



A minha cozinha é definida como uma cozinha de sabor! Inspirada na cozinha tradicional portuguesa, nas viagens pelo mundo, na paixão pela Ásia. O Vinha Boutique Hotel é repleto, de recantos e 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



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

Horário de admissão:
Terça a Sábado 19h00 às 22h30

Todos os valores incluem IVA à taxa legal em vigor.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, exceto se for por este utilizado.

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

*Kitchen:
Tuesday to Saturday from 19:00 to 22:30*

*All our prices include VAT.
Customers will not be charged for any dish,
food product or drink they haven't ordered, including the couvert,
except if it is used by them latter.*

vinha

BOUTIQUE HOTEL

COUVERT

Seleção de pão, azeite e manteiga
Bread selection, olive oil & butter
7€ p/p

▪

ENTRADAS

STARTERS

Texturas de Couve-flor
Cauli-flower Textures



18€

Atum dos Açores,
Enguia Fumada, Ervilhas
Azores Tuna, Smoked Eel, Peas



24€

Caldeirada de Peixe e Marisco
Fish & Shellfish "Caldeirada"

24€

Cabeça de Xara,
Puré de Pickle de Cebola Roxa, Radicchio
*Pork Terrine,
Pickled Red Onion Purée, Radicchio*



20€

Cordeiro Marinado,
Macadâmia, Favas Frescas
Marinated Lamb, Macadamia Nut, Broad Beans

24€



Sem Glúten | Gluten Free



Sem Lactose | Lactose Free



Vegetariano | Vegetarian



Vegano | Vegan

vinha

BOUTIQUE HOTEL

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

Lombo de Bacalhau Confitado, Brandade, Nabiças

Confit Cod Loin, Brandade & Turnip tops



34€

Rodvalho,
Curgete, Caviar, Yuzu

Turbot, Courgette, Caviar, Yuzu

39€

Lombo de Robalo da Costa,
Arroz de Lavagante, Azeite de Malagueta

Wild Sea bass, Lobster Rice, Chili Oil



45€

Presa de Porco Ibérico,
Bulhão Pato

Iberian Pork Presa, "Bulhão Pato"



42€

Costela Mendinha,
Arroz de Forno, Espuma de alho e alecrim

Short Rib Terrine, Oven-Baked Rice, Garlic & Rosemary Foam

42€



Sem Glúten | Gluten Free



Sem Lactose | Lactose Free



Vegetariano | Vegetarian



Vegano | Vegan

vinha

BOUTIQUE HOTEL

SOBREMESAS

DESSERTS

“Vinha” – Uva, Vinho do Porto, Hibisco

“Vinha” – Grape, Port Wine & Hibiscus



15€

Mouchão Tonel Aged 6cl

13€

Azeitona, Maçã Verde

Olive, Green Apple



16€

Licoroso do Pico 10 Anos 6cl

27€

Funcho, Ananás dos Açores,

Hortelã, Manjeriço

Fennel, Azores Pineapple

Mint & Basil

15€

DSF Coleção Privada Moscatel de Setúbal 1998 Cognac 6cl

14€

Chocolate Branco, Framboesa, Lichia

White Chocolate, Raspberry, Lychee



16€

Tokaju Aszú Disznóko 5 Puttonyos 6cl

17€

Tábua de Queijos

Queijos portugueses, Chutney de Fruta, Frutos secos

Portuguese Cheese Board, Fruit Chutney, Dried Fruits, Nuts



18€

Van Zeller Porto Branco Reserva 6cl

12€



Sem Glúten | Gluten Free



Sem Lactose | Lactose Free



Vegetariano | Vegetarian



Vegano | Vegan