

Entradas quentes e frias

Hot and cold starters

Couvert.3.00€

Sopa de legumes da estação

3,00€

Fresh vegetables soup

Bisque de santola em pão caseiro

7,00€

VP'S crab bisque

Cogumelos no forno recheados com presunto, alho e tomate

9,00€

Oven roast mushrooms, filled with garlic, tomato and smoked ham

Camarão frito com alho e coentros, flamejados com brandy

10,00€

Fried shrimps with garlic, coriander and brandy

Salada de queijo chevre com mel de rosmaninho frito em massa de amêndoas, guarnecido com pérolas do bosque

9,50€

Fried goat cheese in almonds crust with "rosmaninho" honey, garnished with red pearls

Medalhões de foie-gras fresco no sauté acompanhado de compota de cebola e gengibre

14,00€

Sauté fresh foie-gras medallions, served with onion and ginger jelly

Mil folhas de "tartare" de sapateira e salmão fumado com vinaigrette de iogurte e aneto

11,00€

Crab "tartare" and smoked salmon milfeuilles served with yogurt and dill vinaigrette

Vieiras grelhadas enroladas em bacon, perfumadas em redução de balsâmico e guarnecidas com pequena salada de alfaces

12,00€

Grilled scallops and bacon perfumed with balsamic, served with a small green salad

Tagliolline de tinta de choco salteado com gambas e molho de tomate

10,50€

Black tagliolini with shrimps and tomato sauce