

Com mais de 35 anos de história, o Via Graça resistiu, reestruturou-se e adaptou-se a tempos cada vez mais desafiantes, sempre fiel a si próprio e ao compromisso de proporcionar aos nossos clientes o melhor que Lisboa e Portugal têm para oferecer. As raízes são a gastronomia portuguesa e tudo o que fazemos questão de preservar.

Sejam bem-vindos,

Via Graça

Couvert

Pão, manteiga de cabra, azeite, azeitona marinada,
pasta de sapateira e queijo de Seia.

| Glúten, leite, crustáceos, ovo, soja |

5,5€

Para começar

-- Croquete de vitela à transmontana --

*É verdade, alterámos o nosso croquete, mas esperamos que seja para melhor! Este, com uma vitela inteira
estufada, e claro, o molho para mergulhar o croquete... que tal?*

| Ovo, leite, glúten, aipo, mostarda, sulfitos |

4.5€ un

-- Pastel de bacalhau --

*Um ícone da cozinha portuguesa que fazemos questão de continuar a mostrar a quem nos visita com o
molho pilpil a acentuar o sabor da tradição...*

| Peixe, ovo |

4.5€ un

--Sopa de peixe--

É conforto e sabor! Creme rico de peixes de linha.

| Peixe, sulfitos, aipo, glúten |

14€

--- Vieira e pinhão torrado --

*Conjugação perfeita de mar e terra, a delicada vieira e cogumelos frescos salteados com alho e tomilho,
bechamel de pinhão e pinhão torrado.*

| Moluscos, leite, glúten, frutos de casca rija |

19€ un

-- Carabineiro no carvão --

Cá está ele, para nós na sua melhor forma... grelhado no carvão, manteiga e alho

| Crustáceos, leite |

28€ un (+45€ extra de caviar 10gr)

--Ovo estrelado com caviar Ossetra(30 gr)--

Antes servíamos com trufa, agora com caviar... para nós, muito melhor!

| Ovo, peixe, glúten |

120€

Para começar, dividindo

-- Queijo da Laureta gratinado, azeite, orégãos e tostas --

Uma das nossas primeiras entradas, o queijo de santiago rio de moinhos gratinado no forno, perfeito para um começo de conforto.

| Leite, glúten |

9€

-- Pica-pau do lombo --

Da mais tenra vaca fazemos o nosso pica-pau (mal passado). Os pickles, sempre caseiros. O molho... é segredo!

| Leite, mostarda, sulfitos, aipo, glúten |

19€

-- Tártaro do lombo, tutano e gema fumada --

Prato para apreciadores, fémur de vaca assado, com tártaro de novilho. (limitado)

| Ovo, peixe, soja, glúten, sulfitos |

19€ (+120€ extra de caviar Ossetra 30gr)

-- Camarão vermelho do Algarve (+/-200 gr) --

Desconhecido para muitos, uma delícia de carne delicada. É de comer á mão e sim, merece caviar.

| Ovo, glúten, leite, peixe, crustáceos |

48€

Alergénios – Na descrição de cada prato encontrará contemplados os 14 alergénios previstos na lei portuguesa.

Para qualquer esclarecimento consulte o nosso staff

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado
IVA á taxa em vigor

Principais

Os Intemporais do Via Graça

-- O nosso Bacalhau à Brás --

Referencia incontornável do vastíssimo receituário português de bacalhau, surgido no coração de Lisboa pela mão do Senhor Brás, taberneiro do bairro alto, aqui à nossa imagem

| Peixe, ovo. Pode conter leite, glúten, soja, aipo, mostarda |

29€

-- Cordeiro de forno, espinafre e batatas assadas --

Pá de cordeiro assada no forno, marinada em vinha de alhos. Acompanhado por um cremoso esparregado de espinafres fumado e batata de forno assada numa cebolada de chouriço

| Leite, sulfitos, soja |

43€

O arroz, tão nosso

-- De bivalves, com filete do peixe do dia bem fresco --

Delicioso este arroz... dispensa apresentações, o peixe filetado, levemente cozinhado, suculento... por cima, uma raspa de limão...

| Peixe, bivalves, leite, sulfitos |

38€

-- De lavagante na grelha --

Lavagante grelhado, servido com um enriquecido arroz e tártaro de camarão.

| Crustáceos, leite, sulfitos |

55€

-- De pato e foie-gras --

Arroz de forno escuro com chouriço de porco preto, coxa de pato confitada e muito foie-gras... acreditamos ser um dos nossos grandes pratos, porque sim, também adoramos arroz de pato!

| Sulfitos, leite |

38€

Alergénios – Na descrição de cada prato encontrará contemplados os 14 alergénios previstos na lei portuguesa.

Para qualquer esclarecimento consulte o nosso staff

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado
IVA á taxa em vigor

Para descobrir

-- Polvo à lagareiro --

Este com batata, batata-doce e broa... é homenagem á tradição de Santa Luzia e sua frota de pesca e em casa é assim que o comemos no Natal.

| Moluscos, sulfitos, glúten |

32€

-- Bacalhau e grão --

É Portugal à mesa com certeza!! Lombo de bacalhau em azeite e alho, grão, chouriço e molho aveludado de alho confitado

| Peixe, leite, mostarda, aipo |

32€

-- Bife de atum Balfegó --

Naco de lombo de atum Rabilho de pesca sustentável, o melhor que podemos oferecer... batatas bravas e molho de cebolada

| Peixe, glúten |

38€

-- Entrecôte Devesa -- (para 2 pessoas)

Não resistimos... carne bem marmoreada e tenra, grelhada no carvão, terminada com a famosa flor de sal algarvia, batata frita, maionese trufada e coração de alface

| Ovo, leite, sulfitos, peixe |

95€ (+25€ extra de trufa)

-- Pluma de porco preto, espargos grelhados e salada --

Considerado um dos melhores cortes de carne de porco, apenas grelhado com sal grosso como manda a lei! Juntamos espargos do Alentejo, e a salada de tomate picada, tão típica do Sul...

| Leite, sulfitos |

38€

-- Tornado Rossini --

Uma antiga joia da coroa do Via Graça voltou! (Abusando do foie-gras como é obvio) molho de vinho Madeira e trufa, ensopado num delicioso pão torrado... porque não?

| Glúten, leite, sulfitos |

49€

-- Beringela e frutos secos (Vegetariano) --

Raviolis de beringela e nozes, figo fresco, molho aveludado de amêndoa.

| Frutos casca rija, ovo, glúten, leite |

22€

Alergénios – Na descrição de cada prato encontrará contemplados os 14 alergénios previstos na lei portuguesa.

Para qualquer esclarecimento consulte o nosso staff

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado
IVA á taxa em vigor

Para continuar

-- Prato de queijos tradicionais --

Monte da Vinha – Amanteigado produzido manualmente com leite cru de ovelha, cardo e sal, sem aditivos, puro de textura e sabor ímpar. Vencedor World cheese awards.

Tia Joaquina – A Ti Joaquina, oriunda de uma família de queijeiros do sopé da Serra da Gardunha, produz este queijo de ovelha curado de teor intenso.

Ilha – Queijo da ilha de S. Jorge 24 meses, feito do melhor leite de vaca que os Açores podem oferecer.

Soalheira reserva – De cabra e ovelha, sabores de um saber familiar.

| Leite, glúten |

24€

Para terminar e adoçar

-- Leite creme da Tia Aida queimado --

Ovos de galinha do campo, queimado como sempre foi.

| Ovo, leite |

9€

-- Sopa de morangos --

Frescura e leveza com intensidade, o verão volta a ser tão doce...

| Leite |

11€

-- Tarte de Chocolate e gelado de baunilha --

Depois de tanto ser pedido cá está... uma verdadeira sobremesa de chocolate... tarte de chocolate Valrhona 53% e gelado de baunilha de São Tomé.

| Ovo, leite, glúten |

16€

-- Sericaia com gelado de ameixa d'Elvas --

Um "Must have" de qualquer restaurante dito tradicional... aqui, como noutros pratos, damos o nosso cunho...

| Ovo, glúten, leite |

10€

-- Pudim Abade de Priscos --

Com raízes minhotas, é referência incontornável da doçaria portuguesa

| Leite, ovos, sulfitos |

12€

-- Colher de chocolate Equador 70% --

A lembrar o quadrado de chocolate com o café, quando uma sobremesa inteira é demasiado, temos aqui uma pequena porção para adoçar a boca

| Leite |

4€

Alergénios – Na descrição de cada prato encontrará contemplados os 14 alergénios previstos na lei portuguesa.

Para qualquer esclarecimento consulte o nosso staff

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado
IVA á taxa em vigor