



A minha cozinha é definida como uma cozinha de sabor! Inspirada na cozinha tradicional portuguesa, as viagens pelo mundo, a paixão pela Ásia. O Vinha Boutique Hotel é único, de recantos, contrastes onde também viajamos no tempo, passado e futuro e acima de tudo de muito bom gosto! Que nos marca!

São estas mesmas referências que me inspiraram na criação da nossa carta! Pratos inspirados em clássicos, pratos com história, pratos com influências do mundo, de conforto e sempre com muito sabor!
Desfrutem da experiência!

Chef Henrique Sá Pessoa

My kitchen is defined as a cuisine full of flavor! Inspired by the traditional Portuguese cuisine, my passion for Asia and traveling around the world. Vinha Boutique Hotel is a unique hotel with intricate design, we are able to travel in time, past and future and above all, with exquisite taste! All of the details make the difference.

*These are the references that inspired me to create this menu. Dishes inspired by classics, dishes with history, dishes with influences from the world, with a dash of comfort and always with a lot of flavor.
Enjoy the experience!*

Chef Henrique Sá Pessoa



SALA PRIVADA
PRIVATE DINING ROOM

Agradecemos que nos informe em caso de alergia ou intolerância alimentar.

Horário de admissão:

Terça a Sexta	19:00 às 21:30
Sábado e Domingo	12h30 às 14h30 19:00 às 21:30

Todos os valores incluem IVA e serviço à taxa legal.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente
ou por este for inutilizado.
Esta sala encontra-se apenas disponível para 8 ou mais pessoas,

Please let us know if you have any allergies or food intolerances.

Kitchen:

Monday to Sunday from 19:00 to 22:30

Saturday and Sunday from 12h30 – 14h30

All our prices include VAT and service.

*Customers will not be charged for any dish, food product or drink they haven't ordered,
including the couvert, providing it has been left untouched.*



BOUTIQUE HOTEL

SALA PRIVADA

PRIVATE DINING ROOM

MENU DE DEGUSTAÇÃO

TASTING MENU

Surpresa do Chef

Chef's Surprise

Amuse-Bouche

Salada de Figo e Queijo

Goat Cheese and Confit Fig

Tártaro de Barriga de Atum, Alga crocante, Creme de couve roxa

Tuna belly tartar, crunchy seaweed, purple cabbage cream

Pregado, Boletos, Castanha

Turbot, Boletus, Chestnut

Bochecha de Porco Alentejano, Nabo, Chutney de Ameixa, Jus de Porto Seco

Alentejo Pork Cheek, Turnip, Plum Chutney, Dry Port Jus

Tarte de Limão, Merengue, Marmelada de Limão,

Gelado de Requeijão & Tomilho

Lemon Tart

Merengue, Lemon Marmelade, Thyme & Cream Cheese Ice Cream

€ 90

Tábua de Queijos Nacionais, Chutney de Fruta, Frutos Secos

Suplemento 12€

Portuguese Cheese Board, fruit chutney, dried fruits & nuts

Supplement 12€

Harmonização de 4 vinhos

Wine pairing with four wines

€ 45

Harmonização de 5 vinhos Superior

Superior Wine pairing with five wines

€ 70

▪

Por forma a garantirmos a melhor experiência,
todos devem optar pela mesma modalidade.
O menu de degustação inclui couvert, água lisa e café.
A partir das 21h00, menu *à lá carte*

*To ensure you get the most out of this experience,
everyone must go for the same menu.
Tasting menu includes couvert, mineral water and coffee.
After 21h00, à lá carte menu*



BOUTIQUE HOTEL

SALA PRIVADA

PRIVATE DINING ROOM

2 MOMENTOS

2 COURSES

60 €

3 MOMENTOS

3 COURSES

75 €

▪

COUVERT

Seleção de pão, azeite e manteiga

Bread selection, olive oil and butter

4€ p/p

▪

ENTRADAS

STARTERS

Salada de Figo e Queijo

Queijo de cabra, figo e nozes caramelizadas, seleção de folhas frescas

Goat cheese, confit fig and caramelized walnuts, assorted fresh leaves

Creme de Abóbora Assada

Sementes de abóbora tostadas, chantilly de especiarias

Roasted Pumpkin Soup, oasted Pumpkin Seeds, spicies chantilly

Sopa de Peixe

Bivalves, crustáceos, algas

Fish soup, mussels, shellfish, seaweed

Polvo Assado

Alho negro, alho francês, harissa

Roasted Octopus, black garlic, leek, harissa

Tártaro de Barriga de Atum

Creme de couve roxa, alga crocante

Tuna belly tartar, crunchy seaweed, purple cabbage cream

▪

Por forma a garantirmos a melhor experiência,
todos devem optar para a mesma modalidade.

*To ensure you get the most out of this experience,
everyone must go for the same menu.*



BOUTIQUE HOTEL

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

Lombo De Robalo

Arroz de carabineiro, azeite de malagueta

Sea bass, red king prawn rice, chilly oil

Lombo de Bacalhau Confitado

Puré de grão, tempura de anchova, tomate seco

Confit Codfish, chickpea purée, anchovy tempura, dried tomato

Pregado

Boletos, castanha

Turbot, boletus, chestnut

Bochecha de Porco Alentejano

Nabo, chutney de ameixa, jus de Porto seco

Alentejo Pork Cheek, turnip, plum chutney, dry Port jus

Lombo de Vitela

Cogumelos selvagens, creme de topinambur, jus de trufas pretas

Beef loin, wild mushrooms, topinambur cream, black truffle jus

▪

SOBREMESAS

DESSERTS

Pudim Abade de Priscos

Sorbet de citrinos, vinho do Porto

The most famous Portuguese pudding, egg yolk, port wine

Tarte de Limão

Merengue, marmelada de limão, gelado de requeijão & tomilho

Lemon tart, lemon marmalade, thyme & cream cheese ice cream

Parfait de Chocolate Negro

Sorbet de leite & Sabayon de Vinho do Porto

Dark chocolate parfait, milk ice cream, port wine sabayon

Texturas Tropicais

Ananás, Maracujá, Côco & Coentros

Tropical Textures

Pineapple, passion fruit, coconut & coriander

Tábua de Queijos

Queijos portugueses, chutney de fruta, frutos secos

vinha

BOUTIQUE HOTEL

Portuguese cheese board, fruit chutney, dried fruits and nuts

▪

Cafés ou Chás & Petit Fours

Coffee or Tea & Petit Fours

5,50€

Temos uma seleção de cafés e chás diferenciada.
Teremos todo o gosto em ajudar de acordo com a sua preferência.

*We offer a distinct coffee & tea selection.
We are pleased to help you meeting your preferences.*

▪