

*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€ (por pessoa)

## 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€

-- Sopa do cozido de grão --

*Sopa para tempos frios típica de além Tejo (o nosso Alentejo), porco dos pés à cabeça. Sabores de fumeiro e de família.*

| Sulfitos, 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

-- Ovo estrelado com caviar imperial selection (30 gr) --

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

| Ovo, peixe, glúten |

90€

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 à taxa em vigor

## Para começar, partilhando

-- 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 Rossini --

*Refizemos o nosso pica-pau, sim é do lombo, malpassado e os pickles caseiros, como sempre. Juntámos foie gras e o molho trufado que lhe dá o nome. Que guloso!*

| Leite, sulfitos, aipo, glúten |

24€

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

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

| Ovo, peixe, soja, glúten, sulfitos |

21€

*(+90€ extra de caviar imperial selection 30gr)*

-- Cogumelos da época (vegan) --

*Dos nossos bosques, salteados em manteiga e alho.*

| Glúten, aipo, sulfitos |

19€

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 à taxa em vigor

## Principais

### Os Intemporais do Via Graça

#### -- O nosso Bacalhau à Brás --

*Referência 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 |*

32€

#### -- Polvo à lagareiro --

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

*| Moluscos, sulfitos, glúten |*

34€

#### -- 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€

#### -- Empada de caça --

*A pedido de muitos, terá de ser! O calendário venatório traz de volta esta enraizada experiência de sabor no Via Graça.*

*| Leite, sulfitos, glúten |*

42€

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 à taxa em vigor

## 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... É "viagem" às refeições em família lá de casa.*

| Sulfitos, leite |

38€

## Para dividir (2pax)

-- Pregado na grelha (limitado) --

*Um peixe de encher o olho! Inteiro na grelha a carvão, legumes da época e salada. Que conforto.*

| Leite, sulfitos, peixe |

110€

-- Arouquesa DOP maturada 40 dias --

*Arouquesa! Não resistimos, fazem-se centenas de quilómetros para provar... um bife à séria, corte de +/- 1kg grelhado no carvão terminado com a famosa flor de sal algarvia, batata frita, maionese trufada e coração de alface.*

| Ovo, mostarda, sulfitos, leite, peixe |

120€

(Extra de trufa – 12€ grama)

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 à taxa em vigor

## Para descobrir

### -- Açorda de carabineiro e sapateira --

*Intensa de sabor, é constatar o engenho criativo de tempos menos fartos. Acompanhamo-la com o ouro vermelho do atlântico, rei dos crustáceos.*

| Crustáceos, glúten, sulfitos |

55€

*Extra de caviar imperial selection 45€ (15gr)*

### -- Bacalhau e castanhas --

*É um outro Portugal à mesa, com certeza. Dedicado à confraria da castanha - Sernancelhe.*

| Peixe, leite, sulfitos, glúten |

34€

### -- Pluma de porco preto e romã --

*Corte de carne de alta qualidade, apenas grelhado com sal grosso como manda a lei! Juntamos batata-doce, beterraba e um delicioso molho de romã.*

| Leite, sulfitos |

42€

### -- Bitoque --

*Do norte ao sul, todos o conhecemos, é conforto por excelência. A nossa visão?*

*Uma carne de primeira e trufa laminada.*

| Glúten, leite, sulfitos |

49€

### -- Cabidela Vegan --

*De cevada com legumes da época. Sinta-se desafiado.*

| Frutos casca rija, glúten |

24€

## 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 - Cabra - A família Alves traz-nos este sabor de um saber de gerações.

| Leite, glúten |

24€

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 à taxa em vigor

## Para terminar

### -- Prego --

*Bem, ainda como mais qualquer coisa, mas ando a evitar os doces.  
Delicioso e tenro prego do lombo no pão com presunto de vaca. É um hábito incontornável nas cervejarias  
portuguesas, mas este é só nosso.  
| Glúten, leite, mostarda, sulfitos |  
14€*

## E adoçar

### -- Leite creme da Tia Aida queimado --

*Ovos de galinha do campo, queimado como sempre foi.  
| Ovo, leite |  
9€*

### -- O arroz doce que nunca o foi --

*Perpetuam-se nas memórias estes sabores... Demo-nos a liberdade de lhe "mexer", por isso, não é de todo o  
arroz doce que conhece.  
| Leite, glúten |  
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, glúten |  
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 à taxa em vigor