



Menu Viva Lisboa

Viva Lisboa Menu

by Chef Diogo Pimentel

Inclui:
Entrada, Prato Principal e Sobremesa**

Includes:
*Starter, main course, dessert.***

20.00€



Creme de Legumes da Horta

OU

Torrizado de Cogumelos, Presunto
Crocante e Rúcula Selvagem

OU

Carpaccio do Mar, Tomate Cherry
e Vinagrete de Pimentos e Coentros

OU

Seleção de Legumes em Tempura
e Maionese de Coentros e Alho



Polvo Braseado com Puré de Batata de Aljezur
e Salada Crocante de Pimentos e Tomate Cereja;

OU

Peito de Frango a Baixa Temperatura, Puré de Cenoura
e Legumes Glaceados em Manteiga de Citrinos e Gengibre

OU

Supremos de Porco Preto, Molho de Vinho Tinto,
Batata a Dois Tempos e Creme de Espinafres

OU

Risotto de Beterraba, Lima e Espargos Selvagens Trufados

OU

Tagliatelle, Texturas de Tomate, Manjeriçã Fresco
e Lascas de Parmesão



Crocante de Bolacha
e Alfarroba, Creme de Queijo
Fresco e Frutos do Bosque

OU

Chocolate, Caramelo Salgado
e Baunilha

OU

Leite Creme de Morango

OU

Prato de Fruta da Época

Vegetable Soup

OU

*Mushrooms, Crispy Smoked Ham
and Wild Rocket*

OU

*Sea Carpaccio, Cherry Tomato,
Peppers and Coriander Vinaigrette*

OU

*Selection of Vegetables in Tempura,
Coriander and Garlic Mayonnaise*

*Braised Octopus with Aljezur Mashed Potatoes
and Crispy Peppers and Cherry Tomato Salad*

OU

*Low Temperature Chicken Breast, Carrot Puree,
Vegetables Glazed in Citrus and Ginger Butter*

OU

*Black Pork Supremes, Red Wine Sauce, Two Time
Potatoes and Spinach Cream*

OU

Beetroot, Lime and Truffled Wild Asparagus Risotto

OU

*Tagliatelle, Tomato Textures, Fresh Basil
and Parmesan Shavings*

*Biscuit and Carob Crunch,
Fresh Cheese and Forest
Fruits Cream*

OU

*Chocolate, Salted Caramel
and Vanilla*

OU

Strawberry Cream Milk

OU

Season Fruit Plate

*O couvert não está incluído no valor do menu (3€) 2h de parking. IVA incluído. #Meio Menu: Entrada, Prato ou Prato e Sobremesa - 13€ por pessoa.
*The couvert is not included in the value of the menu (3€) 2 hours of parking. VAT included. #Half Menu: Starter, Dish or Course and Dessert - 13€ per person.