

Adega Vila Meã

Entradas

Pão fresco e manteiga	5
Seleção de queijos regionais, enchidos, azeitonas e pães	18
Camarões na “Bagaceira Velha” - salteados com Bagaceira Velha, alho e especiarias	15
Força Dragão! Tenras tiras de vitela salteadas com cogumelos em molho demi glace e tomilho	15,5
Presunto Bísaro de porco preto acompanhado de fruta laminada- fatias especiais de presunto Bísaro (100g)	16,5
Polentinhas com queijo de cabra- cubos crocantes fritos com queijo de cabra fresco e ervas de Provence	12
Sopa do dia	3,5

Saladas

Salada Verde - folhas tenras, tomate cereja, cebola e molho	7,5
Caprese Salad - tomates caseiros com mussarela cremosa e manjericão	12
Vila Meã Salad – Entrada vegetariana, mix de folhas verdes, cogumelos salteados, tomates, grão de bico, amêndoas e passas	15

Peixes

Bacalhau à Narcisa - lombo de bacalhau frito com molho de azeite, cebolas, alho e pimentos, acompanhado de batatas crocantes	26
Matosinhos Bacalhau assado - crocante e leve, acompanhado de clássicos legumes ao vapor e batatas ao murro	26
Octopus à Lagareiro - macio e grelhado com os sabores típicos de Portugal	32
Foz Do Douro - peixe fresco do mar com manteiga de ervas, acompanhado de arroz de amêndoas e legumes da região	19

Adega Vila Meã

Carnes

Corte da vazia grelhado – Bife selecionado, selado com pimenta preta e rosa com molho Hollandaise caseiro, acompanhado por salada verde arroz e batatas fritas	24
Bife à Portuguesa – Corte nobre de carne, grelhada com presunto Bísaro & demi glace , acompanhado de batatas ao murro e aspargos grelhados	26
Bife de peru grelhado – acompanha arroz, fritas e salada	18
Vila Meã Medalhões de lombo de boi – com esmagada de batatas , castanhas portuguesas e alheira, com vegetais salteados no vinho verde e ervas finas	34

Nos fins de semana ou por encomenda (no mínimo 3

dias de antecedência)

Cabrito Assado (2 pessoas) - prato tradicional Português com cabrito assado lentamente com temperos locais, batatas assadas, arroz de cabrito e grêlos	38,5
Vitela Assada (2 pessoas) - Uma especialidade Portuguesa da Adega Vila Meã. Vitela assada, bem macia acompanhada de batatas assadas, arroz e legumes	34

Sobremesa

Frutas da época - Chef Alfredo selecionou de forma especial, frutas da época frescas e maduras	9,5
Panacota de frutas vermelhas - delicada e cremosa, tendo como cobertura um blend de frutas vermelhas	7
Mousse de chocolate - caseiro e bem cremos com lascas de chocolate negro	7
Bolos e tortas - (recomendamos perguntar ao atendente os sabores)	5,5