



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!



• DO NOSSO BUFFET •

Sabores locais à sua mesa

A nossa seleção diária de produtos locais
para começar ou terminar a sua refeição.



PARA ENTRADA OU SOBREMESA

Tábua de Queijos Portugueses,
Compotas Caseiras e Tostas

12€

...

PARA COMEÇAR

Seleção de 1 azeite

3€

Seleção de 3 azeites

8€

...

COUVERT

Quatro Tipos de Pão,
Manteiga do Dia e Azeitonas Marinadas

3,5€

...

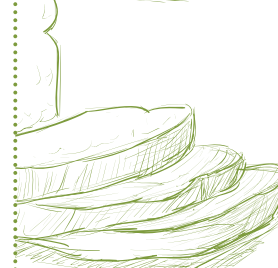
PARA TERMINAR

Sobremesa do Dia

5€

Pasteis de Nata

3,5€



• ENTRADAS •

para entreter

Creme de Batata, Couve Kale e Crocante de Chouriço	6,5€
"Croquete" de Bacalhau com Molho de Alho Assado e Coentros	12€
Tortilha de Camarão Panado em Panko, Puré de Banana e Salada Fresca de Malagueta	13€
Texturas de Cogumelos, Ovo a Baixa Temperatura e Presunto Crocante	14,50€
Burrata, Carpaccio de Abóbora Confitada, Pesto de Manjeriço e Frutos Secos Crocantes	15€
Seleção de Queijos e Enchidos Tradicionais, Compota e Tostas Caseiras	19,5€

• PEIXE •

tesouros da nossa costa

Lombo de Bacalhau Confitado, Feijoada de Samos e Arroz	 33€  23€
Risotto de Camarão e Coentros Frescos	25€
Tranche Robalo Braseado, Molho de Espumante da Bairrada e Legumes da Horta Glaceados	25€
Polvo Assado no Forno, Puré de Batata-doce, Salada de Pimentos Grelhados e Cebolinha Confitada	26€

• CARNE •

segredos do prado

Cachaço de Porco Ibérico a Baixa Temperatura, Polenta Crocante de Farinheira e Salsa e Puré de Abóbora	23€
Peito de Pato Braseado, Batata Confitada, Puré de Aipo e Texturas de Beterraba	24€
Bife da Alcatra (200gr), Batata Frita, Presunto e Molho de "Português"	25€

• VEGETARIANO •

alternativas deliciosas

Arroz Caldoso de Cogumelos e Favas	17,5€
Salada Morna de Pera e Cebola Confitada, Queijo Halloumi Grelhado, Mel e Sementes de Abóbora	17,5€
Gnochis de Batata, Molho de Tomate Assado, Tomate Seco e Manjeriço	18€
Tagliatelle de Massa Fresca, Molho de Queijo e Crocante de Frutos Secos e Especiarias	18,5€
Risotto de Ervilhas, Crumble de Chouriço Vegan e Coentros Frescos	19€

• SOBREMESAS •

para espalhar doçura

Creme Brûlée de Amêndoa, Calda de Café e Gelado de Caramelo Salgado	8€
Ananás Confitado, Mousse de Queijo Creme e Gelado de Coco	9€
Torta de Laranja, Compota de Cenoura e Sorvete de Manjeriço	9€
Tartelete de Chocolate, Avelã e Sorvete de Maracujá	10€

• MENU INFANTIL •

13€*

Entrada

Prato Principal

Sobremesa

Creme de Legumes +

**Robalo Grelhado
com Arroz de Legumes**

+ Bola de Gelado

ou

Esparguete à Bolonhesa

* 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 nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes. 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

														
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ENTRADAS														
Creme de Batata, Couve Kale...	✓						✓	✓				✓		✓
"Croquete" de Bacalhau com Molho de Alho...	✓		✓	✓			✓	✓				✓		
Tortilha de Camarão Panado em Panko...	✓		✓				✓							
Texturas de Cogumelos, Ovo a Baixa...	✓		✓				✓	✓						
Burrata, Carpaccio de Abóbora Confitada...	✓						✓	✓				✓		
Seleção de Queijos e Enchidos Tradicionais...	✓		✓				✓	✓						
VEGETARIANO														
Arroz Caldoso de Cogumelos e Favas	✓						✓					✓		
Salada de Pera e Cebola Confitada...	✓				✓		✓	✓						
Gnocchi de Batata, Molho de Tomate Assado...	✓		✓				✓	✓				✓		
Tagliatelle de Massa Fresca, Molho de Queijo...	✓		✓		✓		✓	✓				✓		
Risotto de Ervilhas, Crumble de Chouriço...	✓						✓		✓			✓		
PEIXE														
Lombo de Bacalhau Confitado...	✓	✓		✓			✓		✓			✓		
Risotto de Camarão e Coentros Frescos	✓	✓					✓		✓			✓		
Tranche Robalo Braseado...	✓		✓	✓			✓		✓			✓		✓
Polvo Assado no Forno, Puré de Batata-doce...	✓						✓	✓	✓			✓		✓
CARNE														
Cachaço de Porco Ibérico a Baixa...	✓						✓	✓				✓		
Peito de Pato Braseado, Batata Confitada...	✓						✓	✓	✓			✓		
Bife da Alcatra, Batata Frita, Presunto...	✓						✓	✓	✓	✓		✓		
SOBREMESAS														
Creme Brûlée de Amêndoa, Calda de Café...	✓		✓				✓	✓						
Ananás Confitado, Mousse de Queijo...	✓						✓							
Torta de Laranja, Compota de Cenoura...	✓		✓											
Tartelete de Chocolate, Avelã e Sorvete...	✓		✓				✓	✓						
BUFFET														
Azeites														
Seleção de Pães, Manteigas e Azeitonas	✓						✓	✓						
Sobremesa do Dia	✓		✓				✓							
Pasteis de Nata	✓		✓				✓	✓						
MENU INFANTIL														
Creme de Legumes							✓							
Robalo Grelhado com Arroz de Legumes	✓				✓		✓							
Esparguete à Bolonhesa	✓			✓			✓					✓		
Bola de Gelado	✓			✓			✓							

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

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.