

· MENU DE ALMOÇO ·

Segunda a Sexta . 12h30 - 15h

Almoce com o Douro à vista

Questione o nosso colaborador acerca das
nossas sugestões para o dia de hoje!



Escolha uma das sugestões:



PEIXE

ou



CARNE

ou



VEGETARIANO

Complete a sua refeição com as nossas
Entradas e Sobremesas disponíveis
no nosso menu "la carte".

13€ / pessoa



O **Viva Porto** define-se como um restaurante inspirado na gastronomia portuguesa, que seleciona criteriosamente produtos da região e da época, num ambiente de conforto e partilha.

Voltamos atrás no tempo, mantendo técnicas e sabores originais, respeitando o produto e as suas origens. Aliamos a esta tradição, novas abordagens e uma visão contemporânea.

UMA CARTA QUE REFLETE A NOSSA PAIXÃO PELA COZINHA E PELO QUE É PORTUGUÊS.

Poderá optar pelo “Recanto do Chef à Beira Douro” ou tomar as rédeas desta aventura e desenhar a sua própria experiência.

Desfrute!



· MENU DE DEGUSTAÇÃO ·

“Recanto do Chef à Beira Douro”

O “Recanto do Chef à Beira Douro” identifica-se como uma viagem pelas memórias do que é nosso, do que é Português.

BOAS-VINDAS DO CHEF

Desembarcamos rumo à nossa zona costeira, com mar de norte a sul, são mais de 800 quilómetros de Mar em Portugal Continental e é este Mar que nos oferece o peixe, o marisco com características únicas no mundo.

CROCANTE DE MILHO, CAMARÃO E BANANA DA MADEIRA

• • •

Conhecido em tempos pelo “pão das marés” o bacalhau pertence aos portugueses desde meados do ano de 1500, aquando da sua descoberta na rota dos Descobrimentos.

LOMBO DE BACALHAU, EDAMAME, LULA E CENOURAS BIO

• • •

Neste momento a nossa viagem passa pelas Planícies Alentejanas, onde esta raça de porco Preto é criada em liberdade, com uma alimentação muito centralizada em recursos naturais.

PORCO PRETO, COUVE ROXA E LEGUMES BRASEADOS

• • •

Desembarcamos no Norte de Portugal onde encontramos um dos mais emblemáticos doces conventuais portugueses, o Pudim Abade Priscos. A origem deste doce, remonta ao séc. XIX, na freguesia de Santiago de Priscos, em Braga.

PUDIM ABADE DE PRISCOS, CITRINOS E GENGIBRE

56€ / pessoa



Harmonização de Bebidas: 24€ / pessoa

Condições: Disponível no mínimo para 2 pessoas. Disponível apenas no serviço de Jantar – das 19:00 às 21h30. IVA incluído. A escolha deste menu pressupõe o consumo total dos itens por ele composto, a troca de qualquer item carece de aprovação do Chef. Ao menu poderão ser adicionados elementos do menu “À la carte” sendo cobrado a totalidade como acréscimo ao valor do menu.

· COUVERT ·



Seleção de Pães, Manteigas do Chef e Azeitonas 3,5€

· ENTRADAS ·

para entreter

Ovo a Baixa Temperatura, Texturas de Batata e Presunto Serrano 12€

Costelinhas, Citrinos e Sésamo 12€

Burrata, Tomate Cherry, Cereja e Avelã 13€

Ceviche de Robalo, Toranja e Manga 14,50€

Crocante de Milho, Camarão e Banana da Madeira 14,50€

Tábua de Queijos e Enchidos Nacionais 18€

· PEIXE ·

tesouros da nossa costa

ROBALO, MOLHO DE ESPUMANTE E LEGUMES DA ÉPOCA 23€

RISOTTO DE CAMARÃO E POLVO ASSADO 26€

ATUM BRASEADO, FOLHAS TENRAS, TOMATE E BATATA VIOLETA 24,50€

LOMBO DE BACALHAU, EDAMAME, LULA E CENOURAS BIO 27€

· CARNE ·

segredos do prado

PORCO PRETO, COUVE ROXA E LEGUMES BRASEADOS 24,50€

SUPREMO DE PINTADA, TUPINAMBO, BATATA E ESPARGOS BRASEADOS 25€

ALCATRA DE NOVILHO, BATATA SALTEADA E CREME DE GRELOS 26,50€

CABRITO, LENTILHA VERMELHA, TÂMARAS E ERVILHA TORTA 27€

· VEGETARIANO ·

alternativas deliciosas

GNOCHIS DE BATATA, MOLHO DE TOMATE ASSADO 17€

RISOTTO DE ESPINAFRES, TOMATE SECO E LIMA 18€

· SOBREMESAS ·

para espalhar doçura

Manga, Coco e Manjeriço 8€

Chocolate, Amaretto e Baunilha 9€

Creme Brûlée de Amêndoa, Café e Caramelo Salgado 9€

Pudim Abade de Priscos, Citrinos e Gengibre 9€

· MENU INFANTIL ·

Starter

Creme de Legumes +

Fish Option

**ROBALO GRELHADO
COM ARROZ DE LEGUMES**
ou

Meat Option

ESPARGUETE À BOLNHESA

Dessert

+ Bola de Gelado

13€*

* Condições: Venda apenas para crianças de idade igual ou inferior a 12 anos. Não aplicável a adultos. A escolha deste menu pressupõe o consumo total dos itens por ele composto, não sendo vendidos separadamente.

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 alergénios 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.

TABELA DE ALERGÉNIOS



	Glúten	Crustáceos	Ovos	Peixe	Amendoim	Soja	Leite	Frutos de casca rja	Aipo	Mostarda	Sésamo	Moluscos	Dióxido de enxofre	Tremeço
ENTRADAS														
Ovo a Baixa Temperatura, Texturas de Batata e Presunto Serrano	✓		✓											
Tábua de Queijos e Enchidos Nacionais	✓		✓				✓	✓						
Costelinhas, Citrinos e Sésamo					✓	✓		✓	✓	✓	✓			
Burrata, Tomate Cherry, Cereja e Avelã	✓						✓	✓						✓
Crocante de Milho, Camarão e Banana da Madeira	✓	✓	✓					✓				✓		
Ceviche de Robalo, Toranja e Manga	✓			✓		✓		✓	✓					
VEGETARIANO														
Gnochis de Batata, Molho de Tomate Assado	✓		✓				✓	✓	✓					
Risotto de Espinafres, Tomate Seco e Lima	✓						✓	✓	✓					
PEIXE														
Robalo, Molho de Espumante e Legumes da Época	✓			✓			✓		✓					✓
Risotto de Camarão e Polvo Assado	✓			✓			✓		✓			✓	✓	
Atum Braseado, Folhas Tenras, Tomate e Batata Violeta	✓			✓										✓
Lombo de Bacalhau, Edamame, Lula e Cenouras Bio	✓			✓					✓					✓
CARNE														
Porco Preto, Couve Roxa e Legumes Braseados							✓		✓					✓
Supremo de Pintada, Tupinambo, Batata e Espargos Braseados	✓						✓		✓					✓
Alcatra de Novilho, Batata Salteada e Creme de Grelos							✓		✓					✓
Cabrito, Lentilha Vermelha, Tâmaras e Ervilha Torta							✓		✓					✓
SOBREMESAS														
Manga, Coco e Manjerição	✓						✓	✓						
Chocolate, Amaretto e Baunilha	✓		✓				✓	✓						✓
Creme Brûlée de Amêndoa, Café e Caramelo Salgado	✓		✓				✓	✓						
Pudim Abade de Priscos, Citrinos e Gengibre	✓		✓				✓	✓						
MENU INFANTIL														
Creme de Legumes							✓							
Robalo Grelhado com arroz de Legumes	✓				✓		✓							
Esparguete à bolonhesa	✓			✓			✓							✓
Bola de Gelado	✓			✓			✓							



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.