



Vitória Stone
HOTEL

Carta de Comida
Food Menu



Índice

02 Entradas
Starters

03 Pratos Principais
Main dishes

04 Saladas
Salads

04 Snacks
Snacks

05 Hambúrgueres
Burgers

06 Vegetariano
Vegetarian

06 Menu infantil
Children's menu

07 Sobremesas
Desserts



Entradas

Starters

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
Lupin Hummus



Bruschetta de Tomate Confitado,
Queijo da Ilha, Presunto e
Manjericão frito € 9,00

Bruschetta with Sun-dried Tomatoes,
Island cheese (Azores), Prosciutto,
and Fried basil

Esferas de Alheira com Aioli - 2 unid. € 6,50
Alheira Spheres with Aioli

Ceviche de Peixe com Puré de
Batata-doce, Alho francês frito
e Pickles de Cebola roxa € 15,00

Fish Ceviche with Mashed sweet
Potatoes, fried Leeks and Red Onion pickles

Ovos mexidos com Espargos € 7,50
Scrambled Eggs with Asparagus

Gambas ao Alinho € 15,00
Garlic Prawns in Olive oil

Tábua de Queijos e Enchidos do
nosso Alentejo com Compota
Caseira, Frutos secos e Fruta € 22,00

Charcuterie Board with Alentejo Products,
Homemade Jam, Dried Nuts and Fruit

Principais

Main



**Bacalhau com puré de Grão,
Espinafre salteado e espuma de Bacalhau** € 23,00
Cod with Chickpea Purée, Sautéed
spinach and Cod foam

**Polvo confitado com Batata assada,
Pickles de Cebola roxa e emulsão
de Alho trufado** € 23,50
Confit Octopus with roasted Potatoes,
red Onion Pickles, and truffle Garlic emulsion

**Risotto de Queijo alentejano com
Naco de Novilho e seu Jus** € 26,50
Alentejo Cheese Risotto with
Veal steak au Jus

**Plumas de Porco preto com
Migas de Coentro e Alho** € 21,50
Iberian black Pork "Pluma" with
Cilantro and Garlic "Migas"

**Bochechas de Porco preto com
Arroz cremoso de Tomilho e Limão** € 22,50
Black Pork Cheeks with creamy
Thyme and Lemon Rice

**Linguini de Camarão com molho
Pesto Caseiro** € 17,00
Prawn Linguini with Homemade Pesto sauce

Sopa de Tomate € 16,00
Alentejo-style Tomato Soup

Saladas

Salads

Frango com Parmesão € 14,00

Chicken with Parmesan

Alface romana, Frango, Bacon crocante, Croutons, Parmesão, Molho César e Rebentos de Coentros

Romaine Lettuce, Chicken, Crispy Bacon, Croutons, Parmesan, Caesar sauce and Cilantro Sprouts

Salada Campestre € 15,00

Country salad

Burrata; Pesto de Manjeriçã, Pepino, Tomate em texturas, Tapenade de Azeitona, óleo de Cebolinho e Pistácio, Tostinhas caseiras

Burrata, Basil Pesto, Cucumber, Tomato in textures, Olive tapenade, Chive Oil and Pistachio, homemade Toasts

Snacks

Snacks

Tosta Mista € 7,50

Grilled Cheese with Ham

Tosta de Frango alentejana € 11,00

Alentejo-style Chicken toast

Frango, Paio, Maionese de azeitona preta, Rúcula e Tomate

Chicken, Cured Pork Loin Sausage, Black olive mayonnaise, Arugula, and Tomato

Bao de Bochecha de Porco desfiada, Rúcula, Pickles de Cebola roxa e Creme fraïche € 13,00

Bao with Pulled Pork cheek, Arugula, Red Onion Pickles, and Crème fraïche

Prego de Vitela em Pão de Chapata, €21,00

Cebola caramelizada, Rúcula e Mostarda

Veal Loin in Ciabatta Bread, Caramelized Onion, Arugula and Mustard.

Panini de Cogumelos e Queijo €11,00

alentejano curado

Mushroom and Aged alentejo Cheese Panini

Mini Tacos de Camarão, Creme fraïche e Ervas €12,50

Mini Shrimp Tacos with Crème fraïche and Herbs

Tiras de Frango Panko com Sweet Chili e Cebolinho €15,00

Panko Chicken Strips with Sweet Chili and Chives

Pica Pau de Lombo de Novilho, Pickles e Azeitona €20,00

Beef Loin "Pica Pau", Pickles and Olives



Hambúrgueres

Burgers

Cromeleque € 16,00
"black angus" Premium Burger,

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.

Vegetariano € 14,00
100% Veggie Burger

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.



—
Vegetariano
Vegetarian

Risotto de Abóbora, Nozes,
Mel e Queijo da Ilha € 15,00
Pumpkin, Walnut, Honey, and
Island Cheese Risotto

Linguini com Cogumelos, Pesto
e Tomate confitado € 14,00
Linguine with Mushrooms, Pesto,
and Sun-Dried Tomatoes

—
Extras

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

Legumes salteados € 4,50
Sautéed vegetables

Salada Mista € 3,00
Mixed salad

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

—
Menu infantil € 20,00
Children's menu

Creme de Legumes

Hambúrguer, Batata 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



Sobremesas

Desserts

Cheesecake de Manga e Maracujá € 9,00
Mango and Passion Fruit Cheesecake

Brownie de Chocolate com Toffee e Gelado de Baunilha € 8,00
Chocolate Brownie with Toffee and Vanilla Ice Cream

Panna Cotta de café, Crumble de Caramelo e Nata € 7,50
Coffee Panna cotta, Caramel and Cream Crumble

A nossa Sericaia com Crocante de Bolacha e Gelado de Ameixa de Elvas € 8,50
Our "Sericaia" with Cookie crumble and Elvas Plum Ice Cream

Leite Creme de Alfazema, Açúcar queimado e Gelado Queijo €7,00
Lavander Crème Brûlée, Caramelized Sugar and Cheese Ice cream

A nossa Tarte de Noz € 4,50
Our Nut Pie

Gelados Artesanais € 4,50
Handmade Ice Cream



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
Complaints 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 sale and consumption of alcoholic beverages are prohibited for minors under 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 foods that may 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 listed substances, and have any doubts whether this was used in the preparation / preparation of your meal, if you need more information please ask our staff.

- Cereais que contém Glúten
Cereals containing 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.
Drink responsibly / Drink in moderation

FICHA TÉCNICA
Technical Sheet

Fotografia
DeSaruga

Design original 1ª Edição
Laura Heitor Coelho

Traduções
Vitória Stone

Edição Atualizada
Edição Extra - Maio 2026