

WELCOME TO VÁRZEA!

WHILE YOU WAIT...

BREAD	1,75
PLATTER WITH:	5,50
HERBS, GARLIC AND LEMON BUTTER;	1,00
OLIVES;	1,00
HOMEMADE PANIR MOUSSE WHITH GRISSINIS;	1,00
MOURISH STYLE ZAALOUK WITH AUBERGINES AND TOASTIES	1,00



@VARZEA.BISTROT

SOUPS

AVELUDADO BUTTERNUT 
Butternut squash creamy soup, balsamic reduction, almond crumble, yogurt tzatziki sauce, parmesan petals

7,00

SALMOREJO (à nossa moda)
Cold soup of cherry tomatoes and roasted peppers, served with fried shrimp and its little spicy bisque, buffalo mozzarella and basil sphere, parmesan cheese chips and lime twist

9,50

TO SHARE

CRISPY VEGGIE VÁRZEA 
Carrot, zucchini, aubergine and cauliflower in an extra crispy tempura, served with tzatziki and soy mayo

10,80

TATAKY CROCANTE DE ATUM
Tuna tataki in tempura, served with white beans, smoked sweet potato mousse

12,80

TRUFADA DE PORCO PRETO
Black pork cheek stew with red wine mint and lemon, potato puree in white truffle scent

10,80

PICA-PAU DO MAR
Fresh tuna tataky brased rare, sweet & sour mustard, smoked tzatziki and pickles from our garden

12,80

CAMARÃO FRIGÍDO E CHAMUSCADO
Prawns sautéed in garlic, chili, brandy and parsley; Your bisque sauce and sliced homemade basil bread

13,90

MIL FOLHAS DE LEGUMES GRELHADOS 
Layered grilled vegetables, pesto sauce, sliced toasted bread and salad

9,80

ATUM NA HORTA
Ceviche of fresh tuna and raw veggies from our garden, lime and mango dressing, served with lemon and basil sorbet and crispy sweet potato

11,80

TEMPURA PANKO
Prawns seasoned and fried in panko tempura, served with garlic mayonnaise and soy mayonnaise

12,80

TARTARE DE SALMÃO 
Smoked salmon, fresh cod, green apple, lime with prawn crackers, sweet potato chips and sliced toasted bread

14,90

TENTÁCULO CROCANTE
Crispy Tataky of octopus tentacle, served with roasted red pepper sauce, smoked & spicy salt and lemon & garlic mayonnaise and sweet potato chips

13,90

BIFANA DA VILA
Little taste of the typical black pork fillet sandwich, with smoked bacon, crispy onion, rocket and sweet & sour mustard, served with our house style fries

12,80



VÁRZEA

horta & bistrot



All prices are in Euros and include VAT.
This restaurant has a complaint book.

VÁRZEA
horta & bistrot

TLF: 282 994 043

This resturant has available an allergen list

BBQ – GRILL

FILET MIGHON 🍖

Black Pork tenderloins in fine herbs and sesame crust, balsamic sauce and sweet potato trio

16,90

BOCHECHAS DE PORCO PRETO À VÁRZEA

Black Pork cheeks stewed in red wine, sweet potato and celery velvet pureé, sweet potato chips, crispy onions and white truffle zest

18,90

PICANHA

Picanha grain-fed, chimichurri sauce, beans, brazilian farofa, orange and basil chutney; Rice and house style salad

22,90

TAJINE ROYALE (MERGUEZ) 🌶️

Typical regional lamb sausage; Mint and orange twist; Moroccan syle tajine with veggie couscous, aubergine zaalouk and stewed chickpeas

19,80

ENTRECÔTE NA BRASA

300 grams of tender and matured beef steak grilled rare served with house fries and salad

24,90

FROM THE SEA

BRÁS DE CAMARÃO

Shrimps, ginger and leek braised tartar with crispy sweet potato and fried egg, on bed of white beans and rosemary pureé

18,90

TAJINE DA COSTA 🌶️

Wild shrimps and their bisque; Sweet potatoes, mussels from our Coast; Vegetables tajine with couscous;

19,80

GRELHADA À MEDITERRÂNICA

Fresh swordfish fillet grilled on charcoal, served with capers, black olives, aubergine, peppers sauce; Comes with potato rosti and salad

18,90

FILETE DE SALMONETE

Fresh red mullet fillet from our coast served in orange and basil sauce, comes with potato rosti and salad

18,90

FROM THE GARDEN

TAJINE DA VÁRZEA 🌿🌶️ (FALAFEL-VEGAN)

Aubergine zaalouk and grilled peppers; Sweet potato falafel; Mourish style vegetable stew with lime couscous an tzatziki.

15,90

BD BURGER 🌿

Homemade veggie burger, homemade sweet potato bun with sesame seeds, nuts, goat cheese, caramelized onions, tzatziki, balsamic sauce and rocket served with potato chips

13,90

BIO HORTA À BRÁS 🌿

Our veggie version of the traditional Lisbon plate. Served with our organic vegetables, crispy sweet potato and crispy bio egg yolk

15,90

SWEET TOOTH

FRUTA & Co.

Fresh and tasty, fruit salad with lemon and basil ice cream, served with spicy cantuccini

5,50

MOUSSE DE CHOCOLATE

Creamy Belgian dark chocolate mousse, várzea style

5,90

BOMBOM DE BATATA DOCE

Orange and ginger, Belgian dark chocolate, filled with sweet potato, crispy almonds and citrus (2 un)

4,50

TIRAMISÚ AL CAFFE

The classic dolce all'italiana

5,90

SIDE DISHES

🌿 RICE
4,00

🌿 HOUSE SALAD
4,00

🌿 HOUSE FRIES
4,00

TYPICAL SMOKED SAUSAGE
CROQUETTES
4,00

🌿 BALSAMIC SALAD
6,95

🌿 SWEET POTATO CHIPS
3,00

FOR THE LITTLE ONES

CHICKEN CORDON BLEU WITH
FRIES OR RICE (1 UN)
5,90

🌿 LACINHOS: MINI CHEESE
RAVIOLI WITH BUTTER AND
PARMESAN SAUCE
8,90

🌿 SMOOTH VEGGIES
SOUP
3,00

BEM-VINDOS AO VÁRZEA!

ENQUANTO ESPERA...

PÃO 1,75

TRAVESSA COM: 5,50

MANTEIGA DE ERVAS,
ALHO E LIMÃO; 1,00

AZEITONAS; 1,00

MOUSSE DE QUEIJO "PANIR" CASEIRO
COM GRISSINI; 1,00

ZAALOUK Mouro
DE BERINGELAS COM
TOSTINHAS 1,00



@VARZEA.BISTROT

SOPAS DE AUTOR

AVELUDADO BUTTERNUT

Creme aveludado de abóbora,
redução balsâmica, crumble de
amêndoa amarga, creme de iogurte
caseiro e pétalas de parmesão

7,00

SALMOREJO (à nossa moda)

Sopa fria de tomatinhos e
pimentão assado servida com
camarão salteado e sua bisque
picantina, esfera de mozzarella
de búfala e manjeriço, chips de
parmesão e twist de lima

9,50

PARA PARTILHAR

CRISPY VEGGIE VÁRZEA

Cenoura, courgete, beringela e
couve-flor em polme extra crocante,
servidos com tzatziki e maionese
agridoce de soja

10,80

TATAKY CROCANTE DE ATUM

Tataky de atum em tempura, com
feijão branco, mousse de batata doce
fumada

12,80

TRUFADA DE PORCO PRETO

Bochecha de porco preto estufada em
vinho tinto com hortelã e limão, puré de
batata em perfume de trufa branca

10,80

PICA-PAU DO MAR

Tataky de atum fresco grelhado nas
brasas, mostarda agridoce de pêra
rocha, tzatziki fumado e pickles
da horta

12,80

CAMARÃO FRIGÍDO E CHAMUSCADO

Salteados com alho, aguardente,
malagueta e salsa, na sua bisque,
com chips rústica de pão caseiro e
manjeriço

13,90

MIL FOLHAS DE LEGUMES GRELHADOS

...Servido com pesto, tostinha rústica
e saladinha de tomate

9,80

ATUM NA HORTA

Ceviche de atum fresco e cruditée da
horta em vinagrete de citrinos e manga,
servido com sorvete de limão e
manjeriço e crocante de batata doce

11,80

TEMPURA PANKO

Camarão temperado em tempura, acompanha
maionese de alho e maionese de soja

12,80

TARTARE DE SALMÃO

Tartare de salmão fumado, bacalhau
fresco, maçã verde, lima, crocante
de camarão, chips de batata doce e
pão da serra

14,90

TENTÁCULO CROCANTE

Tataky crocante de polvo servido
com molho de pimento vermelho
assado, sal fumado e maionese de alho

13,90

BIFANA DA VILA

Carcaça de forno de lenha recheado
com lombinho de porco preto temperado
e frito na banha vermelha, bacon
fumado, cebola crocante, rúcula e
molhenga à nossa moda, acompanha com
batata à casa

12,80



VÁRZEA

horta & bistrot

Preços apresentados em Euros, incluem IVA à taxa em vigor.
Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

VÁRZEA

horta & bistrot

TLF: 282 994 043

Este estabelecimento tem disponível a lista dos alergénios

DAS SERRAS ÀS BRASAS

FILET MIGNON

Lombinho de Porco Preto da serra, em crosta de ervas finas e sésamo, servido com molho balsâmico acompanhado com triologia de batata doce

16,90

BOCHECHAS DE PORCO PRETO À VÁRZEA

Bochecas de Porco Preto de Monchique estufadas em vinho tinto, puré aveludado de aipo e batata doce, penas estaladiças de batata doce, cebola crocante e zest de trufa branca

18,90

PICANHA

Picanha marmoreada grain-fed, molho chimichurri, feijão, farofa à bahiana: chutney de laranja e manjerição; Arroz e saladinha da casa

22,90

TAJINE ROYALE

Merguez de borrego churro de tavira produzidas pela casa e grelhadas na brasa de carvão. Hortelã, laranja, tajine de legumes: grão de bico estufado à Moura, couscous

19,80

ENTRECÔTE NA BRASA

300 gramas de succulenta carne de novilho maturada e grelhada mal passada, no carvão, acompanha batata frita à casa, aioli e saladinha

24,90

DO MAR

BRÁS DE CAMARÃO

Salteado de camarão, gengibre, limão e alho francês, palha de batata doce, servido sob creme de feijão branco e alecrim com gema crocante de ovo bio

18,90

TAJINE DA COSTA

Camarão e sua bisque picante; Batata doce, mexilhão da Costa Vicentina, tajine de legumes e couscous;

19,80

GRELHADA À MEDITERRÂNICA

Lombo de espadarte grelhado nas brasas e servido com molho mediterrânico de alcaparras, azeitonas pretas, beringela, pimentos e tomatinhos da horta, acompanha rosti de batata e saladinha

18,90

FILETE DE SALMONETE

Filete de salmonete da nossa costa servido em molho de laranja e manjerição, acompanha rosti de batata e saladinha

18,90

DA HORTA

TAJINE DA VÁRZEA

Zaalouk de beringela e pimentos nas brasas; Falafel de batata doce; Hortaliças estufadas à moda mourisca; Couscous de lima e tzatziki;

15,90

BD BURGER

Burger vegetariano caseiro, pão da casa de batata doce e sésamo preto; Nozes, queijo de cabra, cebola caramelizada, tzatziki, balsâmico, rúcula, acompanhado com chips de batata doce

13,90

BIO HORTA À BRÁS

A nossa versão vegetariana do clássico prato do Bairro Alto; Confeccionado com os nossos legumes orgânicos da horta, palha de batata doce gema crocante de ovo bio

15,90

DOÇARIAS

FRUTA & Co.

Fresca e saborosa salada de fruta com gelado de limão e manjerição, servida com cantuccini de frutos secos

5,50

MOUSSE DE CHOCOLATE

Cremosa mousse de chocolate preto belga, à várzea

5,90

BOMBOM DE BATATA DOCE

Praline de chocolate preto belga, laranja e gengibre, recheado de batata doce, com amêndoa tostada (2 un)

4,50

TIRAMISÚ AL CAFFE

O dolce all’italiana

5,90

PARA ACOMPANHAR

 ARROZ 4,00

 SALADINHA DA CASA 4,00

 BATATA FRITA À CASA 4,00

CROQUETES DE MIGAS DE ALHEIRA 4,00

 SALADA BALSÂMICA 6,95

 CHIPS DE BATATA DOCE 3,00

PARA OS PEQUENOS

CORDON BLEU DE FRANGO COM BATATA FRITA OU ARROZ (1 UN) 5,90

 LACINHOS: MINI RAVIOLI DE QUEIJO EM MOLHO DE MANTEIGA 8,90

 CREME DE LEGUMES DA NOSSA HORTA 3,00