

*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, sésamo, leite, crustáceos, ovo, soja* |

5,5€ (por pessoa)

## Para um início fresco

-- Gaspacho e pão levedo com sardinha --

*Creme frio, habitualmente de tomate, desta feita de cereja do Fundão e a rainha das nossas águas, a sardinha da Costa de Prata.*

| *Peixe, sulfitos, glúten* |

14€

-- Moxama, finas fatias de história --

*Chamam-lhe o presunto do mar. Atum salgado e seco numa salada diferente.*

| *Peixe, leite* |

15€

-- Carabineiro, sementes torradas e abacaxi --

*O ouro vermelho do Atlântico em duas confeções, braseado e grelhado, abacaxi, sementes torradas e noz pecã.*

| *Crustáceos, sésamo, sulfitos, leite, frutos de casca rija* |

24€

-- Vieira, aipo e maçã --

*Frescura e equilíbrio. Tártaro de vieira, pickle de maçã e ar de aipo.*

| *Moluscos, aipo* |

19€

-- Salada de legumes grelhados e fruta (vegan) --

*Salada de verão com fruta da época e molho de sésamo.*

| *Frutos de casca rija, sésamo, sulfitos* |

14€

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

*Prato para apreciadores, fémur de vaca assado, com tartaro de novilho.*

| *Ovo, peixe, soja, glúten, sulfitos* |

21€

(+68€ extra de caviar imperial selection 30gr)

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 um início quente

### -- 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 guloso com mostarda... 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**

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

*Uma das nossas primeiras entradas, o queijo de santiago rio de moinhos gratinado, perfeito para um começo de conforto.*

*| Leite, glúten |*

**9€**

### -- Sopa de peixe --

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

*| Peixe, sulfitos, aipo, glúten |*

**14€**

### -- 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, soja, sésamo, glúten |*

**24€**

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

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

*| Ovo, peixe, glúten |*

**68€**

## Principais

### Para descobrir

-- Raia, mexilhão e bimi --

*Asa de raia em manteiga, delicada e succulenta. Sabor vincado do nosso atlântico.*

| Moluscos, sulfitos, leite, ovo, frutos de casca rija |

38€

-- Polvo à lagareiro --

*Este com batata, batata-doce, broa e moscatel...*

*Uma homenagem à tradição de Santa Luzia e sua frota de pesca.*

| Moluscos, sulfitos, glúten |

34€

-- Porco de bolota ibérico grelhado --

*Corte de carne de alta qualidade, apenas grelhado com sal grosso como "manda a lei"!*

*A batata, só nossa e pimentos piquillo. Delicioso.*

| Leite, sulfitos |

41€

-- Bife à portuguesa --

*De novilho, tenro como se pretende, presunto do mesmo, com o seu molho ligeiramente avinagrado.*

| Leite, sulfitos, ovo, glúten |

42€

-- Empada de Legumes (vegetariano) --

*É a versão 2.0 da empada que "enche o olho".*

| Leite, glúten, frutos de casca rija, ovo |

32€

## 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€

-- 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€

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, moluscos, leite, sulfitos |

38€

-- De lavagante na grelha --

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

| Crustáceos, leite, sulfitos |

59€

-- 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€

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 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€

## 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, bem queimado como sempre.

| Ovo, leite |

9€

Acompanhe com: Porto Tawny 20 anos - Quinta do Noval

20€

-- 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€

Sugestão do Sommelier: Colheita tardia, Petit Manseng 2020 - Sousa Lopes

15€

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

-- 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€

Aposta certa: Porto Vintage – Poças 2020

20€

-- 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€

Eleve a experiência: Moscatel Roxo DSF Setúbal – José Maria da Fonseca

10€

-- Um outro bolo de bolacha --

*Diferente, o nosso, uma outra interpretação desta sobremesa que todos conhecemos.*

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

11€

Do nosso bar: Espresso Martini

15€

-- Pudim Abade de Priscos --

*Com raízes minhotas, é referência incontornável da doçaria portuguesa.*

| Ovo, sulfitos |

12€

Da nossa Garrafeira: Madeira Verdelho 10 anos - Cossart Gordon

15€

-- Colherada de Chocolate Belga --

*Quando uma sobremesa inteira é demasiado, temos aqui uma pequena porção para adoçar a boca.*

| Leite |

4,5€

Em Óbidos seria assim: Licor de Ginja Reserva 2020 - Vila das Rainhas

12€

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