

RESTAURANTE

VILLÃ



Em cada recanto,
o suave toque da
brisa campestre.

COUVERT

Folar de fumeiro, pão de cereais, patê
de azeitona, húmus de tremçoço, azeite
*Smoked bread, cereal bread, olive pâté, lupine
hummus, olive oil* 3 €

COMEÇAMOS COM

A alheira de vinhais grelhada em lenha
de oliveira com torradinhas de tomate
*Vineyard alheira grilled in olive wood with
tomato toast* 8,5 €

Ferrero Rocher de alheira e castanha
Alheira and chestnut Ferrero Rocher 3 €

Tachinho de gambas ao alho com
coentro fresco e malaguetas doces
*Pan of prawns in garlic with fresh coriander
and sweet chillies* 13 €

Empada de perdiz , cogumelos
selvagens e saladinha de primavera
*Partridge pie, wild mushrooms and spring
salad* 10,5 €

AS NOSSAS HORTAS

Creme de legumes biológicos com
azeite de Murça e torricado de centeio 3,5 €
*Cream of organic vegetables with Murça olive
oil and toasted rye*

Variedade de alfaces frescas com queijo
chevre, cebola caramelizada e mel 7 €
*Assortment of fresh lettuces with chevre
cheese, caramelized onions and honey*

Burrata maçaricada com tomatinhos
assados , pesto verde e pão pita 11,5 €
*Burrata with roasted tomatoes, green pesto
and pita bread*

TOQUE VEGETARIANO

Tempura de cogumelo Portobello
recheado de bolonhesa de legumes 12,5 €
*Portobello mushroom tempura stuffed with
vegetable bolognese*

Risoto de abóbora e eucalipto com
salteado da floresta 13,5 €
*Pumpkin and eucalyptus risotto with
forest stir-fry*



VILLÃ – RESTAURANTE

PARTILHAMOS UM ARROZ?

Arroz caldoso de polvo e camarão da costa com filetes de polvo (2 pessoas) 56,5 €
Octopus and shrimp broth rice with octopus fillets (2 people)

Arroz meloso de tamboril, gambas e amêijoas (2 pessoas) 60 €
Monkfish sticky rice, prawns and clams (2 people)

Arroz de javali em vinha d'alhos com couve tronchuda (2 pessoas) 44 €
Wild boar rice in garlic vines with thick cabbage (2 people)

MAR

Lombo de bacalhau confitado em azeite de vides , crosta de broa e risoto de lingueirão 23,5 €
Cod loin confit in vine oil, cornbread crust and razor clam risotto

Salmão em tempura de pistacho com pica-pau do mar e jus de lavagante 24 €
Salmon in pistachio tempura with sea woodpecker and lobster jus

Lula de anzol braseada, batata laminada e molho de alho assado 22,5 €
Braised hook squid, laminated potatoes and roasted garlic sauce

Polvo afogado em azeite com legumes das hortas transmontanas (2 pessoas) 60 €
Octopus drowned in olive oil with vegetables from the Trás-os-Montes vegetable gardens (2 people)

TERRA

Naco de novilho com queijo da serra,
toucinho assado e batata azeitada 28 €
*Beef steak with Serra cheese, roasted bacon
and olive oiled potatoes*

Lombinho de porco bísaro, purê de maçã
e feijoada de cogumelos 23,5 €
*Bísaro pork tenderloin, apple puree and
mushroom feijoada*

Medalhão de veado em molho de vinho do
porto, frutos vermelhos e batata doce 26,5 €
*Venison medallion in port wine sauce, red
fruits and sweet potato*

Posta de vitela Barrosã com ovos rotos e
espargos brancos gratinados (2 pessoas) 38 €
*Barrosã veal steak with fried eggs and white
asparagus au gratin (2 people)*

O nosso restaurante
alia o rústico ao
conforto.



Saborear o lado doce da vida.



ALGO DOCE

Foundant de cenoura e caramelo salgado com gelado de pastel de nata <i>Carrot and salted caramel fondant with pastel de nata ice cream</i>	6,5 €
Rabanada transmontana, gelado de azeite e creme de baunilha <i>Trás-os-Montes French toast, olive oil ice cream and vanilla cream</i>	6,5 €
Isto não é um ovo <i>This is not an egg</i>	7 €
Variedade de frutas laminadas com toque de hortelã da ribeira e lima <i>Variety of sliced fruit with a touch of river mint and lime</i>	5 €

