



Couvert

Pão e manteiga de cabra.

| *Glúten, leite* |

5,5€ (por pessoa)

Para iniciar

Sopas

-- Sopa de peixe --

É conforto e sabor! Creme rico de peixes de linha.

| *Peixe, sulfitos, aipo, glúten* |

14€

-- Canja de galinha --

Incontornável. Sabores de sempre e para sempre.

| *Sulfitos, aipo, glúten* |

14€

A frio

-- Muxama, finas fatias de história --

Chamam-lhe o presunto do mar. Atum salgado e seco numa salada diferente.

| *Peixe, leite* |

15€

-- Tártaro do lombo, tutano e gema fumada --

Prato para apreciadores, fémur de vaca assado, com tártaro de novilho.

| *Ovo, peixe, soja, glúten, sulfitos* |

21€

(+68€ extra de Caviar Imperial Selection 30gr)

-- Degustação de presuntos --

De porco ibérico, vaca, pato e do mar, atum.

| *Sulfitos, peixe, soja, glúten* |

24€



A quente

-- Croquete de vitela à transmontana --

*É verdade, alterámos o nosso croquete, mas esperamos que seja para melhor!
Este, com uma vitela inteira estufada, e claro, o molho guloso com mostarda...
que tal?*

| Ovo, leite, glúten, aipo, mostarda, sulfitos |

4.5€ un

-- Pastel de bacalhau --

*Um ícone da cozinha portuguesa que fazemos questão de continuar a mostrar
a quem nos visita com o molho pilpil a acentuar o sabor da tradição...*

| Peixe, ovo |

4.5€ un

-- Queijo da Laureta gratinado, azeite, orégãos e tostas --

*Uma das nossas primeiras entradas, o queijo de santiago rio de moinhos
gratinado, perfeito para um começo de conforto.*

| Leite, glúten |

9€

-- Favas e enchidos --

Texturas de favas com o bom fumeiro português.

| Sulfitos, glúten |

16€

-- O nosso camarão ao alinho --

Um clássico revisitado, uma outra visão desta referência do bem petiscar.

| Crustáceos, sulfitos, leite |

21€

-- Pica-pau do lombo --

Tenro e mal passado, com os nossos pickles caseiros. O molho fica em segredo!

| Leite, mostarda, sulfitos, aipo, glúten |

19€

-- Ovo estrelado com caviar imperial selection (30 gr) --

Antes servíamos com trufa, agora com caviar... para nós, muito melhor!

| Ovo, peixe, glúten |

74€



Principais

Os Intemporais do Via Graça

-- O nosso Bacalhau à Brás --

Referência incontornável do vastíssimo receituário português de bacalhau, surgido no coração de Lisboa pela mão do Senhor Brás, taberneiro do Bairro Alto, aqui à nossa imagem.

| Peixe, ovo. Pode conter leite, glúten, soja, aipo, mostarda |

36€

-- Tornado Rossini --

Emblemático! Guloso com o escalope de foie gras a coroar. É de cinema.

| Glúten, leite, sulfitos |

46€

(Extra de trufa + 12€/grama)

Exclusivos da época - Caça e cogumelos

-- Empada de caça --

A pedido de muitos, terá de ser! O calendário venatório traz de volta esta enraizada experiência de sabor no Via Graça.

| Leite, sulfitos, glúten |

42€

-- Arroz guloso de cogumelos silvestres (vegetariano) --

Sazonal, intenso no sabor, a riqueza micológica das nossas terras.

| Leite, sulfitos |

34€

(Extra de trufa + 12€/grama)



Para descobrir

-- Camarão Tigre e massa fresca --

Dispensa apresentação. Textura suculenta e sabor acentuado. Enriquecido com Caviar Imperial.

| *Crustáceos, peixe, glúten, sulfitos, leite, ovo* |

49€

(+19€ extra de Caviar Imperial Selection 10gr)

-- Polvo à lagareiro --

Este com batata, batata-doce, broa e moscatel... Uma homenagem à tradição de Santa Luzia e sua frota de pesca.

| *Moluscos, sulfitos, glúten* |

38€

-- Porco de bolota ibérico grelhado --

Corte de carne de alta qualidade, apenas grelhado com sal grosso como "manda a lei"! Delicioso.

| *Leite, sulfitos, vestígios de: frutos casca rija, soja, ovos, amendoim, mostarda, aipo e sésamo* |

40€

Arroz de memória

-- De bivalves, com filete do peixe do dia bem fresco --

Delicioso este arroz... dispensa apresentações, o peixe filetado, levemente cozinhado, suculento... O arroz enriquecido com os bivalves da nossa costa. Intenso e reconfortante. É puro Atlântico!

| *Peixe, moluscos, leite, sulfitos* |

38€

-- De pato e foie-gras --

Arroz de forno escuro com chouriço de porco preto, coxa de pato confitada e muito foie-gras... É "viagem" às refeições em família lá de casa.

| *Sulfitos, leite* |

38€



Para dividir (2 pax)

-- Pregado na grelha (limitado) --

Um peixe de encher o olho! Inteiro na grelha a carvão, legumes da época e salada. Que conforto.

(Inclui serviço de sal)

| Leite, sulfitos, peixe |

110€

-- Arouquesa DOP maturada 40 dias --

Arouquesa! Não resistimos, fazem-se quilómetros para provar... Um bife à séria de raça autóctone, animais de trabalho Corte de +/- 1 kg grelhado no carvão, batata frita, maionese trufada e coração de alface.

(Inclui serviço de sal)

| Ovo, mostarda, sulfitos, leite, peixe |

120€

(Extra de trufa + 12€/grama)

Para continuar

-- Prato de queijos tradicionais --

Monte da Vinha – Amanteigado produzido manualmente com leite cru de ovelha, cardo e sal, sem aditivos, puro de textura e sabor ímpar.

Vencedor World Cheese Awards.

Tia Joaquina – A Ti Joaquina, oriunda de uma família de queijeiros do sopé da Serra da Gardunha, produz este queijo de ovelha curado de teor intenso.

Ilha – Queijo da ilha de S. Jorge 24 meses, feito do melhor leite de vaca que os Açores podem oferecer.

Soalheira - Cabra - A família Alves traz-nos este sabor de um saber de gerações.

| Leite, glúten |

24€



Para terminar

-- Prego --

Bem, ainda como mais qualquer coisa, mas ando a evitar os doces. Delicioso e tenro prego do lombo no pão com presunto de vaca. É um hábito incontornável nas cervejarias portuguesas, mas este é só nosso.

| Glúten, leite, mostarda, sulfitos |

14€

E adoçar

-- Leite creme da Tia Aida queimado --

Ovos de galinha do campo, queimado e com laranja.

| Ovo, leite |

9€

Acompanhe com: Porto Tawny 20 anos - Quinta do Noval 20€

-- O arroz doce que nunca o foi --

Perpetuam-se nas memórias estes sabores... Demo-nos a liberdade de lhe "mexer", por isso, não é de todo o arroz doce que conhece.

| Leite, glúten |

11€

Sugestão do Sommelier: Colheita tardia, Petit Manseng 2020 - Sousa Lopes 15€

-- Tarte de Chocolate e gelado de baunilha --

Depois de tanto ser pedido cá está... uma verdadeira sobremesa de chocolate... tarte de chocolate Valrhona 53% e gelado de baunilha de São Tomé.

| Ovo, leite, glúten |

16€

Aposta certa: Porto Vintage – Poças 2020 20€

-- Sericaia com gelado de ameixa d'Elvas --

Um "must have" de qualquer restaurante dito tradicional... aqui, como noutros pratos, damos o nosso cunho...

| Ovo, glúten, leite |

10€

Eleve a experiência: Moscatel Roxo DSF Setúbal – José Maria da Fonseca 10€



-- Pudim Abade de Priscos --

Com raízes minhotas, é referência incontornável da doçaria portuguesa.

| Ovo, sulfitos |

12€

Da nossa Garrafeira: Madeira Verdelho 10 anos - Cossart Gordon 15€

-- Torta de noz e gelado de iogurte de cabra --

Para os amantes de frutos secos, típicos da estação.

| Glúten, leite, ovo, Frutos de casca rija |

14€

A casar com: Madeira Bual 10 anos - Blandy's 15€

-- Maçã de Alcobaça --

Sobremesa de tempos mais frios, conforto que nos transporta para os dias de pantufas e roupão à lareira.

| Ovo, leite, glúten |

12€

Palpite do barman: Porto Tawny 10 anos – Taylor's 10€

-- Colherada de Chocolate Belga --

Quando uma sobremesa inteira é demasiado, temos aqui uma pequena porção para adoçar a boca.

| Leite |

4,5€

Em Óbidos seria assim: Licor de Ginja Reserva 2020 - Vila das Rainhas 12€