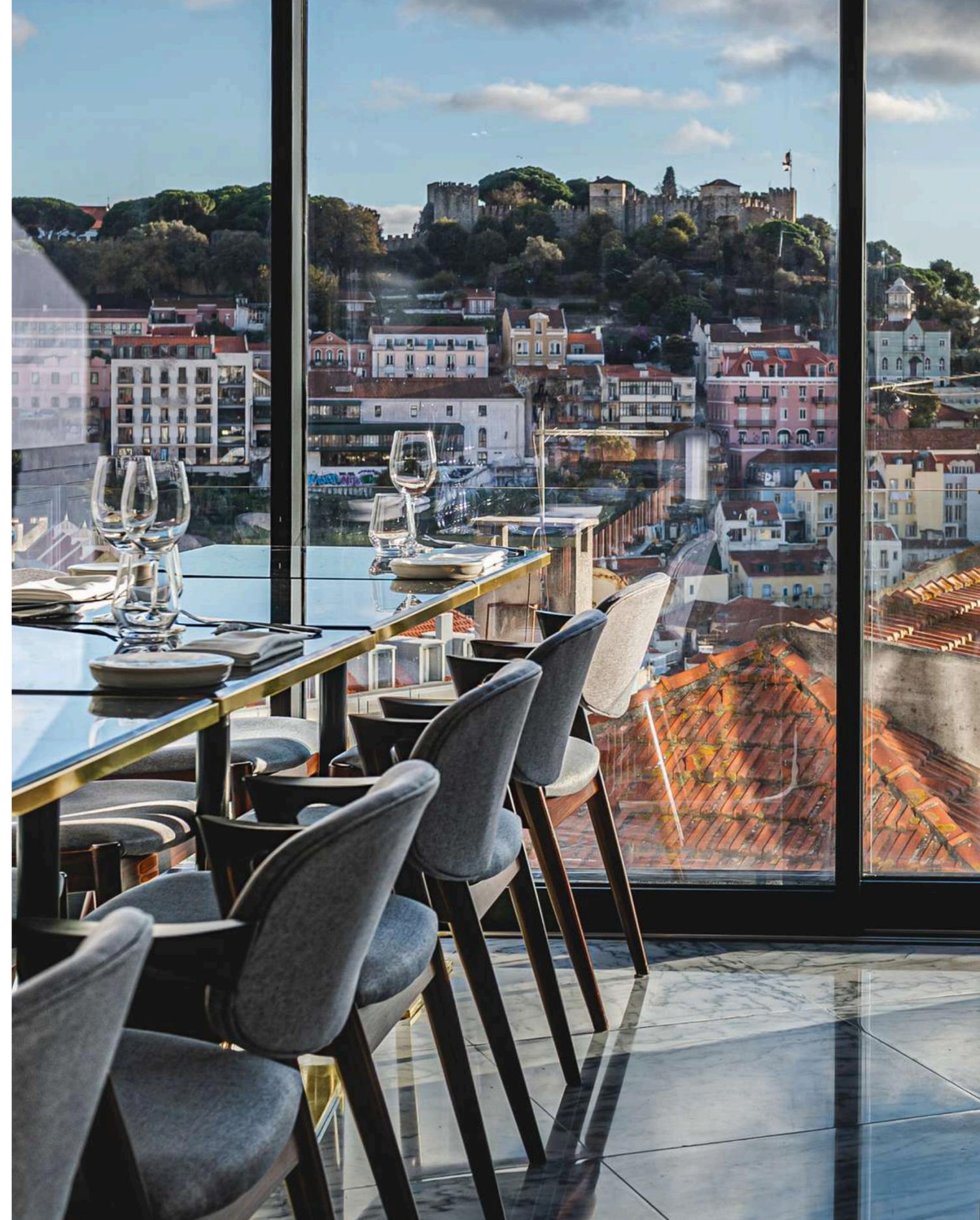


O MIRADOURO DE LISBOA

---

# BEM VINDO AO VIA GRAÇA





Dois pisos de gastronomia tradicional e cozinha de autor, onde os melhores ingredientes combinam com a vista única deste espaço.

A photograph of a restaurant interior with a large window overlooking a city. The window shows a view of a hillside with a castle and a city with red-tiled roofs. The restaurant has a modern, minimalist design with a long table, grey chairs, and a brown leather tufted armchair. The word "MENU" is overlaid in large, bold, yellow letters in the center of the image.

# MENU

## MENU MIRADOURO\*25

*\*Prato principal requer escolha antecipada*

### *Couvert*

*(Pão de massa mãe e manteiga de cabra)*

### ENTRADA

Tártaro de camarão, abacaxi e coentros

### PRINCIPAL\*

Lombo de bacalhau, leguminosas e chouriço de porco alentejano

ou

Magret de pato, puré de batata doce, espargos e amêndoas

### SOBREMESA

Tarte de maçã de Alcobaça DOP

### BEBIDAS

Água e café



## MENU A VER LISBOA\*25

### *Couvert*

*(Pão de massa mãe e manteiga de cabra)*

### ENTRADA

Salmão curado, maçã e mojito

### PEIXE

Pregado, aipo, outros legumes e pinhão

### CARNE

Lombo de novilho, puré de abóbora assada, mil folhas de batata e molho de vinho tinto

### SOBREMESA

Torta de laranja com gelado de gengibre

### BEBIDAS

Água e café



## DEGUSTAÇÃO DO VIA GRAÇA

*Couvert*

*(Pão de massa mãe e manteiga de cabra)*

Muxama, a salada de presunto do mar

Peixe de anzol e bivalves

Carabineiro e coentros

Tornedó Rossini

Foie gras, caramelo e ginja

Tarte de chocolate e gelado de baunilha

BEBIDAS

Água e café



SUGESTÃO

## WINE PAIRING

MENU DEGUSTAÇÃO DO VIA GRAÇA

Kompassus Espumante Brut - *Bairrada*

Mob Senna - Branco - *Dão*

Lacrau Vinhas Velhas - Tinto - *Douro*

Porto LBV Poças - *Porto*



## MENU DE BEBIDAS

# 1

Passagem - Douro (Branco ou Tinto)

1 garrafa para cada 3 pessoas

# 2

Pó de Poeira – Branco – Douro

e

Seara D'Ordens Reserva - Tinto – Douro

1 garrafa de vinho branco e tinto para cada 3 pessoas

# 3

Procura - Branco - Alentejo

e

Dona Maria Amantis Reserva - Tinto – Alentejo

1 garrafa de vinho branco e tinto para cada 3 pessoas

# 4

Conceito - Branco – Douro

e

Monte da Raposinha Grande Reserva - Tinto – Alentejo

1 garrafa de vinho branco e tinto para cada 3 pessoas

# 5

Guru - Branco – Douro

e

Dona Maria Grande Reserva - Tinto – Alentejo

1 garrafa de vinho branco e tinto para cada 3 pessoas

\*Todos os menus de bebidas incluem em alternativa ao vinho:  
2 cervejas com ou sem álcool ou 2 refrigerantes

Acresce o valor do consumo fora do que está acordado.



**WELCOME DRINK**

## WELCOME DRINK

### A

Espumante ou Moscatel ou Porto

Uma bebida igual para todos os participantes

### B

Martini, Gin, Vodka, Porto, Moscatel, Vinho Branco,  
Espumante, Sumo de Laranja

Uma bebida por pessoa

## APERITIVOS

- Tártaro de novilho trufado em panipuri
- Foie, figo e ginja
- Pastel bacalhau
- Croquete de vitela
- Queijo cabra estaladiço



## CONDIÇÕES DE RESERVA

- Os menus aplicam-se para 12 ou mais pessoas.
- Os menus de grupo pressupõem a escolha do mesmo menu por todos os participantes do grupo, exceto intolerâncias ou regimes alimentares específicos, desde que comunicados até à data de adjudicação da proposta (48h de antecedência).
- O cliente deve informar o restaurante sobre intolerâncias, restrições e escolhas do menu até 48h antes do evento.
- Na falta de comunicação atempada de qualquer situação de exceção, o restaurante não garante a resolução da mesma.
- Caso haja alterações no momento do evento, estas são consideradas extra.
- Todas as reservas devem ser efetuadas com antecedência mínima de 48h.
- Após a confirmação da reserva, o número de pessoas poderá ser alterado até 48h antes da data do evento, sendo esse o nº de pessoas cobrado.
- Para formalizar a reserva solicitamos o pagamento de sinal de 50% do valor total do evento, valor este a ser deduzido na fatura final.
- O pagamento deverá ser efetuado na totalidade até ou no dia do evento.
- A reserva só é confirmada após o pagamento do sinal. Até lá estará em pré-reserva, podendo o restaurante aceitar outras reservas.
- O Via Graça tem três salas, distribuídas entre dois pisos, estas com a capacidade para 50, 12 e 34 pessoas.
- A distribuição de mesas e salas é da responsabilidade do restaurante, exceto se o cliente privatizar o espaço.
- O seating de grupos poderá ser distribuído em várias mesas, mediante o nº de pessoas e disponibilidade do restaurante.
- As reservas para o horário de jantar para grupos ou eventos acima das 16 pessoas são aceites na condição de privatização da sala somente para o evento.  
A privatização da **Sala Principal** (capacidade max. da sala 50 pax) tem o valor de:  
01 a 25 pessoas - 3.500€  
26 a 50 pessoas - 2.500€  
A privatização da **Sala do Chef** (capacidade max. da sala 34 pax) tem o valor de:  
01 a 20 pessoas - 2.500€  
21 a 34 pessoas - 1.500€  
A **Sala Pequena** (capacidade max. da sala 12 pax) tem o valor de 500.00€ pela privatização.
- Ao valor da privatização acresce o consumo, menus, extras.
- Reservamo-nos ao direito de alterar os menus e as condições apresentadas até à formalização da reserva.
- Reservamo-nos ao direito de solicitar um pagamento de exclusividade, dependendo do evento pretendido.
- A informação para faturação deve ser indicada até ao dia do evento (nome, morada e NIF).
- No caso de cancelamento da reserva, independentemente do motivo, não será devolvido o valor de sinal ou remarcado para outra data.

Os valores apresentados têm IVA incluído à taxa em vigor.



O Via Graça assume-se como um espaço peculiar e diferenciador, onde a vista sublime e a cozinha de alta qualidade revelam o melhor desta cidade.

**Temos a certeza que o seu evento será um sucesso!**

VIA GRAÇA

Rua Damasceno Monteiro 9b

1170-108 Lisboa

(+351) 218 870 830

reservas@vgraca.pt

[www.vgraca.pt](http://www.vgraca.pt)

[f](#) [@](#) restaurante\_viagraca