



Carta de Comida

No **Restaurante Viva Porto** prova-se uma cozinha pensada e inspirada na gastronomia portuguesa, que seleciona criteriosamente produtos da região e da época.

Desejamos proporcionar-lhe uma experiência gastronómica única que desafie os seus sentidos, estimule as suas emoções e crie um momento de prazer e satisfação.

Desfrute!

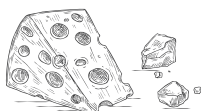
Couvert

Seleção de Pães, Manteiga
Especial do Chef e Azeitonas

👤 3,5€

Para Entreter

Entradas



Creme de Espinafres

6€

Tábua de Queijos
e Enchidos Nacionais

19€

Costelinhas, Cebola e Cebolinho

11€

Camarão Tigre, Coco e Tremoço

16€

Ovo Bio, Broa de Milho,
Entremeada Fumada e Ervilha

9€

Das Redes ao Prado

Pratos Principais



Pregado, Creme de Funcho
e Legumes de Inverno

25€



Muros Antigos – Alvarinho

Feijoada Do Mar:

👤 22€ 👤👤 39€

Polvo, Gambas
e Feijão Encarnado



Quinta do Popa Amphora Branco

Lombo de Bacalhau,
Creme de Pimentos Assados
e Couve Lombardo

23€



Redoma Reserva Branco

🍷 Harmonização sugerida.

Se sofre de intolerâncias e/ou alergias alimentares agradecemos que, antes de efetuar o seu pedido, nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes. Poderá também consultar a tabela de alérgenos no final da carta. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o *couvert*, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído.

Das Redes ao Prado

Pratos Principais



Vitela a Baixa Temperatura,
Puré de Pastinaga
e Beringela 21€

 **Howards Folly – Sonhador Tinto**

Bife do Acém Maturado
35 Dias, 300gr. 27€

 **Lolita Tinto**

Cordeiro de Leite,
Salteado de Cogumelos,
Favas e Batata 22€

 **Quinta do Popa Vinhas Velhas Tinto**

Lombo de Porco,
Migas de Chouriço
Transmontano e Coentrada 19€

 **Elísio Grande Reserva Tinto**

Do Trigo ao Arroz

Pratos Principais



Arroz Caldosos de Cogumelos,
Favas e Ovo BT 17€

 **Grape Escape Tinto**

Ravioli de Beringela,
Tomate Seco e Ricota 18€

 **Quinta da Venda Aeternum Branco**

Cenouras Caramelizadas,
Endívia e Pastinaga 16€

 **Vila Nova Chardonnay Branco**

Ponto Final

Sobremesas



Creme Brulee de Amêndoa,
Café e Caramelo Salgado 8€

Tarte de Limão
e Groselha Negra 9€

Chocolate e Amendoim 9€

Prato de Frutas da Época 7€

Menu Infantil

12€

Entrada
Sopa do Dia

Prato Principal

Tranche de Peixe do Dia
com Arroz de Legumes

e

Vitela com Batatas
Crocantes e Arroz

Sobremesa

Bola de Gelado

OU

Prato de Fruta

Tabela de Alergénios

														
ENTRADAS	Creme de Espinafres	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Tábua de Queijos e Enchidos Nacionais	✓						✓						
	Costelinhas, Cebola e Cebolinho							✓		✓				✓
	Camarão Tigre, Coco e Tremoço	✓	✓					✓					✓	✓
	Ovo Bio, Broa de Milho, Entremeada Fumada e Ervilha	✓		✓				✓	✓	✓				
PEIXE	Pregado, Creme de Funcho e Legumes de Inverno	✓			✓			✓		✓				
	Feijoada Do Mar: Polvo, Gambas e Feijão Encarnado	✓	✓					✓		✓		✓	✓	
	Lombo de Bacalhau, Creme de Pimentos Assados e Couve Lombardo	✓			✓			✓		✓				
CARNE	Vitela a Baixa Temperatura, Puré de Pastinaca e Beringela	✓						✓		✓				✓
	Bife do Acém Maturado 35 Dias							✓						
	Cordeiro de Leite, Salteado de Cogumelos, Favas e Batata							✓		✓				✓
	Lombo de Porco, Migas de Chouriço Transmontano e Coentrada	✓						✓		✓				✓
VEGETARIANO & VEGAN	Arroz Caldo de Cogumelos, Favas e Ovo BT			✓				✓		✓				✓
	Ravioli de Beringela, Tomate Seco e Ricota	✓		✓				✓	✓					✓
	Cenouras Caramelizadas, Endívia e Pastinaca													
SOBREMESA	Creme Brulee de Amêndoa, Café e Caramelo Salgado	✓		✓				✓	✓					
	Tarte de Limão e Groselha Negra	✓		✓				✓	✓					
	Chocolate e Amendoim	✓		✓		✓		✓	✓					
MENU INFANTIL	Sopa do Dia													✓
	Tranche de Peixe do Dia com Arroz de Legumes	✓			✓			✓		✓				
	Vitela com Batatas Crocantes e Arroz	✓						✓		✓				✓
	Bola de Gelado	✓		✓				✓						

													
Glúten	Crustáceos	Ovos	Peixe	Amendoim	Soja	Leite	Frutos de casca rija	Aipo	Mostarda	Sésamo	Moluscos	Dióxido de enxofre	Tremoço

Como se trata de produtos alimentares, poderão ocorrer pequenas variações. As análises foram feitas em produtos tipo. Não poderão nunca ser excluídas contaminações cruzadas dentro do restaurante.