



**CARTA**



# VILLA SABÓIA

— Since 2016 —

## ENTRADAS QUENTES

### CREME DE COGUMELOS TRUFADO 6

Creme Aveludado de Cogumelos da Época,  
Aromatizado com Azeite de Trufa

### CREME DA VILLA 6

Creme do Dia, Preparado com Ingredientes Frescos e Sazonais.  
[Consulte a nossa equipa](#)

### BURRATA SABOIANA 13

Burrata Cremosa, Molho de Tomate Confitado e Pesto

### CROQUETES ARTESANAIS (4 UNID) 8

Croquetes Artesanais de Alheira e de Jamón com Queijo,  
Fritos no Momento

### FOLHADINHO DE LAGOSTA 17

Lagosta, Camarão, Cenoura e Açafraão Mayo

### FOCACCIA VILLAGE 10

Focaccia Artesanal com Molho de Tomate e Parmesão

### OVOS ROTOS DA VILLA 16

Ovo, Batata, Cebola, Pata Negra

## ENTRADAS FRIAS

### SALADA DE FRANGO GRELHADO 17

Mistura de Folhas Frescas, Frango Grelhado Suculento,  
Lascas de Parmesão, Amêndoa Tostada, Tomate Cherry  
e Crocante de Bacon e Croutons

### SALADA BURRATA 16

Folhas Seleccionadas, Burrata Cremosa, Beterraba, Gomos  
de Laranja Algarvia, Noz Crocante e Tomate Cherry e Pesto

### SALADA DE CAMARÃO 17

Folhas Frescas, Camarão Salteado, Manga, Abacate,  
Queijo Feta e Tomate Cherry

### PATA NEGRA SELECCIÓN (50G) 18

Presunto Pata Negra Seleccionado, Cortado à Mão

### TÁBUA DE QUEIJOS (3 SELECÇÕES) 18

Seleção de Três Queijos, que Combinam Equilíbrio e Suavidade

### CARPACCIO DE NOVILHO TRUFADO 16

Finas Lâminas de Novilho, Rúcula Fresca, Parmesão,  
Tomate Cherry, Alcaparras e Azeite Trufado

### CARPACCIO DE PEIXE BRANCO 17

Finas Fatias de Peixe Fresco Envolvidas em Molho Ponzu,  
Mix de Ovas Tobiko ao Toque de Trufa e Raspas de Limão

Os preços incluem IVA à taxa em vigor

ESTORIL - PORTUGAL

VILLASABOIA.COM

# VILLA SABÓIA

— Since 2016 —

## RISOTTOS & PASTAS

### RISOTTO DE BETERRABA 18

Queijo Ricota, Cogumelos frescos, Manjerição, Nozes e Mel

### RISOTTO DA TERRA TRUFADO 26

Risotto de Cogumelos Selvagens, Perfumado com Trufa e Finalizado com Lascas de Queijo da Ilha Curado

### RISOTTO DO MAR 25

Camarão Black Tiger, Queijo Parmesão, Tinta de Choco e Raspa de Lima

### TAGLIATELLE AI FUNGHI & TARTUFO 25

Creme de Cogumelos Trufado, Parmesão e Trufa

### RAVIOLI DE CABRA 19

Cebola Caramelizada, Molho de Tomate, Cogumelos, Azeitonas, Parmesão e Manjerição

### LINGUINI DE CAMARÃO & LIMÃO SICILIANO 19

Linguini, Camarão, Creme de Burrata Trufado

### RISOTTO DE MAÇÃ VERDE 19

Risotto, Maçã, Farofa Crocante e Picadinho de Carne

## PRATOS DA VILLA

*Especialidade Villa Saboia*

### LOMBO DE SALMÃO GRELHADO 21

Lombo de Salmão Grelhado, Servido Sobre Risotto Cremoso de Lima e Legumes Salteados

### BACALHAU CONFITADO 26

Lombo de Bacalhau Confitado Lentamente em Azeite, Servido com Brás Cremoso de Espargos e Finalizado com Redução do Próprio Assado

### ÁFRICA MINHA 22

Moqueca de Camarão e Corvina, Rica em Aromas Tropicais, Servida com Arroz Basmati

### MAGRET DE PATO 23

Molho de Foie Gras, Risotto de Laranja e Legumes Salteados

### ENTRECÔTE À PARIS 28

Entrecôte Grelhado, servido com Molho à Paris e Batata Frita Crocante

### POLVO ASSADO 23

Polvo Assado, servido com Puré de Batata-doce e Legumes Salteados

### ARROZ DE POLVO 23

Arroz, Polvo, Tinta de Choco e Molho de Tomate e Pimentão

Os preços incluem IVA à taxa em vigor

ESTORIL - PORTUGAL

VILLASABOIA.COM

# VILLA SABÓIA

— Since 2016 —

## CARNE

**HAMBÚRGUER VILLA TRUFADO\*** 20

Hambúrguer de Novilho Premium em Pão Brioche Tostado, com Queijo Cheddar Fundido, Bacon, Alface, Cebola Caramelizada e Maionese Trufada, servido com Batata Frita Crocante

\*Opção Double Burger - 24

**BIFE DA VAZIA** 22

Acompanha Batata Frita e Molho à Escolha

## MOLHOS

(UM À ESCOLHA)

ROQUEFORT

NATAS & COGUMELOS

MOSTARDA ANTIGA

AZEITE, ALHO E OVO ESTRELADO

MOLHO À PARIS

MOLHO FOIE GRAS

## GUARNIÇÕES

**ARROZ BASMATI** 4

**BATATA FRITA** 4

**ESPARREGADO** 6

**SALADA IBÉRICA** 4

**LEGUMES SALTEADOS** 6

**OVO ESTRELADO** 2

**PURÉ ERVILHAS** 6

**PURÉ BATATA DOCE** 6

Os preços incluem IVA à taxa em vigor

**ESTORIL - PORTUGAL**

VILLASABOIA.COM

# VILLA SABÓIA

— Since 2016 —

## SUSHI

### COMEÇAR COM CALMA EM TOKYO

|                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>MISSOSHIRU</b>                                                                 | 4  |
| Caldo Miso Servido com Tofu, Algas e Cebolinho                                    |    |
| <b>EDAMAME</b>                                                                    | 5  |
| Feijão de Soja Vaporizado com Flôr de Sal                                         |    |
| <b>GYOSAS À VILLA (4 UNID)</b>                                                    | 8  |
| Raviolis Japoneses de Frango e Vegetais                                           |    |
| <b>EBI TEMPURA (3 UNID)</b>                                                       | 10 |
| Tempura de Camarão, Cebolinho e Molho Teriyaki                                    |    |
| <b>TÁRTARO DE SALMÃO</b>                                                          | 15 |
| Salmão, Molho do Chef, Ovo de Codorniz, Ovas, Abacate e Arroz                     |    |
| <b>TATAKI DE ATUM (8 UNID)</b>                                                    | 18 |
| Atum Braseado, Alho Francês, Sésamo, Cebolinho, Ovas e Molho Ponzu                |    |
| <b>KIMUCHI DA VILLA</b>                                                           | 16 |
| Salmão e Atum aos Cubos, Molho de Kimuchi, Alho Francês, Ovas, Cebolinho e Sésamo |    |
| <b>BATERA-MAKI (3 UNID)</b>                                                       | 11 |
| Mix de três peixes com abacate, shari, ovas de salmão com creme chilli gochujang  |    |
| <b>CRISPY TACO (3 UNID)</b>                                                       | 14 |
| Crispy de Nori com Salmão e Atum do Chef                                          |    |
| <b>TEMARI SPICY TUNA</b>                                                          | 9  |
| Atum, Cebolinho e Molho Kimuchi                                                   |    |
| <b>TEMARI SALMON CREAM</b>                                                        | 8  |
| Salmão, Cebolinho e Cream Cheese                                                  |    |
| <b>TEMARI SALMON LIGHT</b>                                                        | 7  |
| Salmão e Cebolinho                                                                |    |

### ROLLS DA VILLA

4 UNID

|                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>URAMAKI NO-RICE</b>                                                                     | 10 |
| Alga de Soja, Salmão, Tempura de Camarão, Cream Cheese, Manga, Trufa Preta e Japanese Mayo |    |
| <b>URAMAKI SPECIAL TUNA</b>                                                                | 9  |
| Atum, Camarão, Kimuchi com Ovas Ikura e Kizami                                             |    |
| <b>URAMAKI SEXY AVOCATO</b>                                                                | 9  |
| Tempura de Camarão, Salmão, Abacate, Sésamo, Ovas e Molho Teriyaki                         |    |
| <b>URAMAKI MOMENTS</b>                                                                     | 8  |
| Salmão, Manga, Cream Cheese finalizado com Laranja e Sésamo                                |    |
| <b>URAMAKI BELLE</b>                                                                       | 8  |
| Barriga de Salmão e Atum, Folha de Shiso, Mix de Ovas Tobiko e Alga de Soja                |    |
| <b>HOT ROLL SALMON AROUND ME</b>                                                           | 8  |
| Salmão, Arroz, Cream Cheese, Morango, envolvido em Salmão com Molho Teriyaki               |    |
| <b>HOT ROLL EBI SALMON</b>                                                                 | 8  |
| Hot com Salmão e Camarão, Shirasha Mayo e Massa Harumaki                                   |    |
| <b>HOT ROLL CLASSIC PHILADELPHIA</b>                                                       | 7  |
| Salmão, Arroz, Cream Cheese e Molho Teriyaki                                               |    |

Os preços incluem IVA à taxa em vigor

ESTORIL - PORTUGAL

VILLASABOIA.COM

# VILLA SABÓIA

— Since 2016 —

## SUSHI

### GUNKANS SPECIALS

2 UNID

#### SPECIAL SALMON 7

Barriga de Salmão, com Tempura de Camarão e Sriracha Mayo

#### EGG TRUFFLE 7

Salmão, Ovos de Cordoniz, Flôr de Sal e Trufa

#### EBI DESIRE 6

Salmão, Camarão, Ovas e Maionese Japonesa

#### SPICY TUNA 8

Atum, Vieira, Alga Wakame, Ovas de Truta, Sésamo e Flôr de Kizami Wasabi

### NIGIRI

2 UNID

#### HOT SALMON 5

Salmão Braseado, Cream Cheese, Morango e Molho Teriyaki

#### SALMON SELECTION 8

Barriga de Salmão, Ovas e Trufa Preta

#### GREEN TUNA 8

Atum, Abacate, Ovas de Truta e Maionese de Lima

#### ASIAN TUNA 7

Atum e Flôr de Kizami Wasabi

### COMBIS DA VILLA\*

21 UNID

#### TRADICIONAL (Há Opção Só Salmão) 29

Uma homenagem à autêntica tradição japonesa. Seleção equilibrada de peças preparadas com arroz de alta qualidade e ingredientes frescos, onde peixe, algas e ovas se combinam em perfeita harmonia. Uma viagem de sabores diretamente inspirada em Tóquio.

#### LIRE HEAVEN (Há Opção Só Salmão) 29

Uma seleção freestyle criada pelo nosso chef, onde a diversidade de peixes e peças se destaca. A fusão entre tradição japonesa e criatividade contemporânea resulta num combinado surpreendente que promete elevar a sua experiência.

#### GOLDEN OMARASE (Há Opção Só Salmão) 38

Uma seleção premium pensada pelo chef, inspirada no conceito japonês omakase. Combina técnicas tradicionais e contemporâneas numa experiência exclusiva com makis, sashimis e gunkans de qualidade superior.

\*Temos um combinado Vegan Dream - 25

### SASHIMI PARTY

6 UNID

#### ATUM 17

#### PEIXE BRANCO 14

#### SALMÃO 13

#### MIX PARTY 15

Os preços incluem IVA à taxa em vigor

ESTORIL - PORTUGAL

VILLASABOIA.COM

