



Couvert

Azeite Quinta dos Remoinhos Bio com Balsâmico e Azeitona	3.00€
Pão Quente e Broa	1.75€
Húmus com Sementes de Girassol e Goji	1.75€
Patê de Alheira, Compota de Tomate Bio e Aioli <i>unidade</i>	1.50€

Sopas

Sopa de Peixe	8.00€
Creme da Nossa Terra	3.00€

Entradas

Tábua de Fumeiro Alheira, Chouriço de Sangue, Chouriço de Carne e Chouriço de Vinho	14.00€
Tábua de Queijos e Enchidos	13.00€
Camarão ao Alho	12.00€
Tábua de Queijos	11.00€
Tábua de Presunto Ibérico	10.00€
Estaladiço de Bacalhau com Broa de Avintes	8.00€
Portobello Recheado com Pimentos e Alheira de Mirandela	8.00€
Croquetes de Rabo de Boi 4 unidades	5.50€
Crepes de Camarão 4 unidades	5.00€
Asinhas Picantes 4 unidades	5.00€
Gyosas de Legumes sem glúten 4 unidades	4.50€

Pratos de Autor

Bacalhau à Villa Mendo Garfo de Prata de Cozinha Contemporânea	19.50€
Magrê de Pato com Puré de Batata Doce Trufado e Espargos Braseados	18.50€
Tentáculo de Polvo da Pedra Apuliense com Migas de Feijão Vermelho	18.00€
Leitão a Baixa Temperatura com Molho de Pimenta e Laranja com Migas de Couve e Chips	17.00€
A Nossa Pescada Poveira	15.50€
Risotto de Alheira com Grelos e Abacaxi Assado	15.00€

Pratos Individuais de Carnes

*Costoletão Maturado 2 Pax	65.00€	A acompanhar	
* Disponível por encomenda		Risotto de Cogumelos	4.75€
Vazia Argentina Black Angus	21.75€	O Nosso Feijão Preto	4.75€
Picanha Black Angus	17.00€	Legumes Grelhados	4.00€
Alcatra Black Angus	15.50€	Arroz Selvagem	3.50€
Cachaço de Porco Preto	11.75€	Batata Frita "Chips"	3.50€
		Salada Campestre	3.00€
		Batata d'Areia	3.00€

Taxa aplicada ao IVA em vigor; A partilha de pratos individuais tem o valor de 2.50€; Taxa de Bolo 2.50€;

Taxa de Rolha 4.50€ por garrafa; Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

Peixe Fresco

Peixe do Mar (Peixe Sob Consulta) com Batata d'Areia e Grelos	19.50€
---	--------

Vegetariano & Vegan

Bolonhesa de Cogumelos e Legumes	13.00€
Risotto de Cogumelos e Espargos	12.00€
Linguinni Salteado com Legumes Opção sem Glúten	10.00€

MENU KIDS até 10 anos de idade

Sopa + Prato + Bebida + Sobremesa	12.50€
-----------------------------------	--------

Carnes para Partilhar

3 PESSOAS

Cachaço + Costoletão Maturado (por encomenda) com Risotto de Cogumelos, Legumes Grelhados e Chips	84.50€
--	--------

Cachaço + Alcatra + Picanha com Risotto de Cogumelos, Legumes Grelhados e Batata d'Areia	54.00€
--	--------

2 PESSOAS

Vazia Argentina Black Angus + Picanha, Arroz Selvagem e Legumes Grelhados	43.50€
Vazia Argentina Black Angus + Alcatra, Arroz Selvagem e Legumes Grelhados	41.50€
Vazia Maturada aprox. 40 dias Laminada com Chips e Feijão	40.00€
Cachaço + Vazia Argentina Black Angus, Arroz Selvagem e Legumes Grelhados	37.75€
Cachaço + Picanha com Arroz Selvagem e Legumes Grelhados	33.50€
Cachaço + Alcatra com Risotto de Cogumelos e Legumes Grelhados	33.00€

Sobremesa

Texturas de Whiskey sem glúten	9.50€
Pão de Ló Húmido com Queijo da Serra e Vinho do Porto LBV	8.00€
Cheesecake com Castanhas e Compota de Abóbora sem glúten	6.50€
Fondant de Caramelo	6.50€
Crumble de Maçã com Gelado Artesanal	5.50€
Mousse de Chocolate opção sem glúten	5.00€
Fruta Natural	3.50€
Bola de Gelado Artesanal opção de chocolate sem glúten	3.00€
Salada de Fruta	2.50€
Final Perfeito Café e Mini Pastel de Nata	2.00€

Obrigado pela visita!

Chef Rui Santos & Equipa Villa Mendo

Taxa aplicada ao IVA em vigor; A partilha de pratos individuais tem o valor de 2.50€; Taxa de Bolo 2.50€;
Taxa de Rolha 4.50€ por garrafa; Neste estabelecimento existe livro de reclamações.



Français

Couvert

Huile <i>Quinta dos Remoinhos Bio</i> avec balsamique et olives	3.00€
Pain chaud et Pain Portugais	1.75€
Houmous aux Graines de Tournesol et de Goji	1.75€
Unité Alheira Pâté, Compote de Tomates Bio et Aïoli	1.50€

Soupes

Soupe de Poisson	8.00€
Crème de Notre Terre	3.00€

Apéritif

Planche à Fumer Alheira, Chorizo de Sang, Chorizo de Viande et Chorizo de Vin	14.00€
Planche de Fromages et Saucisses	13.00€
Crevettes à L'ail	12.00€
Plateau à Fromage	11.00€
Planche de Jambon Ibérique	10.00€
Cabillaud Croustillant aux Avintes Broa	8.00€
Portobello Farci aux Poivrons et Alheira de Mirandela	8.00€
Croquettes de Queue de Boeuf 4 pièces	5.50€
Crêpes aux Crevettes 4 pièces	5.00€
Ailes Chaudes 4 pièces	5.00€
Gyosa aux Légumes sans gluten 4 pièces	4.50€

Plats d'Auteur

Morue à Villa Mendo (<i>Fourchette en argent pour cuisine contemporaine</i>)	19.50€
Magret de Canard avec Purée de Patate Douce Truffée et Asperges Braisées	18.50€
Tentacule de Poulpe da Pedra Apuliense avec Migas aux Haricots Rouges	18.00€
Porcelet à basse Température avec Sauce au Poivre et à L'orange avec Kale Migas et Frites	17.00€
Notre Merlu Poveira	15.50€
Risotto d'Alheira aux Légumes Verts et Ananas Rôti	15.00€

Plats de Viande Individuels

Entrecôte Vieillie 2 Pax	<i>Par Ordre</i>	65.00€	Garnison	
Surlonge Argentina Black Angus		21.75€	Risotto aux Champignons	4.75€
Rumsteck Black Angus		17.00€	Nos Haricots Noirs	4.75€
Croupe Black Angus		15.50€	Légumes Grillés	4.00€
Cou de Couchon Noir		11.75€	Riz Sauvage	3.50€
			Frites "Chips"	3.50€
			Salade Campagnarde	3.00€
			Pomme de Terre Sable	3.00€

Taxa aplicada ao IVA em vigor; A partilha de pratos individuais tem o valor de 2.50€; Taxa de Bolo 2.50€;
Taxa de Rolha 4.50€ por garrafa; Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

Poisson Frais

Poisson de la mer (poisson en consultation) avec pommes de terre des sables et choux	19.50€
--	--------

Végétarien et Végétalien

Bolognaise aux Champignons et aux Légumes	13.00€
Risotto aux Champignons et aux Asperges	12.00€
Linguini Sautés aux Légumes <i>Option Sans Gluten</i>	10.00€

MENU KIDS jusqu'à 10 ans

Soupe + Assiete + Boisson + Dessert	12.50€
-------------------------------------	--------

Viandes à Partager

3 PERSONNES

Cou + Entrecôte Vieillie (par ordre) avec Risotto, Légumes Rôtis et Frites	84.50€
Cou + Croupe + Rumsteck avec Risotto, Légumes Rôtis et Pommes de Terre des Sables	54.00€

2 PERSONNES

Surlonge Argentine Black Angus + Rumsteck, Riz Sauvage et Légumes Rôtis	43.50€
Surlonge Argentine Black Angus + Croupe, Riz Sauvage et Légumes Rôtis	41.50€
Vide Vieilli +/- 40 jours Laminé avec Chips et Haricots	40.00€
Cou + Surlonge Black Angus avec Riz Sauvage et Légumes Rôtis	37.75€
Cou + Picanha avec Riz Sauvage et Légumes Rôtis	33.50€
Cou + Croupe avec Risotto et Légumes Rôtis	33.00€

Dessert

Textures de Whisky sans gluten	9.50€
Pain éponge moelleux avec Fromage da Serra et porto LBV	8.00€
Cheesecake aux Châtaignes et Confiture de Potiron sans gluten	6.50€
Fondant au Caramel	6.50€
Crumble aux Pommes avec Glace Maison	5.50€
Mousse au Chocolat option sans gluten	5.00€
Fruits Naturels	3.50€
Boule de Crème Glacée option chocolate sans gluten	3.00€
Salade de Fruit	2.50€
Fin Parfaite Café et Mini Pastel de Nata	2.00€

Merci pour la visite!

Chef Rui Santos & Equipa Villa Mendo

Taxa aplicada ao IVA em vigor; A partilha de pratos individuais tem o valor de 2.50€; Taxa de Bolo 2.50€;
Taxa de Rolha 4.50€ por garrafa; Neste estabelecimento existe livro de reclamações.



English

Appetizer

Olive Oil <i>Quinta dos Remoinhos Bio</i> with Balsamic and Olives	3.00€
Hot Bread and Rustic Bread	1.75€
Hummus w/ Sunflower and Goji Seeds	1.75€
Alheira Paste, Organic Tomato Jam and Aioli <i>unit</i>	1.50€

Soups

Fish Soup	8.00€
Vegetable Soup	3.00€

Entreés

Smoked Charcuterie Board <i>Alheira, Blood Sausage, Meat and Wine Chorizo</i>	14.00€
Cheese & Charcuterie Board	13.00€
Garlic Shrimp	12.00€
Cheese Board	11.00€
Iberic Ham Board	10.00€
Crispy Cod with Avintes Broa	8.00€
Portobello Stuffed with Peppers and Alheira de Mirandela	8.00€
Oxtail Croquettes 4 pieces	5.50€
Shrimp Rolls 4 pieces	5.00€
Hot Wings 4 pieces	5.00€
Vegetable Gynosas glúten free 4 pieces	4.50€

Chefs Creations

Villa Mendo Cod <i>(Silver Fork from Contemporary Cuisine)</i>	19.50€
Duck Magrêl with Truffled Sweet Potato Purée and Braised Asparagus	18.50€
Apulias Stone Octopus Tentacle with Red Bean <i>Migas</i>	18.00€
Piglet at Low Temperature with Pepper and Orange Sauce with Kale Migas and Chips	17.00€
Our Hake Poveira	15.50€
Alheira (portuguese sausage) Risotto with Pinapple and Greens	15.00€

Single Serving Meat Dishes

Aged Ribeye 2 Pax	Pre-order only	65.00€	Sides	
Argentinian Black Angus Sirloin		21.75€	Mushroom Risotto	4.75€
Picanha Black Angus		17.00€	Our Black Beans	4.75€
Rump Black Angus		15.50€	Roasted Vegetables	4.00€
Black Pigs Neck		11.75€	Wild Rice	3.50€
			Chips	3.50€
			Country Salad	3.00€
			Rosted Potatos	3.00€

Taxa aplicada ao IVA em vigor; A partilha de pratos individuais tem o valor de 2.50€; Taxa de Bolo 2.50€;
Taxa de Rolha 4.50€ por garrafa; Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

Fresh from the Sea

Fresh Fish (catch of the day) with Roasted Potatos and Sprouts	19.50€
--	--------

Vegan & Vegetarian

Mushroom and Vegetable Bolognese	13.00€
Mushroom and Asparagus Risotto	12.00€
Sautéed Linguini with Vegetables <i>Gluten Free Option</i>	10.00€

KIDS MENU up to 10yo

Soup + Main + Drink + Dessert	12.50€
-------------------------------	--------

Meat to Share

3 PEOPLE

Scruff + Aged Ribeye (previous order) w/ Risotto, Roasted Vegetables and Chips	84.50€
Scruff + Rump + Picanha w/ Risotto, Roasted Vegetables and Roasted Potatoes	54.00€

2 PEOPLE

Sirloin Black Angus + Picanha with Wild Rice and Roasted Vegetables	43.50€
Sirloin Black Angus + Rump with Wild Rice and Roasted Vegetables	41.50€
Aged Stake +/- 40 days Laminated with Chips and Beans	40.00€
Scruff + Sirloin Black Angus with Wild Rice and Roasted Vegetables	37.75€
Scruff + Picanha with Wild Rice and Roasted Vegetables	33.50€
Scruff + Rump with Risotto and Roasted Vegetables	33.00€

Dessert

Whiskey Textures <i>gluten free</i>	9.50€
Moist Sponge Cake with Serra Cheese and Port Wine LBV	8.00€
Cheesecake with Chestnuts and Pumpkin Jam <i>gluten free</i>	6.50€
Caramel Fondant	6.50€
Apple Crumble with Homemade Ice Cream	5.50€
Chocolate Mousse <i>glúten free option</i>	5.00€
Piece of Fresh Fruit	3.50€
Ice Cream Scoop <i>chocolategluten free</i>	3.00€
Fruit Salad	2.50€
Perfect Ending <i>Expresso and Mini Pastel de Nata</i>	2.00€

Tank you for your visit!

Chef Rui Santos & Equipa Villa M endo

Taxa aplicada ao IVA em vigor; A partilha de pratos individuais tem o valor de 2.50€; Taxa de Bolo 2.50€;
Taxa de Rolha 4.50€ por garrafa; Neste estabelecimento existe livro de reclamações.