



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!

Vitor Matos



VIDAGO PALACE

MENU DEGUSTAÇÃO

“ESSÊNCIA”

Até às 13:30h ao almoço

Até às 20:30h ao jantar

Boas-vindas do Chef

Salmão & Abacate

Chili / Coco / Ovas de truta

Alergénios: (2 / 4 / 5 / 6 / 9 / 12)

Vieiras & Cantarelos

Raviólis de Camarão / Crustáceos / Caril

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

Ovo & Caviar Oscietra

Bearnês / Acelgas / Espargos

Alergénios: (3 / 4 / 7 / 12)

Robalo & Carabineiro

Couve-flor / Salicórnia / Manteiga

Alergénios: (2 / 4 / 7 / 12 / 14)

Pombo & Citrinos

Batata-doce / Foie Gras / Beterraba / Especiarias

Alergénios: (1 / 7 / 8 / 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

MENU

155,00€

HARMONIZAÇÃO VÍNICA (opcional)

80,00€

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



VIDAGO PALACE

MENU DEGUSTAÇÃO

“CUMPLICIDADES”

Até às 14:00h ao almoço

Até às 21:00h ao jantar

Boas-vindas do Chef

Burrata & Tomate

Pinhão / Manjeriçã
Alergénios: (7 / 8 / 10 / 12)

Bacalhau & Grão-de-bico

Pil pil / Língua de bacalhau / Toucinho
Alergénios: (4 / 10 / 12)

Carré de Borrego & Nabos

Cebolinhas / Cherovia / Mostarda / Mel
Alergénios: (1 / 7 / 10 / 11 / 12)

Iogurte & Azeite de Trás-os-Montes

Maracujá roxo / Vagem de baunilha
Alergénios: (7)

Maçã & Canela

Baunilha / Creme fraiche
Alergénios: (1 / 3 / 6 / 7 / 12)

Pequenas Delícias

Café ou Infusão

MENU

100,00€

HARMONIZAÇÃO VÍNICA (opcional)

50,00€

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



VIDAGO PALACE

ENTRADAS FRIAS

Foie Gras & Enguia Fumada
Citricos / Pera Williams / Brioche
Alergénios: (1 / 4 / 7 / 8 / 12)
34,00€

Salmão & Abacate
Chili / Coco / Ovas de truta
Alergénios: (2 / 4 / 5 / 6 / 9 / 12)
29,00€

Burrata & Tomate
Pinhão / Manjeriçã
Alergénios: (7 / 8 / 10 / 12)
26,00€

ENTRADAS QUENTES

Vieiras & Cantarelos
Raviólis de Camarão / Crustáceos / Caril
Alergénios: (1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 12 / 14)
36,00€

Ovo & Caviar Oscietra
Bearnês / Acelgas / Espargos
Alergénios: (3 / 4 / 7 / 12)
30,00€

SOPAS

Peixes & Camarão
Pão / Açafrão / Coentros
Alergénios: (1 / 2 / 4 / 7 / 12)
20,00€

Abóbora & Cebolinho
12,00€

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



VIDAGO PALACE

VEGETARIANOS

Beterraba

Arbório / Queijo ilha

Alergénios: (1 / 3 / 7 / 12)

27,00€

Queijo de Seia

Salva / Cogumelos / Flores / Manteiga

Alergénios: (1 / 7 / 12)

25,00€

TRADICIONAIS

Arroz de Peixes & Camarão no Tacho (2 pessoas)

Pimentos / Coentros

Alergénios: (2 / 4 / 6 / 7 / 9 / 12)

60,00€

Alcatra de Vitela do Barroso

Grelos / Batatas / Molho da posta

Alergénios: (7 / 12)

32,00€

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



VIDAGO PALACE

PEIXES

Robalo & Carabineiro
Couve-flor / Salicórnica / Manteiga
Alergénios: (2 / 4 / 7 / 12 / 14)
42,00€

Pregado & Citronela
Arroz / Tomate / Abóbora / Manjeriço
Alergénios: (1 / 4 / 7 / 12)
39,00€

Bacalhau & Grão-de-bico
Pil pil / Língua de bacalhau / Toucinho
Alergénios: (4 / 10 / 12)
32,00€

CARNES

Novilho & Trufa
Cuscuz de Vinhais / Cogumelos / Legumes
Alergénios: (1 / 7 / 10 / 12)
38,00€

Pombo & Citrinos
Batata-doce / Foie gras / Beterraba / Especiarias
Alergénios: (1 / 7 / 8 / 9 / 12)
35,00€

Carré de Borrego & Nabos
Cebolhinhas / Cherovia / Mostarda / Mel
Alergénios: (1 / 7 / 10 / 11 / 12)
33,00€

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)

18,00€

Chocolate 70% & Framboesa

Mascarpone / Balsâmico

Alergénios: (1 / 3 / 6 / 7 / 8 / 12)

14,50€

Banana da Madeira & Chocolate

Baunilha / Amendoins

Alergénios: (1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8)

14,00€

Tangerina & Mascarpone

Limão / Laranja

Alergénios: (1 / 3 / 6 / 7 / 12)

14,00€

Maçã & Canela

Baunilha / Creme fraiche

Alergénios: (1 / 3 / 6 / 7 / 12)

13,50€

Seleção de Fruta da Época, Exótica e Silvestres

12,00€

Seleção de Gelados

(3 bolas)

Alergénios: (1 / 3 / 6 / 7 / 8 / 12)

10,00€

Sabores Gelados

Amêndoa Torrada

Avelã

Baunilha

Café

Canela

Caramelo Salgado

Chocolate

Citrinos e Verduras

Sabores Sorvetes

Framboesa

Limão

Manga

Maracujá

Morango

Tangerina

Yuzu

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 rija, 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 rija 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 Tremço e produtos à base de tremço;
- 14 Moluscos e produtos à base de moluscos.

