

VISEVERSÀ

VISEVERSÀ

RESTAURANT & BAR

BISTRO MENU

19H00 ÀS 22H30

7PM TO 10.30PM

VISEVERSÀ

COUVERT

Pão rústico, broa de milho, manteigas artesanais e azeite virgem 8
Rustic bread, traditional corn bread, artisanal butters and extra virgin olive oil



ENTRADA STARTERS

PASTÉIS DE BACALHAU SALT COD FRITTERS 10

3 Pastéis de bacalhau com emulsão de salsa
3 Salt cod fritters with parsley emulsion



CROQUETES DE NOVILHO VEAL CROQUETTE 13

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



CROQUETES DE CARABINEIRO SCARLET PRAWN CROQUETTES 14

3 Croquetes com emulsão de kimchi
3 Croquettes with kimchi emulsion



CREME DE TOMATE TOMATO SOUP 12

Com ovo escalfado, coentros e tosta de massa mãe
With poached egg, coriander and sourdough bread



CALDO VERDE "CALDO VERDE" SOUP 16

Com couve portuguesa e chouriço de porco preto
Traditional portuguese kale, black pork chorizo and potatoe soup



SALADA DE BURRATA BURRATA SALAD 18

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



PRESUNTO PATA NEGRA "PATA NEGRA" CURED HAM 19

Presunto com rúcula e pistáchio com tostas caseiras
Cured ham with arugula, pistachio and homemade toasts



CAMARÃO COM ALHO GARLIC SHRIMP 20

Camarão salteado com alho e malagueta com tosta massa mãe
Sautéed prawns with garlic, chilli and sourdough bread



PICA-PAU DE LOMBO BEEF "PICA PAU" 24

Lombo de novilho com pickle de cebola roxa e tosta massa mãe
Sautéed beef loin bites with pickled red onion and sourdough bread



FOIE GRAS COM MAÇÃ FOIE GRAS WITH APPLE 24

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



TÁRTARO DE NOVILHO VEAL TARTARE 26

Gema fumada, pickles, trufa e tostas caseiras
Smoked yolk, pickles, truffle and homemade toasts



MINI HAMBÚRGUERES DE FOIE GRAS MINI FOIE GRAS BURGERS 30

Três mini hambúrgueres com compota de cebola e ketchup de cereja
Three mini burgers with onion jam and cherry ketchup



OVOS ROTOS DE CARABINEIRO BROKEN EGGS WITH SCARLET PRAWN 52

Ovos e batatas fritas com emulsão de carabineiro - partilhar para 2 pessoas
Egg and crispy potatoes with scarlet prawn emulsion - sharing for 2 people



DO MAR FROM THE SEA

- BACALHAU À BRÁS COM CHOURIÇO COD "À BRÁS" WITH CHORIZO** 26  
Lascas de bacalhau com chouriço e molho pil-pil
Cod slices with chorizo, creamy egg, onion, shoestring potatoes and pil-pil sauce
- ROBALO E ESPARGOS GRELHADOS GRILLED SEA BASS AND ASPARAGUS** 32    
Com puré de couve-flor fumado, salicórnia e molho de champagne
With smoked cauliflower purée, samphire and champagne sauce
- LINGUINI NERO COM LAVAGANTE LINGUINI NERO WITH LOBSTER** 34    
Com tomate seco e manjeriço
With sun-dried tomato and basil
- ARROZ CROCANTE DE CARABINEIRO SCARLET PRAWN CRISPY RICE** 50  
Arroz crocante de forno com carabineiro - partilhar para 2 pessoas
Oven-baked crispy rice with scarlet prawn - sharing for 2 people

DA TERRA FROM THE LAND

- PEITO DE FRANGO CHICKEN BREAST** 24   
Com puré de batata trufado e legumes
With mashed potatoes and seasonal vegetables
- ARROZ DE PATO "À ANTIGA" TRADITIONAL DUCK RICE** 26  
Arroz de pato com chouriço
Duck rice with chorizo
- LOMBO DE NOVILHO COM FOIE GRAS SIRLOIN BEEF WITH FOIE GRAS** 40   
Com batata salteada e molho foie gras
With sautéed potatoes and foie gras sauce
- ENTRECÔTE COM MANTEIGA CAFÉ DE PARIS ENTRECÔTE WITH CAFÉ DE PARIS BUTTER** 50 
Entrecôte grelhado com manteiga Café de Paris e batata frita - partilhar para 2 pessoas
Grilled entrecôte with Café de Paris butter and french fries - sharing for 2 people

VEGETARIANO VEGETARIAN

- ARROZ CREMOSO DE COGUMELOS E TRUFA CREAMY MUSHROOM AND TRUFFLE RICE** 18   
Arroz cremoso com cogumelos, pasta de trufa e queijo parmesão
Creamy rice with mushroom, truffle and parmesan cheese
- GNOCCHI COM QUEIJO CABRA GOAT CHEESE GNOCCHI** 22    
Com molho de queijo de cabra, cebola frita, espinafres e pickles
With goat cheese sauce, crispy onions, spinach and pickles

SANDWICHES & SNACKS

- CACHORRO DE LAVAGANTE LOBSTER ROLL 24** 
Brioche recheado com camarão, lavagante, cebolinho e molho kimchi
Brioche stuffed with shrimp, lobster, chive and kimchi sauce
- PREGO DE NOVILHO STEAK SANDWICH 19** 
Prego do lombo em bolo do caco com manteiga de ervas e batatas fritas
Sirloin steak in "bolo do caco" bread with herb butter and french fries
- HAMBÚRGUER VEGETARIANO VEGETARIAN BURGER 19** 
Com molho de assinatura e batatas fritas
With signature sauce and french fries
- SANDES CLUB CLUB SANDWICH 20** 
Sandes de frango, bacon e ovo com batatas fritas
Chicken, bacon and egg sandwich with french fries
- PREGO DE ATUM TUNA STEAK SANDWICH 20** 
Bife de atum com creme de citrinos, salada e rúcula
Tuna steak with citrus cream and salad with arugula
- HAMBÚRGUER DE FRANGO CHICKEN BURGER 20** 
Com molho de assinatura e batatas fritas
With signature sauce and french fries
- SMASH BURGER 21** 
Smash burger de novilho, bacon crocante, molho de assinatura e batatas fritas
Beef smash burger with crispy bacon, signature sauce and french fries
- HAMBÚRGUER DE NOVILHO BEEF BURGER 21** 
Com molho de assinatura e batatas fritas
With signature sauce and french fries

ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES

- Ovo estrelado *Fried egg* 3 
- Salada verde *Green salad* 6
- Batatas fritas *French fries* 6
- Arroz branco *White rice* 6
- Puré de batata *Mashed potatoes* 6 
- Legumes salteados *Sautéed vegetables* 6
- Batatas fritas trufadas *Truffled french fries* 6 
- Linguini trufado com queijo da Ilha *Truffled linguini with Azorean island cheese* 9  
- Puré de batata trufado *Truffled mashed potatoes* 10  

SOBREMESAS DESSERTS

SELEÇÃO DE GELADOS SELECTION OF ICE CREAMS 8

Baunilha, chocolate, tangerina, framboesa, morango e canela
Vanilla, chocolate, tangerine, raspberry, strawberry and cinnamon

 Sugestão de Pairing: Murganheira Reserva Bruto | 12
 *Pairing Suggestion: Murganheira Reserva Bruto*

BABA DE CAMELO 9

Com amêndoa torrada
Traditional dessert made with condensed milk, caramel and toasted almond

 Sugestão de Pairing: Porto Vallado Old White 10 anos | 10
 *Pairing Suggestion: Porto Vallado Old White 10 years*

MOUSSE DE CHOCOLATE CHOCOLATE MOUSSE 10

Com noz pecan caramelizada, flor de sal e azeite
With caramelized pecan, fleur de sel and olive oil

 Sugestão de Pairing: Porto Kopke LBV | 10
 *Pairing Suggestion: Porto Kopke LBV*

MIL FOLHAS DE PASTEL DE NATA "PASTEL DE NATA" MILLE-FEUILLE 12

Com fava tonka e sorbet de canela
With tonka bean and cinnamon sorbet

 Sugestão de Pairing: Moscatel de Setúbal Quinta do Piloto 10 anos | 11
 *Pairing Suggestion: Moscatel de Setúbal Quinta do Piloto 10 Years*

TARTE DE AMÊNDOA ALMOND TART 12

Com gelado de tangerina
With tangerine ice cream

 Sugestão de Pairing: Moscatel Roxo Heritage Horácio Simões | 11
 *Pairing Suggestion: Moscatel Roxo Heritage Horácio Simões*

TARTE DE QUEIJO BASCA BASQUE CHEESECAKE 12

Tarte de queijo basca com chocolate quente
Basque cheesecake with warm chocolate

 Sugestão de Pairing: Porto Kopke LBV | 10
 *Pairing Suggestion: Porto Kopke LBV*

PRATO DE QUEIJO PORTUGUÊS PORTUGUESE CHEESE PLATE 23

Queijos viso de 6 meses de cura, veludo de vaca meia cura e azul da Arrábida
Viso aged for 6 months, semi-cured velvet cow's milk cheese and Arrábida blue cheese

 Sugestão de Pairing: Porto Vallado Tawny 20 anos | 20
 *Pairing Suggestion: Porto Vallado Tawny 20 Years*



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.

VISEVERSA

VISEVERSA

RESTAURANT & BAR

 [viseversa_restaurant](#)

 www.viseversa.pt

VISEVERSA