

Vitória  Stone
HOTEL

Carta de Comida
Food Menu



Principais

Main

Para começar!
let's start!

Couvert €15,00

Pão Tradicional
Tostas Caseiras
Manteigas Aromatizadas
Azeitonas Temperadas
Húmus de Tremoço
Traditional Bread
Homemade Toasts
Flavored Butters
Seasoned olives
Luoiné Hummus

Fettuccine com Burrata, Pesto de Manjeriçã, Pepino, Tomate em Texturas, Tapenade de Azeitona, Óleo de Cebolinho e Pistachio € 18,00

Burrata Fettuccine with Basil Pesto, Cucumber, Tomatoes in Textures, Olive Tapenade, Chive Oil and Pistachio

Linguini de Camarão com Molho pesto caseiro € 19,00

Prawn Linguini with Homemade Pesto Sauce

Bacalhau Confitado, Palha de Agria crocante, Molho Pil-Pil e Azeitona € 24,00

Codfish Confit, Crispy Shoestring Agria Potatoes, Pil-Pil Sauce and Olives

Secretos da Papada de Porco Preto (+/- 0.250Gr) € 24,50

Alentejo Black Pork Jowl (+/- 0.250Gr)

Plumas do Cachaço Porco Preto (+/- 0.250Gr) € 24,00

Alentejo Black Pork Cutlets . Montanheira Bred Alentejo Black Pig (+/- 0.250Gr)

Bochecha de Porco Preto Com Migas de Tomate e Salada € 23,00

Black Pork Cheek With Tomato "Migas" and Green Salad

Lombo de Vitela com molho de Cogumelos e Seu jus (+/- 0.250Gr) € 33,00

Veal Loin With Mushroom Sauce Au Jus (+/- 0.250Gr)





— Sandes & Tostas

Sandwiches & Toasts

Tosta de Frango € 13,00
Chicken Toast

Tosta Mista € 7,50
Grilled Cheese with Ham

Quesadilla Mediterrânica € 10,90
Mediterranean and Tomatoes.
Cogumelos Frescos, Queijo Edam,
Tomate Seco, Azeitona, Aioli e Oregãos
Fresh Mushrooms, Edam Cheese, Dried
Tomatos, Olives, Aioli and Oregano

Quesadilla de Frango € 12,50
Chicken Quesadilla
Espinafres, Queijo Edam, Cebola
Roxa, Coentros, Rúcula e Emulsão
de Caril e Lima
Spinach, Edam Cheese, Red Onion,
Cilantro, Arugula and a Curry and
Lime Emulsion

— Saladas

Salads

Frango com Parmesão € 14,00
Chicken with Parmesan
Alface Romana, Frango, Bacon Crocante,
Croutons, Parmesão, Molho César e
Rebentos de Coentros
Romain Lettuce, Chicken, Crispy Bacon,
Croutons, Parmesan, Cesar Sauce and
Cilantro Sprouts

Campestre € 16,00
Country salad
Burrata, Pesto de Manjeriçã, Pepino,
Tomate em Texturas, Tapenade de Azeitona,
Óleo de Cebolinho e Pistachio. Tostinhas
Caseiras
Burrata, Basil Pesto, Cucumber, Tomato in
Textures, Olive Tapenade, Chive Oil and
Pistachio. Homemade Toasties

Prego de Porco Alentejano com €16,00
Mostarda, Mel e Rucula
Pork of Alentejo Steak Sandwich with
Mustard, Honey and Arugula

Torrizado de Atum braseado com € 19,50
Abacate, Cebola Frita e Molho
Ichiban Umami
Bruscheta with braised Tuna Fish,
Avocado, Fried onion and Ichiban
Umami Sauce

Prego de Vitela em Pão de Chapata, €21,00
Cebola Caramelizada, Rucula e
Mostarda
Veal Loin in Ciabatta Bread, Arugula,
Caramelized Onion, Arugula and Mustard.

Hambúrgueres

Burgers

Vegetariano

Hambúrguer Vegetariano, Queijo Alentejano, Espinafres, Cebola roxa, Tomate, Pickle de pepino, Maionese de caril e Coentros em Pão de Brioche.

100% Veggie Burger, Alentejo Cheese, Spinach, Red Onion, Tomato, Pickles, Cilantro and curry mayonnaise in Brioche Bread.

€ 12,50

Cromeleque

Hambúrguer "black angus" premium, Tomate, Alface, Ovo, Cheddar, Bacon, Cebola frita e Molho Aioli caseiro em Pão Brioche.

"black angus" Premium Burger, Tomato, Lettuce, Egg, Cheddar, Bacon, Fried onion and homemade Aioli Sauce in Brioche Bread.

€ 15,90



Para Partilhar

For sharing



Esferas de Alheira com Aioli (2 uni) € 6,50
"Alheira" Spheres With Aioli

Tiras de Frango Panko com Sweetchilli e Cebolinho € 14,50
Panko Chicken Strips with Sweetchilli and Chives

Pica Pau do Lombo de Novilho, Pickles e Azeitona de Moura € 20,00
Beef Loin "Pica Pau", Pickles and Moura Olives

Tábua de Queijos e Enchidos do Nosso Alentejo com Compota Caseira, Frutos secos e Fruta € 22,00
Charcutery Board with Alentejo Products, Homemade Jam, Dried Nuts and Fruit

—
Menu infantil € 20,00
Children's menu

Creme de Legumes

Hambúrguer, Batatinha Frita e Arroz

Gelado de Morango, Baunilha, Chocolate ou Fruta Laminada

Vegetable Cream Soup

Burger, French fries and rice

Strawberry, Vanilla or Chocolate Ice Cream or Sliced Fruit

—
Creme de Legumes € 4,50
Creamy Vegetable soup

— Extras

Batata Frita com Alho e Oregãos € 3,50
Fries with with Garlic and Orégano

Chips de Batata Doce € 3,00
Sweet Potato Chips

Salada Mista € 3,00
Mixed salad

Pão Tradicional e Tostas Caseiras € 6,00
Traditional Bread and Toasts



Sobremesas

Desserts

Leite Creme de Alfazema, Açúcar Queimado e Gelado Queijo
Lavander Creme Brulee, Caramelized Sugar and Cheese Ice cream

€ 6,00

A nossa Tarte de Noz
Our Nut Pie

€ 4,20

Mousse de Chocolate com Azeite, Pimenta Rosa e Flor de Sal
Chocolate Mousse with Olive Oil, Pink Pepper and Fleur de Sel

€ 6,00

Gelados Artesanais
Handmade Ice Cream

€ 3,00

Cheesecake
Chocolate Branco, Frutos Vermelhos e Petazetas
Cheesecake
White Chocolate, Red Berries and Pop Rocks

€ 9,00

Coulant Praliné com Gelado
(Morango, Baunilha ou Chocolate). Sem Gluten
Praline Coulant with Ice Cream
(Strawberry, Vanilla or Chocolate).Gluten free

€ 9,00

Para aconchegar
nos dias mais frios
To cozy up on cold days

Chá da Tarde
com miniaturas doces & salgadas

Afternoon tea
with sweet & savory miniatures

€ 11,90

Suplemento chávena extra € 2,50
Extra cup supplement € 2,50

*Disponível todos os dias 17h00 às 19h00
*Available every day from 17:00 until 19:00

Brunch

*Brunch disponível ao fim-de-semana e feriados das 12:30 às 16:30
*Brunch available on weekends and holidays from 12:30 until 16:30

Brioche Corado com Gravlax de Salmão, Emulsão de Cebolinho e Pickle de Maçã e Endro

Golden Brioche with Salmon Gravlax, Chive Emulsion and Apple Pickle and Dill

Pão Alentejano, Croissant Folhado e Pão Doce com Passas. Manteiga, Compota de Abóbora, Mel e Nutela

Regional Bread, Croissants and Raisins Bread Butter, Pumpkin Jam, Honey and Nutella

Panquecas com Iogurte Artesanal, Frutos Vermelhos, Mel e Flor de Sal

Pancakes with Homemade Yogurt, Red Berries, Honey and Fleur de Sel

Waffle com Ovo bt, bacon, molho holandês e amêndoa tostada

Waffle with Lt Egg, Bacon, Hollandaise Sauce and Toasted Almonds

Tosta fofo com Abacate, Ovos Mexidos cremosos, Cebolinho e Pistachio

Fluffy Toast with Avocado, Creamy Scrambled Eggs, Chives and Pistachios

Selecione Duas Opções

Select Two Options

€ 22,50

Selecione Quatro Opções

Select Four Options

€ 39,00

Bebidas Incluídas
Drinks included

Selecione a sua Bebida

Select your drink

Sumo de Laranja Natural
Natural orange juice

Limonada com Gengibre e Alecrim
Lemonade with Ginger and Rosemary

Cappuccino

Latte Macchiato

(Leite ou Bebida Vegetal)
(Milk or Vegetal Drink)



Servido das 12h30 às 22h30 no Avista Bar - Piso 4
Served from 12:30 until 22:30 in the Avista Bar - Level 4

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor e são apresentados em Euros

All prices inclusive of local VAT at legal rate and are presented in Euros

Existe livro de reclamações

Guest complaint book available

É proibida a venda e o consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos de idade e a quem se apresente notoriamente embriagado ou com aparente anomalia psíquica.

The selling and consumption of alcoholic drinks is forbidden to minors under the age of 18 and to those already under the influence of alcohol or with psychological problems.

Informação sobre alimentos que podem causar alergias ou intolerâncias.

Information about aliments that can cause allergies and intolerances.

Se é alérgico ou intolerante a alguma das seguintes substâncias discriminadas, e tem alguma dúvida sobre se foi usada na preparação / confeção do que quer consumir, se precisa de mais informação pergunte ao nosso staff.

If you are allergic or intolerant to any of the following substances discriminated, and have any doubts whether this was used in the preparation / confection of what you want to consume, if you need more information please ask our staff.

- Cereais que contém Gluten
Cereals containig gluten
- Crustáceos Crustaceans
- Ovos Eggs
- Peixe Fish
- Amendoins Peanuts
- Rebentos de Soja Soybeans
- Leite Milk
- Nozes Nuts
- Aipo Celery
- Mostarda Mustard
- Sementes de Sésamo Sesame Seeds
- Dióxido de Enxofre e Sulfitos
Sulphur Dioxide and sulphites
- Tremoços Lupin
- Moluscos Molluscs

Decreto-Lei Decree-Law

Nº 1169/2011 – 25 de Outubro

Seja responsável. Beba com moderação.

Be responsible. Drink with moderation.

FICHA TÉCNICA
Technical Sheet

Fotografia
De Saruga

Design original 1ª Edição
Laura Heitor Coelho

Traduções
Vitória Stone

Edição Atualizada
Edição Extra - Janeiro 2025