

WISEVERSA

RESTAURANT & BAR

BISTRO MENU

19H00 ÀS 22H30

7PM TO 10:30PM

BAR MENU

SANDWICHES & SNACKS

SANDES CLUB

Sandes de frango, bacon e ovo com batatas fritas
CLUB SANDWICH
Chicken, bacon and egg sandwich with french fries

20€

PREGO DE NOVILHO EM

BOLO DO CACO

Prego do lombo em bolo do caco com manteiga de ervas e batatas fritas
STEAK SANDWICH "PREGO" IN BOLO DO CACO
Sirloin steak in bolo do caco with herb butter and french fries

19€

PREGO DE ATUM

Bife de atum com creme de citrinos com salada e rúcula
TUNA "PREGO" WITH CITRUS CREAM
Tuna steak with citrus cream and salad with arugula

20€

MINI HAMBÚRGUER DE FOIE GRAS 30€

3 mini hambúrgueres com compota de cebola e ketchup de cereja com batatas fritas
MINI FOIE GRAS BURGERS
Three mini burgers with onion jam and cherry ketchup with french fries

HAMBÚRGUER DE NOVILHO

Com molho de assinatura e batatas fritas
BEEF BURGER
With signature sauce and french fries

21€

HAMBÚRGUER VEGETARIANO 19€

Com molho de assinatura e batatas fritas
VEGETARIAN BURGER
With signature sauce and french fries

HAMBÚRGUER DE FRANGO 20€

Com molho de assinatura e batatas fritas
CHICKEN BURGER
With signature sauce and french fries

SMASH BURGER

Single smash burger de novilho, bacon crocante, molho de assinatura e batatas fritas
Single Beef Smash Burger with crispy bacon and signature sauce and french fries

21€

SELEÇÃO DE QUEIJOS E ENCHIDOS 16€

Seleção de queijos portugueses e enchidos com tostas de centeio e malte
SELECTION OF CHEESES AND CURED MEATS
A selection of portuguese cheeses and cured meats, with rye and malt toasts

PRESUNTO PATA NEGRA 19€

Presunto com rúcula e pistáchio com tostas de centeio e malte
PATA NEGRA CURED HAM
Cured ham with arugula and pistachio and rye and malt toasts

PASTÉIS DE BACALHAU TRADICIONAIS 10€

3 Pastéis de bacalhau com emulsão de salsa
TRADITIONAL CODFISH PASTRIES
3 Codfish pastries with parsley emulsion

CROQUETES DE NOVILHO 13€

3 Croquetes caseiros com ketchup de cereja
VEAL CROQUETTES
3 Homemade croquettes with cherry ketchup

PICA-PAU DO LOMBO 24€

Lombo de novilho com pickle de cebola roxa e cebola frita com tostas de pão de massa mãe
BEEF "PICA PAU"
Sautéed beef loin bites with pickled red onion and crispy fried onion with sourdough toasts

CAMARÃO COM ALHO 20€

Camarão salteado com alho e malagueta com tostas de pão de massa mãe
GARLIC AND CHILI SHRIMP
Sautéed shrimp with garlic and chili with sourdough toasts

CACHORRO DE LAVAGANTE 24€

Brioche recheado com camarão, lavagante, cebolinho e molho kimchi
SHRIMP "HOT DOG"
Brioche stuffed with shrimp, lobster, chive and kimchi sauce

 GLÚTEN GLUTEN  SÉSAMO SESAME  OVOS EGGS  FRUTOS CASCA RIJA NUTS  LEITE MILK  SOJA SOYA  AIPO CELERY
 MOLUSCOS SHELFISH  CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN  MOSTARDA MUSTARD  SULFITOS SULPHITE  VEGETARIANO VEGETARIAN

Não garantimos a ausência de contaminação cruzada. Se tiver alguma intolerância ou alergia, informe-nos e consulte a lista de alérgenos. Os preços estão em € e incluem IVA. Nenhum item poderá ser cobrado sem ser solicitado.

We cannot guarantee the absence of cross-contamination. If you have any intolerance or allergy, please inform us and check the allergen list. Prices are in € and include VAT. No item will be charged unless requested.

WISEVERSA

RESTAURANT & BAR

BISTRO MENU

COUVERT

Pão de massa mãe e broa de milho, acompanhado de azeite extra virgem e uma trilogia de manteigas Viseversa (manteiga dos Açores fumada, manteiga trufada e manteiga de tomate)
Sourdough bread and cornbread, served with extra virgin olive oil and a trilogy of Viseversa butters (smoked Azorean butter, truffle butter and tomato butter)

SNACKS

PICA-PAU DO LOMBO 8€ 24€

Lombo de novilho com pickle de cebola roxa e cebola frita com tostas de pão de massa mãe
BEEF "PICA-PAU"
Sautéed beef loin bites with pickled red onion and crispy fried onion with sourdough toasts

CROQUETES DE NOVILHO 13€

3 Croquetes caseiros com ketchup de cereja
VEAL CROQUETTES
3 Homemade croquettes with cherry ketchup

CAMARÃO COM ALHO 20€

Camarão salteado com alho e malagueta com tostas de pão de massa mãe
GARLIC AND CHILI SHRIMP
Sautéed shrimp with garlic and chili with sourdough toasts

CROQUETES DE CARABINEIRO 14€

3 Croquetes com emulsão de kimchi
SCARLET PRAWN CROQUETTES
3 Croquettes with kimchi emulsion

PASTÉIS DE BACALHAU 10€

TRADICIONAIS
3 Pastéis de bacalhau com emulsão de salsa
TRADITIONAL CODFISH PASTRIES
3 Codfish pastries with parsley emulsion

PRESUNTO PATA NEGRA 19€

Presunto, rúcula e pistáchio com tostas de centeio e malte
PATA NEGRA CURED HAM
Cured ham, arugula and pistachio with rye and malt toasts

ENTRADAS STARTERS

CREME DE TOMATE 12€

Com ovo escalfado e coentros com tostas de massa mãe
TOMATO CREAM
With poached egg, coriander and sourdough

CALDO VERDE 10€

Com chouriço de porco preto e couve portuguesa
With black pork chourizo and portuguese cabbage

FOIE GRAS COM MAÇÃ 24€

Brioche, baunilha, compota de cebola roxa e Vinho do Porto
FOIE GRAS WITH APPLE
Brioche, vanilla, red onion and Port Wine jam

TÁRTARO DE NOVILHO 26€

Gema fumada, pickles, trufa e tostas de massa mãe
VEAL TARTARE
Smoked yolk, pickles, truffle and toasted sourdough

SALADA DE BURRATA 18€

Com presunto Pata Negra, tomate e manjericão
BURRATA SALAD
With Pata Negra cured ham, tomato and basil

SALADA DE QUINOA, TOFU E ANANÁS 16€

Quinoa branca com tofu, ananás grelhado e vinagrete de miso
QUINOA, TOFU AND PINEAPPLE SALAD
White quinoa with tofu, grilled pineapple and miso vinaigrette

VEGETARIANO VEGETARIAN

GNOCCHI COM QUEIJO CABRA 22€

Com molho de queijo de cabra, cebola frita, espinafres e pickles
GOAT CHEESE GNOCCHI
With goat cheese sauce, crispy onions, spinach and pickles

ARROZ CREMOSO DE COGUMELOS 18€

Com pasta de trufa e queijo parmesão
CREAMY MUSHROOM RISOTTO
Sautéed mushrooms and parmesan cheese

GLÚTEN GLUTEN SÉSAMO SESAME OVOS EGGS FRUTOS CASCA RIJA NUTS LEITE MILK SOJA SOYA AIPO CELERY
MOLUSCOS SHELFISH CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN MOSTARDA MUSTARD SULFITOS SULPHITE VEGETARIANO VEGETARIAN

Não garantimos a ausência de contaminação cruzada. Se tiver alguma intolerância ou alergia, informe-nos e consulte a lista de alergénios. Os preços estão em € e incluem IVA. Nenhum item poderá ser cobrado sem ser solicitado.

We cannot guarantee the absence of cross-contamination. If you have any intolerance or allergy, please inform us and check the allergen list. Prices are in € and include VAT. No item will be charged unless requested.

WISEVERSA

RESTAURANT & BAR

BISTRO MENU

PEIXE *FISH*

LINGUINI NERO COM LAVAGANTE 🍷🍷🍷 34€

Com tomate seco e manjeriçao

BLACK LINGUINI WITH LOBSTER

With sun-dried tomato and basil

BACALHAU À “BRÁS” COM 🍷🍷 27€

Lascas de bacalhau com chouriço e molho pil pil

COD “À BRÁS” WITH CHORIZO

Shredded cod with chorizo, creamy egg, onion, shoestring potatoes and spil-pil sauce

🍷 ROBALO E ESPARGOS 🍷🍷🍷 32€

Com puré de couve-flor fumado, salicórnia e molho de champanhe

GRILLED SEA BASS AND ASPARAGUS

With smoked cauliflower purée, samphire and champagne sauce

PASTÉIS DE BACALHAU 🍷🍷🍷 18€

Com arroz de tomate

CODFISH PASTRIES

With tomato rice

CARNE *MEAT*

PEITO DE FRANGO 🍷🍷🍷 TRUFFLE LOVERS 24€

Com puré de batata trufado e legumes

CHICKEN BREAST

With truffled mashed potatoes and vegetables

BIFE À PORTUGUESA 🍷🍷 38€

Lombo de novilho, ovo estrelado e

molho à portuguesa

PORTUGUESE-STYLE STEAK

Veal loin, fried egg and portuguese sauce

🍷 PRESA DE PORCO 🍷🍷🍷 34€

Com migas de tomate e amêijoas

PORK PRESA

With tomato breadcrumbs and clams

ARROZ DE PATO “À ANTIGA” 🍷 26€

Com chouriço e bacon crocante

TRADITIONAL DUCK RICE

With chorizo and crispy bacon

SHARING

(com 1 acompanhamento à escolha)

(with 1 side of your choice)

🍷 OVOS ROTOS DE CARABINEIRO 🍷🍷🍷 52€

Batatas com emulsão de carabineiro

BROKEN EGGS WITH SCARLET PRAWN

Potatoes with scarlet prawn emulsion

ENTRECÔTE 🍷🍷 54€

400g, com tomate confitado, salada verde e manteiga de ervas

400g, with confit tomato, green salad and herb butter

ARROZ CROCANTE DE CARABINEIRO 🍷🍷 50€

Arroz crocante de forno com carabineiro

SCARLET PRAWN RICE

Oven-baked crispy rice with scarlet prawn

🍷 CARRÉ DE VITELA BRANCA 🍷🍷 TRUFFLE LOVERS 56€

Com legumes assados, batata confitada e molho de trufa

WHITE VEAL CARRÉ

With roasted vegetables, confit potatoes and truffle sauce

ACOMPANHAMENTOS *SIDE DISHES*

Ovo estrelado *Fried egg* 3€

Salada verde *Green salad* 6€

Batatas fritas *French fries* 6€

Batatas fritas trufadas *Truffled french fries* TRUFFLE LOVERS 9€

Arroz branco *White rice* 6€

Puré de batata *Mashed potatoes* 6€

Puré de batata trufado *Truffled mashed potatoes* TRUFFLE LOVERS 10€

Legumes salteados *Sautéed vegetables* 6€

Linguini trufado com Queijo da Ilha 9€

Truffle Linguini with Island Cheese

🍷 GLÚTEN GLUTEN 🍷 SÉSAMO SESAME 🍷 OVOS EGGS 🍷 FRUTOS CASCA RIJA NUTS 🍷 LEITE MILK 🍷 SOJA SOYA 🍷 AIPO CELERY
🍷 MOLUSCOS SHELFISH 🍷 CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN 🍷 MOSTARDA MUSTARD 🍷 SULFITOS SULPHITE 🍷 VEGETARIANO VEGETARIAN

Não garantimos a ausência de contaminação cruzada. Se tiver alguma intolerância ou alergia, informe-nos e consulte a lista de alérgenos. Os preços estão em € e incluem IVA. Nenhum item poderá ser cobrado sem ser solicitado.

We cannot guarantee the absence of cross-contamination. If you have any intolerance or allergy, please inform us and check the allergen list. Prices are in € and include VAT. No item will be charged unless requested.

SOBREMESAS *DESSERTS*MOUSSE DE CHOCOLATE

Com noz pecan caramelizada, flor de sal e azeite

*CHOCOLATE MOUSSE**With caramelized pecan, fleur de sel and olive oil* Sugestão de Pairing: Porto Kopke LBV *Pairing Suggestion: Porto Kopke LBV*

14€

BABA DE CAMELO

Com amêndoa torrada

Traditional dessert made with condensed milk, caramel and toasted almond Sugestão de Pairing: Porto Vallado Old White 10 anos *Pairing Suggestion: Porto Vallado Old White 10 years*

10€

 MIL FOLHAS DE PASTEL DE NATA

Com fava tonka e sorbet de canela

*"PASTEL DE NATA" MILLE-FEUILLE**With tonka bean and cinnamon sorbet* Sugestão de Pairing: Moscatel de Setúbal Quinta do Piloto 10 anos *Pairing Suggestion: Moscatel de Setúbal Quinta do Piloto 10 Years*

12€

TARTE DE AMÊNDOA

Com gelado de tangerina

*ALMOND TART**With tangerine ice cream* Sugestão de Pairing: Moscatel Roxo Heritage Horácio Simões *Pairing Suggestion: Moscatel Roxo Heritage Horácio Simões*

12€

SELEÇÃO DE GELADOS CASEIROS

Baunilha, chocolate, tangerina, framboesa, morango e canela

*SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAMS**Vanilla, chocolate, tangerine, raspberry, strawberry and cinnamon* Sugestão de Pairing: Espumante Soalheiro Rosé *Pairing Suggestion: Soalheiro Rosé Sparkling Wine*

9€

PRATO DE QUEIJO PORTUGUÊS

Queijos viso de 6 meses de cura, veludo de cabra meia cura e azul da Arrábida com compota de abóbora, frutos secos e tostas

*PORTUGUESE CHEESE PLATE**viso aged for 6 months, semi-cured velvet goat**cheese and Arrábida blue cheese with pumpkin jam, nuts and toasts* Sugestão de Pairing: Porto Vallado Tawny 20 anos *Pairing Suggestion: Porto Vallado Tawny 20 Years*

23€

 GLÚTEN GLUTEN
  SÉSAMO SESAME
  OVOS EGGS
  FRUTOS CASCA RIJA NUTS
  LEITE MILK
  SOJA SOYA
  AIPO CELERY

 MOLUSCOS SHELFISH
  CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN
  MOSTARDA MUSTARD
  SULFITOS SULPHITE
  VEGETARIANO VEGETARIAN

Não garantimos a ausência de contaminação cruzada. Se tiver alguma intolerância ou alergia, informe-nos e consulte a lista de alergénios. Os preços estão em € e incluem IVA. Nenhum item poderá ser cobrado sem ser solicitado.

We cannot guarantee the absence of cross-contamination. If you have any intolerance or allergy, please inform us and check the allergen list. Prices are in € and include VAT. No item will be charged unless requested.

A large, stylized, orange-colored letter 'V' that serves as the background for the entire page. The 'V' is composed of two thick, slightly irregular strokes, giving it a hand-drawn or artistic feel. It is centered and occupies most of the frame.

WISEVERSA

RESTAURANT & BAR