



Salão Nobre

RESTAURANTE

Indumentária de acordo com a elegância do espaço
(recomenda-se casual / elegante).
Por favor, mantenha o seu telemóvel em silêncio.



PORTUGAL REVISITADO

“No Salão Nobre fazemos uma cozinha nacional, criativa e multissensorial, onde os produtos e o sabor são fundamentais. Uma cozinha fresca com base na nossa história, nas nossas memórias e na nossa herança culinária. Temos como objetivo voltar à origem da essência, do sabor genuíno que tanto marca o nosso património cultural e gastronómico.

É uma cozinha que respeita os valores da nossa terra e a nossa biodiversidade com uma filosofia de sabores únicos, onde o prazer da mesa e do vinho estão lado a lado, num ambiente descontraído e histórico. Trabalhamos juntos em equipa para tornar a sua experiência única e inesquecível”.

BEM-VINDO!

A handwritten signature in black ink that reads "Vitor Hatos".



VIDAGO PALACE



MENU DEGUSTAÇÃO

“ESSÊNCIA”

(Disponível até às 13:30h ao almoço, e até às 20:30h ao jantar)

Boas-vindas do Chef

Lavagante & Abacate

Manga / Yuzu / Caril

Alergénios: (2 / 4 / 5 / 12)

Vieiras & Trompetas da Morte

Raviólis de Camarão / Estragão / Manteiga

Alergénios: (1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 12 / 14)

Robalo & Caviar Oscietra

Ervilhas / Funcho / Manteiga / Lulas

Alergénios: (4 / 7 / 12 / 14)

Pregado & Citronela

Arroz / Tomate / Abóbora / Manjeriço

Alergénios: (1 / 4 / 7 / 12)

Pombo Royal & Maçã

Foie Gras / Moscatel

Alergénios: (1 / 7 / 8 / 12)

Novilho & Morilles

Aipo / Cebolinhas / Mizuna

Alergénios: (7 / 9 / 12)

Iogurte & Azeite de Trás-os-Montes

Maracujá roxo / Vagem de baunilha

Alergénios: (7)

Banana da Madeira & Chocolate

Baunilha / Amendoins

Alergénios: (1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8)

Pequenas Delícias

Café ou Infusão

Este menu contém alergénios. Para sua segurança consulte a legenda na última página.
Taxas legais incluídas



VIDAGO PALACE



MENU DEGUSTAÇÃO

“CUMPLICIDADES”

(Disponível até às 14:00h ao almoço, e até às 21:00h ao jantar)

Boas-vindas do Chef

Salmão & Morangos

Chili / Coco / Flores / Aipo

Alergénios: (2 / 4 / 5 / 6 / 9 / 12)

Pregado & Citronela

Arroz / Tomate / Abóbora / Manjeriçã

Alergénios: (1 / 4 / 7 / 12)

Porco Bísaro & Amêijoas

Batata / Coentros / Pickles / Pimentos

Alergénios: (2 / 7 / 12)

Yogurte & Azeite de Trás-os-Montes

Maracujá roxo / Vagem de baunilha

Alergénios: (7)

Leite Creme & Citrinos

Amêndoa / Alfazema / Merengue

Alergénios: (1 / 3 / 8)

Pequenas Delícias

Café ou Infusão

Este menu contém alergénios. Para sua segurança consulte a legenda na última página.
Taxas legais incluídas



VIDAGO PALACE



ENTRADAS FRIAS

Lavagante & Abacate

Manga / Yuzu / Caril

Alergénios: (2 / 4 / 5 / 12)

Salmão & Morangos

Chili / Coco / Flores / Aipo

Alergénios: (2 / 4 / 5 / 6 / 9 / 12)

Queijo da Ilha de São Jorge & Abóbora

Pinhão / Borragem

Alergénios: (7 / 8 / 12)

ENTRADAS QUENTES

Vieiras & Trompetas da Morte

Raviólis de Camarão / Estragão / Manteiga

Alergénios: (1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 12 / 14)

Pombo Royal & Maçã

Foie Gras / Moscatel

Alergénios: (1 / 7 / 8 / 12)

SOPAS

Peixes & Camarão

Pão / Açafraão / Coentros

Alergénios: (1 / 2 / 4 / 7 / 12)

Abóbora & Cebolinho

Este menu contém alergénios. Para sua segurança consulte a legenda na última página.

Taxas legais incluídas



VIDAGO PALACE



VEGETARIANOS

Açafrão
Arbório / Queijo ilha
Alergénios: (1 / 3 / 7)

Queijo de Seia
Salva / Cogumelos / Flores / Manteiga
Alergénios: (1 / 7 / 12)

TRADICIONAIS

Arroz de Peixes & Camarão no Tacho (2 pessoas)
Pimentos / Coentros
Alergénios: (2 / 4 / 6 / 7 / 9 / 12)

Alcatra de Vitela do Barroso
Grelos / Batatas / Molho da posta
Alergénios: (7 / 12)

Este menu contém alergénios. Para sua segurança consulte a legenda na última página.
Taxas legais incluídas



VIDAGO PALACE



PEIXES

Robalo & Caviar Oscietra

Ervilhas / Funcho / Manteiga / Lulas
Alergénios: (4 / 7 / 12 / 14)

Pregado & Citronela

Arroz / Tomate / Abóbora / Manjeriço
Alergénios: (1 / 4 / 7 / 12)

Bacalhau & Berbigão

Cenoura / Coentros / Alho
Alergénios: (4 / 7 / 12 / 14)

CARNES

Novilho & Morilles

Aipo / Cebolinhas / Mizuna
Alergénios: (7 / 9 / 12)

Magret de Pato & Citrinos

Batata-doce / Foie gras / Beterraba / Especiarias
Alergénios: (1 / 7 / 8 / 9 / 12)

Porco Bísaro & Amêijoas

Batata / Coentros / Pickles / Pimentos
Alergénios: (2 / 7 / 12)

Este menu contém alergénios. Para sua segurança consulte a legenda na última página.
Taxas legais incluídas



VIDAGO PALACE



SOBREMESAS

Queijos Nacionais

Compotas / Bolachas / Tostas
Alergénios: (1 / 3 / 6 / 7 / 8 / 9 / 11)

Banana da Madeira & Chocolate

Baunilha / Amendoins
Alergénios: (1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8)

Tangerina & Mascarpone

Limão / Laranja
Alergénios: (1 / 3 / 6 / 7 / 12)

Framboesas & Morangos

Chocolate branco / Lima / Cidreira
Alergénios: (1 / 3 / 6 / 7 / 12)

Leite Creme & Citrinos

Amêndoa / Alfazema / Merengue
Alergénios: (1 / 3 / 8)

Pêra Rocha & Caramelo Salgado

Baunilha / Fava tonka
Alergénios: (1 / 3 / 6 / 7 / 12)

Seleção de Fruta da Época, Exótica e Silvestres

Seleção de Gelados

Alergénios: (1 / 3 / 6 / 7 / 8 / 12)

Este menu contém alergénios. Para sua segurança consulte a legenda na última página.
Taxas legais incluídas



VIDAGO PALACE



**ESTE MENU CONTÉM ALERGÉNIOS.
PARA SUA SEGURANÇA CONFIRA POR FAVOR A LEGENDA ABAIXO.**

ANEXO II DO REGULAMENTO (EU) 1169/2011
SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

- 1 Cereais que contêm glúten nomeadamente: trigo, centeio, cevada, aveia ou as suas estirpes hibridizadas e produtos à base destes cereais
- 2 Crustáceos e produtos à base de crustáceos
- 3 Ovos e produtos à base de ovos
- 4 Peixes e produtos à base de peixe
- 5 Amendoins e produtos à base de amendoins
- 6 Soja e produtos à base de soja
- 7 Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)
- 8 Frutos de casca rijá, nomeadamente : amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pécan, pistácios, nozes de macadâmia ou do Queensland e produtos à base destes frutos, com excepção de casca rijá utilizados na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola
- 9 Aipo e produtos à base de aipo
- 10 Mostarda e produtos à base de mostarda
- 11 Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo
- 12 Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l
- 13 Tremoço e produtos à base de tremoço
- 14 Moluscos e produtos à base de moluscos

