

FRANCAIS



Le goût du gourmet... comme à la maison

Villa Mendo est né de la passion du Chef Rui Santos pour la cuisine. Fils de cette terre, il a perfectionné son art dans plusieurs cuisines portugaises et a apporté à Estela une cuisine de produit, de mémoire et de soin.

Ici, la touche de gourmet maison naît de l'amour de la simplicité, de la fraîcheur des produits locaux, biologiques et de saison, ainsi que du plaisir de recevoir à table.

Chef Rui Santos ·

Estela – Póvoa de Varzim ·

Réservations : +351 252 618 675 | +351 913 853 003

FRANCAIS

Apéritifs & Cocktails

Pour éveiller l'appétit

Porto tonic au fruit de la passion	6.00€
Cuba Libre —	5.50€
Whisky cola —	5.50€
Mojito au rhum de Madère —	5.50€
Caipimendo —	5.50€
Porto tonic —	4.00€
Vermouth Moot —	3.50€
Vermouth Nordesia d'Alvarinho —	3.50€
Cocktail sans alcool —	3.00€

Gin

Servis avec garniture suggérée

Adamus – Menthe —	9.50€
Sharish – Pomme verte & cannelle —	8.50€
Sharish Blue – Myrtilles —	8.50€
Corema Gin —	8.50€
Gordon's 0% alcool – Citron —	8.00€
Roku – Gingembre —	7.00€
Monção Alvarinho —	7.00€
Opium Red – Fruits rouges —	5.00€
Opium Passion – Fruit de la passion —	5.00€

Pour commencer

Couvert et premiers moments de partage

Couvert (par personne)	2.50€
-------------------------------	--------------

Pain chaud et broa avec beurre aromatisé.

Couvert complet (par personne)	4.00€
---------------------------------------	--------------

Pain chaud et broa, huile d'olive biologique Quinta dos Remoinhos, olives et pâtés artisanaux Villa Mendo.

Entrées

À partager, savourer sans hâte et ouvrir le repas

Planche de fromages et charcuteries —	14.00€
Crevettes à l'ail —	14.00€
Jambon ibérique —	12.00€
Croustillant de morue avec broa d'Avintes —	9.75€
Pleurotes sautées aux asperges et canard fumé —	9.00€
Portobello farci aux poivrons et alheira de Mirandela —	9.00€
Soupe de poisson —	8.00€
Croquettes de queue de bœuf (4 pcs) —	6.00€
Crêpes de crevettes (4 pcs) —	6.00€
Crème de notre terre —	3.00€

FRANCAIS

Mer & Tradition

Morue Villa Mendo —	22.00€
Tentacule de poulpe d'Apúlia — Avec migas de haricots rouges.	19.50€
Notre merlu à la façon de Póvoa —	17.00€
Riz de poisson de la criée (2 personnes) — Préparé avec le poisson du jour.	Sur demande

Terre

Joue de veau braisée — Avec châtaignes, riz aux haricots et épices.	18.50€
Cochon de lait à basse température — Sauce orange et poivre, migas de chou et chips.	18.00€
Feuilleté de poulet — Moutarde à l'ancienne, compotée d'oignon rouge artisanale, asperges et purée de patate douce.	17.00€
Risotto d'alheira — Crémeux, portugais et équilibré.	16.00€
Végétarien, Vegan & Enfants	
Bolognaise de légumes et champignons — Savoureuse et réconfortante.	17.00€

Risotto aux champignons et asperges — Crémeux et élégant.	15.00€
Linguine sautées aux légumes — Option sans gluten disponible.	13.00€
Menu enfant (jusqu'à 10 ans) — Soupe, plat, boisson et dessert.	17.50€

FRANCAIS

Grillades & Maturations

Viandes sélectionnées et cuisson maîtrisée

Côte de bœuf maturée 35 jours (~1kg) —	65.00€
Côte de bœuf Quinta do Toural (~1kg) —	55.00€
T-bone maturé (~800g) —	45.00€
Faux-filet (~300g) —	22.00€
Picanha (~250g) —	18.00€
Rumsteck (~250g) —	16.00€
Échine de porc bísaro —	12.50€

Accompagnements

Risotto aux champignons —	4.75€	Frites croustillantes —	3.50€
Haricots noirs —	4.75€	Salade campagnarde —	3.00€
Légumes rôtis —	4.00€	Batata d'Areia —	3.00€
Riz sauvage —	3.50€		

À partager au grill

Ideal for sharing at the table

Sélection grill (2 personnes) —	35.00€
---------------------------------	--------

Porc bísaro et bœuf Black Angus. Accompagnements : riz sauvage et légumes rôtis.

Sélection grill (3 personnes) —	54.00€
---------------------------------	--------

Porc bísaro et deux coupes de Black Angus. Accompagnements : riz sauvage, légumes rôtis et batata d'Areia.

Sélection premium (2 personnes) —	40.00€
-----------------------------------	--------

Porc bísaro et deux coupes premium (picanha ou faux-filet).

Sélection premium (3 personnes) —	60.00€
-----------------------------------	--------

Avec risotto de champignons et accompagnements.

FRANCAIS

Final sucré

Pão de ló moelleux — 9.00€

Avec fromage Serra et Porto LBV.

Fondant au caramel — 7.00€

Chaud, crémeux et intense.

Crumble de pomme — 6.00€

Avec glace artisanale.

Brownie au chocolat — 5.00€

Sans gluten. Option glace +2.00€.

Rabanada de Póvoa — 5.00€

Avec pignons et sauce au Porto.

Fruit frais — 3.50€

Glace artisanale — 3.00€

Salade de fruits — 2.50€

Café et mini pastel de nata — 2.20€

Expérience sucrée

Sharing, contrast and pleasure until the last moment

Sélection desserts Villa Mendo — 18.00€

Trois desserts à partager pour prolonger l'expérience.

Expérience dessert premium — 24.00€

Quatre créations pour une expérience complète.

Pairing

+2.00€ per personne

Madeira Vermouth, 10-Year Optima Port or Limoncino.