



VIRAPRATO

RESTAURANTE | ALCOCHETE

MENU VIRAPRATO

COUVERT

Seleção de pão <i>Bread selection</i>	4 €	Azeitonas Temperadas <i>Seasoned olives</i>	3 €	As nossas manteigas <i>Our butters</i>	3 €
Pasta de atum <i>Tuna paste</i>	4 €	Azeite premium selecionado com vinagre balsâmico <i>Selected premium olive oil with balsamic vinegar</i>	3,50 €		

ENTRADAS FRIAS / COLD START

Ostras (6 uni / 12 uni) <i>Oysters (6 uni / 12 uni)</i>	18 € / 32 €	Stracciatella com tomate assado, presunto, manjerição e pistache <i>Stracciatella with roasted tomatoes, Cured ham, basil, and pistachios</i>	16 €
Cheviche de pescado do dia <i>Catch of the day ceviche</i>	16 €	Presunto ibérico com tostas e tomate confitado <i>Iberian cured ham with toast and tomato confit</i>	16 €
Tártaro de atum com pistache <i>Tuna tartare with pistachios</i>	18 €		
Carpaccio de salmão e vieiras com maça verde <i>Salmon and scallop carpaccio with green apple</i>	20 €	Tártaro de novilho trufado <i>Truffled steak tartare</i>	18 €

ENTRADA QUENTES / HOT STARTERS

Gambas com alho e espumante <i>Prawns with garlic and sparkling wine</i>	16 €	As nossas cascas de batata <i>Our potato skins</i>	7,50 €
Gambas crocantes com manga picante <i>Crispy prawns with spicy Mango</i>	16 €	Croquete de rabo de boi (3 uni) <i>Creamy oxtail croquettes</i>	13 €
Omelete aberta de gambas, cebola e aioli de pimentos <i>Open omelette with prawns, onion and pepper aioli</i>	16 €	Tacos al Pastor (3 uni) <i>Tacos al Pastor</i>	13 €
Tacos de pescada (3 uni) <i>Fish tacos</i>	13 €	Pasteis de massa tenra de pato confitado (3 uni) <i>Duck confit pastries</i>	13 €
Atum braseado com salada de manga <i>Braised tuna with mango salad</i>	16 €	Pica pau de vaca maturada, batata palha e pickles de cebola roxa <i>Beef tenderloin "pica pau", straw potato purple onion pickles</i>	18 €
Mil folhas de batata com tártaro de novilho <i>Potato Mille-Feuille with steak tartare</i>	18 €	Ovos rotos trufados <i>Truffle broken eggs</i>	15 €
Ovos rotos de bacalhau <i>Broken eggs with cod fish</i>	17 €		

MENU VIRAPRATO

PRINCIPAIS / MAIN COURSES

Creme de cenoura assada Roasted carrot soup	3,50€	Bochechas de Porco com puré trufado <i>Pork Cheeks with truffle puree</i>	20€
Moqueca de peixe e camarão Fish and prawns Moqueca	25€		
Xerem com berbigão e tataki de atum <i>Small clams with polenta and tuna tataki</i>	22€	Vazia Maturada com presunto, ovo e batata frita <i>Mature sirloin with ham, fried egg and french fries</i>	22€
Lagosta com ovo a cavalo <i>Lobster with fried egg</i>	50€		
Arroz caldoso de pescado do dia e gambas (2p.) <i>Rice broth with fish of the day and prawns</i>	45€	Arroz forno de pato confitado, ovo escalfado, trufa e cogumelos (2 p.) <i>Baked rice with duck confit, poached egg, truffle and mushrooms</i>	55€

SOBREMESAS / DESSERT

Tarte de lima <i>Lime pie</i>	6€	Mousse cacau com caramelo salgado e pralinê <i>Cocoa mousse with salted caramel and pralinê</i>	6€
What ´s Baba	7€		
Tiramisu	8€	Churros com dulce de leche <i>Churros with dulce de leche</i>	6€

INFORMAÇÃO

O Viraprato não garante que os alimentos servidos não tenham entrado em contacto com potenciais alergénios
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por
este for inutilizado. Artigo 135.º n.º 3 Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16/01.
Todos os preços incluem IVA e serviço à taxa legal. Por favor, indique todas as suas alergias e intolerâncias
alimentares com antecedência.

A cozinha encerra ao almoço às 14h30 e ao jantar às 22h30