

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.

Seja bem-vindo,

Via Graça

Couvert

Pão e manteiga de cabra.

| *Glúten, leite* |

5,5€ (por pessoa)

Para iniciar

Sopas

-- Sopa de peixe --

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

| *Peixe, sulfitos, aipo, glúten* |

14€

-- Canja de galinha --

Incontornável. Sabores de sempre e para sempre.

| *Sulfitos, aipo, glúten* |

14€

A frio

-- Muxama, finas fatias de história --

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

| *Peixe, leite* |

15€

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

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

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

21€

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

-- Degustação de presuntos --

De porco ibérico, vaca, pato e do mar, atum.

| *Sulfitos, peixe, soja, 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

A 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€

-- Favas e enchidos --

Texturas de favas com o bom fumeiro português.

| Sulfitos |

16€

-- O nosso camarão ao alinho --

Um clássico revisitado, uma outra visão desta referência do bem petiscar.

| Crustáceos, sulfitos, leite |

21€

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

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

| Ovo, peixe, glúten |

68€

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

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, queimado e com laranja.

| 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€

-- 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€

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

-- 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€

-- 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€

-- Torta de noz e gelado de iogurte de cabra --

Para os amantes de frutos secos, típicos da estação.

| Glúten, leite, ovo, Frutos de casca rija |

14€

A casar com: Madeira Bual 10 anos - Blandy's

15€

-- Maçã de Alcobaça --

Sobremesa de tempos mais frios, conforto que nos transporta para os dias de pantufas e roupão á lareira.

| Ovo, leite, glúten |

12€

Palpite do barman: Porto Tawny 10 anos – Taylor's

10€

-- 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