

VINGANÇA

COMO SE SERVE?





A VINGANÇA É UM PRATO QUE SE SERVE:

IDEALMENTE, FRIO...
NORMALMENTE, MORN...
EM DESESPERO, QUENTE...

UM MENU COM TRÊS NÍVEIS DE TEMPERATURA.
OU TEMPERAMENTO.
DESCUBRA O SEU.

REVENGE IS A DISH SERVED:

IDEALLY, COLD ...
NORMALLY, WARM ...
IN DESPERATION, HOT ...

A MENU WITH THREE TEMPERATURE LEVELS.
OR TEMPERAMENT.
FIND YOURS.

SHARE. #VINGANCARESTAURANTE

COUVERT

TOSTAS

TOASTS



FRIO COLD

MANTEIGA COM FLOR DE SAL
BUTTER WITH FLOWER OF SALT

MORNO WARM

TOMATE ASSADO
ROASTED TOMATOES

QUENTE HOT

CREME DE ERVILHAS COM AZEITE
DE CHOURIÇO (SHOT)
GREEN PEAS CREAM WITH CHORIZO
INFUSED OLIVE OIL (SHOT)

1.50€

POR PESSOA
PER PERSON

ENTRADAS . STARTERS

GASPACHO 4.00€
GAZPACHO (COLD TOMATO SOUP)

CARPACCIO DE NOVILHO, COGUMELOS LAMINADOS, REBENTOS DE RÚCULA E MOLHO DE PESTO 5.50€

BEEF CARPACCIO, SLICED MUSHROOMS, ROCKET SPROUTS AND PESTO SAUCE

CEVICHE DE GAROUPA E MILHO CROCANTE 7.00€
GROUPER CEVICHE AND CRISPY CORN

TÁRTARO DE SALMÃO COM TOSTAS DE AZEITE 7.00€
SALMON TARTARE WITH OLIVE OIL BREAD TOASTS

MOUSSE DE GRÃO E SÉSAMO COM SALADA DE LEGUMES 6.00€
GRAIN AND SESAME MOUSSE WITH VEGETABLE SALAD

TERRINA DE LEITÃO COM MAÇÃ VERDE E RÚCULA 6.00€
SUCKLING PIG TERRINE WITH GREEN APPLE AND ROCKET

PRATOS PRINCIPAIS . MAIN DISH

TÁRTARO DE NOVILHO (DO CRUEL) 13.00€
STEAK "TARTARE" (FROM CRUEL)

SALADA DE PENNE COM QUEIJO FETA, AZEITONA CALAMATA E TOMATE SECO 9.00€
PENNE SALAD WITH FETA CHEESE, CALAMATA OLIVES AND DRIED TOMATOES

ACOMPANHAMENTOS . GARNISH

SALADA VERDE 3.00€
GREEN SALAD

SALADA DE LEGUMES 3.50€
VEGETABLE SALAD

F
R
I
O



C
O
L
D

SOBREMESAS . DESSERT

MIL-FOLHAS DE LIMA COM
FRAMBOESAS FRESCAS 5.00€
LIME MILLEFEUILLE WITH
FRESH RASPBERRIES

VINGANÇA CONVENTUAL 6.50€
(PÃO-DE-LÓ COM OVOS
MOLES E CANELA)
CONVENT "VINGANÇA"
(SPONGE CAKE WITH SOFT
EGGS AND CINNAMON)

SORBET VODKA LIMÃO 4.00€
VODKA LEMON SORBET

F
R
I
O



C
O
L
D

MORNO



WARM

ENTRADAS . STARTERS

**ROSBIFE COM AZEITE DE ALECRIM
E LASCAS DE PARMESÃO** 8.00€

ROAST BEEF WITH ROSEMARY INFUSED
OLIVE OIL AND PARMESAN SHAVINGS

**TATAKI DE PEITO DE PATO COM PURÉ DE
ALPERCES E CEBOLA CROCANTE** 9.50€

DUCK BREAST TATAKI WITH APRICOT PUREE
AND CRISPY ONIONS

PRATOS PRINCIPAIS . MAIN DISH

**SALMÃO A 55° COM PURÉ DE AIPO E
COGUMELOS** 12.00€

SALMONFILET COOKED AT 55° WITH
CELERY PUREE AND MUSHROOMS

**OVO CREMOSO COM PURÉ DE AIPO,
COGUMELOS SALTEADOS E MOLHO DE** 12.00€

TRUFA

CREAMY EGG WITH CELERY PUREE, SAUTÉED
MUSHROOMS AND TRUFFLE

**BACALHAU ESCALFADO COM FEIJÃO PRETO
E FAROFA DE BROA** 14.00€

POACHED COD WITH BLACK BEANS STEW
AND CORN BREAD CRUMBLE

ACOMPANHAMENTOS . GARNISH

SALADA MORNA DE LEGUMES 3.50€

WARM VEGETABLE SALAD

MORNO



WARM

SOBREMESAS . DESSERT

QUENTE E FRIO DE NATA
E CARAMELO SALGADO 4.50€
CREAM ICE-CREAM WITH
WARM SALTED CARAMEL

TARTE TATIN DE 4.50€
PÊRA COM CREME DE
BAUNILHA
PEAR TATIN TART WITH
VANILLA CUSTARD

CRUMBLE DE MAÇÃ 5.00€
APPLE CRUMBLE

+ GELADO DE NATA 6.50€
+ ICE- CREAM

Q
U
E
R
E

ENTRADAS . STARTERS

CREME DE ERVILHAS COM RASPAS DE OVO 4.00€

GREEN PEAS CREAM WITH EGG ZEST

QUEIJO PROVOLONE NO FORNO COM TOMATE E MANJERICÃO 8.00€

PROVOLONE CHEESE IN THE OVEN WITH TOMATO AND BASIL

CAMARÃO LIGEIRAMENTE PICANTE COM MANTEIGA DE ALHO 7.50€

LIGHT SPICY SHRIMP WITH GARLIC BUTTER

ESTALADIÇOS DE COGUMELOS PORTOBELO E CEBOLA CARAMELIZADA 8.00€

PORTOBELLO MUSHROOMS AND CARAMELIZED ONIONS ON A FILLO PASTRY SHELL

PRATOS PRINCIPAIS . MAIN DISH

PERNA DE LEITÃO NO FORNO COM ARROZ DE MAÇÃ E PASSAS 19.00€

ROASTED SUCKLING PIG LEG WITH APPLE AND RAISIN RICE

NOVILHO ESTUFADO COM BATATA SALTEADA E CEBOLA CARAMELIZADA 16.00€

BRAISED VEAL WITH SAUTEED POTATO WITH CARAMELIZED ONION

ACOMPANHAMENTOS . GARNISH

ARROZ BASMATI 3.00€
BASMATI RICE

BATATA SALTEADA E CEBOLA CARAMELIZADA 3.50€

SAUTEED POTATO WITH CARAMELIZED ONION



H
O
T

Q
U
E
M
T
E

SOBREMESAS . DESSERT

BROWNIE DE CHOCOLATE 5.50€
CHOCOLATE BROWNIE

LEITE CREME QUEIMADO 4.00€
FLAMEJANTE
MILK CUSTARD CREAM
"ON FIRE"

PÊRA BÊBADA 4.00€
DRUNK PEAR



H
O
T

UINGANÇA

UINGANÇA

UINGANÇA

UINGANÇA

UINGANÇA

VINHOS

WINES



ESPUMANTE SPARKLING	75CL
VÉRTICE CUVÉE	19.50€
CASA DE VILACETINHO AVESSO BRUTO	21.00€
VÉRTICE ROSÉ	23.00€
QUINTA VALE D'ALDEIA BRUTO	24.50€

CHAMPAGHE CHAMPAGNE

DRAPPIER CARTE D'OR	48.00€
BOLLINGER	56.00€

SANGRIA	COPO/GLASS	1LT
BRANCA OU TINTA WHITE OR RED	4.50€	15.00€
ESPUMANTE SPARKLING	5.50€	18.00€

UINHO VERDE WINE GREEN	COPO/GLASS	75CL
CASA DE VILACETINHO AVESSO / LOUREIRO	3.75€	13.60€
CASA DO CERDEDO ALVARINHO		16.40€

ROSÉ

VERDE - CASA DE VILACETINHO ESCOLHA	3.75€	13.60€
DOURO - QUINTA VALE D'ALDEIA		15.90€

BRANCO WHITE

DOURO	COPO/GLASS	75CL
FORAL DE MEDA	3.50€	12.90€
KASTA	3.75€	13.50€
INFIEL	4.00€	14.60€
DOTE		15.20€
LUPUCINUS RESERVA	4.50€	15.60€
QUINTA VALE D'ALDEIA	4.50€	15.90€
QUINTA VALE D'ALDEIA GRANDE RESERVA		32.00€
CONCEITO		36.90€
TEJO		
TYTO ALBA		16.70€
TYTO ALBA SAUVIGNON BLANC		17.90€
DÃO		
ESTRADA DA CORTE		13.50€
QUINTA DO CARVALHÃO TORTO ENCRUZADO RES.		22.90€
ALENTEJO		
MONTE DA PECEGUINA		17.90€

TINTO RED

DOURO	COPO/GLASS	75CL
KASTA	3.75€	13.50€
INFIEL	4.00€	14.60€
QUINTA VALE D'ALDEIA	4.50€	15.90€
XAINO SELECTION	5.00€	18.00€
QUINTA DE LUBAZIM RESERVA		19.50€
QUINTA DE LUBAZIM GRANDE RESERVA		28.90€
CONCEITO		36.90€
QUINTA VALE D'ALDEIA GRANDE RESERVA		45.70€
TEJO		
TYTO ALBA		17.20€
TYTO ALBA MERLOT		19.50€
DÃO		
ESTRADA DA CORTE		13.50€
QUINTA DO CARVALHÃO TORTO TN/TR		16.90€
ALENTEJO		
MONTE DA PECEGUINA		17.90€

OUTROS OTHERS

	25CL	50CL
ÁGUA SEM GÁS WATER		2.75€
ÁGUA DAS PEDRAS SPARKLING WATER	1.35€	
ÁGUA TÓNICA TONIC WATER	2.10€	
	20CL	33CL
CERVEJA BEER		2.75€
CERVEJA PRETA STOUT BEER		3.00€
CIDRA SOMERSBY CIDER SOMERSBY		3.00€
FINO DRAFT BEER	2.50€	3.00€
COCA-COLA		2.10€
COCA-COLA ZERO		2.10€
SEVEN UP		2.10€
ICE TEA LIMÃO LEMON ICED TEA		2.10€
LIMONADA LEMONADE		2.00€

CAFETARIA CAFETERIA

CAFÉ EXPRESSO	1.20€
DESCAFEINADO DECAFFEINATED	1.20€
MEIA DE LEITE COFFEE WITH MILK	2.20€
CHÁ TEA	2.00€





ESPIRITUOSAS SPIRITS

VINHO DO PORTO PORT WINE

COPO/GLASS

DRY WHITE	3.80€
TAWNY	4.20€
10 ANOS	6.90€
PORTO TÓNICO PORT TONIC	5.80€

AGUARDENTE WINE SPIRIT

1/2

C.R.F.	3.50€	5.00€
ALIANÇA GALERIA XO	5.50€	8.00€
SHOT DE CACHAÇA DE JAMBU (DO CRUEL)		1.50€

LICOR LIQUOR

MARTINI ROSSO	4.00€
LICOR BEIRÃO	5.50€

WHISKEY / BOURBON / SCOTCH

BUSHMILLS	5.00€
JACK DANIELS	6.00€
BALVENIE 12 YEARS	8.50€

VODKA

COPO/GLASS

ABSOLUT BLUE	5.00€
--------------	-------

RUM

BACARDI	5.00€
INFIEL	6.50€

GIN

TANQUERAY N.º TEN	6.50€
BOMBAY SAPHIRE	7.00€
BULLDOG	8.00€
NORDÉS	9.00€



SHARE #VINGANCARESTAURANTE

VINGANÇA

VINGANÇA

VINGANÇA

VINGANÇA

VINGANÇA

UINGANÇA 2016

1. OS NOSSOS PRODUTOS SÃO PREPARADOS EM AMBIENTES QUE NÃO SÃO COMPLETAMENTE LIVRES DE ALERGÉNIOS. HÁ SEMPRE UM RISCO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA. CASO NECESSITE DE INFORMAÇÕES SOBRE ESTA MATÉRIA CONTACTE OS NOSSOS COLABORADORES.

OUR MENU DISHES ARE PREPARED IN ENVIRONMENTS THAT ARE NOT TOTALLY FREE FOM ALERGEN INGREDIENTS. THERE IS A POTENCIAL RISK OF CROSS-CONTAMINATION IN THIS AREA. SHOULD YOU HAVE CONCERNS ABOUT THE INGREDIENTS WE USE IN OUR DISHES PLEASE DO NOT HESITATE TO ASK A MEMBER OF OUR CATERING TEAM WHO WILL HAPPILY ASSIST YOU.

2. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO (CONFORME DECRETO-LEI 10/2015)

NO DISH, FOOD OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT MAY BE CHARGED IF IT WAS NOT REQUESTED BY THE CLIENT OR UNEATEN (AS DECREE LAW 10/2015)

3. IVA INCLUÍDO À TAXA VIGENTE
PREÇOS EM VIGOR A PARTIR DE 29/03/17

VAT INCLUDED AT THE PREVAILING LEGAL RATE
PRICES VALID FROM 29/03/17

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL ALL TAXES INCLUDED