VILLA SABÓIA

Since 2016

FOOD WITH SOUL

CARTA

VILLA SABÓIA

— Since 2016 —

UMA HISTÓRIA À MESA

A 2 de dezembro de 2016 abrimos as portas do Villa Sabóia, no Monte Estoril. Quase 10 anos depois, continuamos a acreditar que os melhores momentos acontecem à volta de uma mesa. Do Mediterrâneo ao Japão, da grelha ao sushi, fomos construindo uma cozinha com diferentes inspirações e uma identidade muito nossa.

Mudaram pratos, sabores e histórias, mas ficou a vontade de receber, partilhar e surpreender.
10 anos de Villa Sabóia. 10 anos de Food with Soul.

FOOD WITH SOUL

VILLASABOIA.COM

Couvert 6
Pasta de Atum, Azeitonas,
Manteiga e Pão Artesanal (2 Pax)

VILLA SABÓIA

— Since 2016 —

ENTRADAS QUENTES

CREME DE COGUMELOS TRUFADO — 6
Creme aveludado de cogumelos da época,
aromatizado com azeite de trufa

CROQUETES DE ALHEIRA (4 UNID) — 8
Croquetes de alheira, fritos no momento

CAMARÕES À GUILHO DA VILLA — 18
Camarões salteados em azeite, alho, malagueta e vinho branco,
finalizados com coentros e lima

FOCACCIA MEDITERRÂNICA (2 UNID) — 10
Focaccia artesanal, tomate cherry confitado, azeitonas, parmesão,
manjericão e azeite virgem extra

OVOS ROTOS DA VILLA — 14
Batata frita caseira, ovos, cebola caramelizada e alheira crocante

PICA-PAU DA VILLA — 17
Novilho salteado, alho, vinho branco, mostarda antiga, pickles
e focaccia tostada

ENTRADAS FRIAS

TACO AKAMI (1 UNID) — 12
Atum, guacamole, romã, spicy mayo, ovas e nori

TACO EBI SALMON (1 UNID) — 11
Salmão, camarão braseado, guacamole,
mayo de yuzu, ovas e nori

BURRATA SABOIANA — 16
Burrata cremosa, tomate cherry confitado, pesto de manjericão
e focaccia tostada

CEVICHE DA VILLA — 18
Peixe branco, manga, cebola roxa, lima, coentros
e leche de tigre

SALADA DE CAMARÃO — 19
Folhas frescas, camarão salteado, manga, abacate,
queijo feta e tomate cherry

CARPACCIO DE SALMÃO GLACÉ — 16
Finas lâminas de salmão fresco, lima, cebolinho, flor de sal
e azeite virgem extra, servido sobre cama de gelo

CARPACCIO DE NOVILHO TRUFADO — 16
Finas lâminas de novilho, rúcula fresca, parmesão,
tomate cherry, alcaparras e azeite trufado

FOOD WITH SOUL

VILLASABOIA.COM

Os preços incluem IVA à taxa em vigor

VILLA SABÓIA

— Since 2016 —

RISOTTOS & PASTAS

RISOTTO FUNGHI & TARTUFO 21
Cogumelos salteados, parmesão, azeite de trufa e ervas

RISOTTO DO MAR 24
Camarão black tiger, queijo parmesão, tinta de choco e raspa de lima

RAVIOLI DE CABRA 19
Cebola caramelizada, molho de tomate, cogumelos, azeitonas, parmesão e manjerição

LINGUINI DE CAMARÃO 19
Linguini, camarão, creme de burrata trufado

GNOCCHI AL RAGÙ 21
Gnocchi de batata, ragù de novilho de cozedura lenta, vinho tinto e parmesão

GNOCCHI CREMA DI FORMAGGI 18
Gnocchi de batata envolvido em molho cremoso de queijos e natas, finalizado com parmesão

PRATOS DA VILLA

Especialidade Villa Saboia

LOMBO DE SALMÃO 24
Lombo de salmão grelhado, com batata assada e legumes

BACALHAU À VILLA 27
Lombo de bacalhau confitado lentamente em azeite, e brás de estargos

ÁFRICA MINHA (1 PAX | 2 PAX) 23 | 44
Moqueca de camarão e corvina, rica em aromas tropicais, servida com arroz basmati

MAGRET DE PATO 24
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 MEDITERRÂNICO 25
Polvo, batata assada e legumes mediterrânicos

FOOD WITH SOUL

VILLASABOIA.COM

Os preços incluem IVA à taxa em vigor

VILLA SABÓIA

— Since 2016 —

CARNE

Com batata frita

HAMBÚRGUER DA VILLA — 21
Hambúrguer de novilho premium em pão brioche tostado, com queijo cheddar fundido, bacon, alface, cebola caramelizada e maionese trufada

*Opção double burger - 24

BIFE À PORTUGUESA — 22
Vazia grelhada, azeite, alho e ovo estrelado

BIFE COM COGUMELOS — 21
Vazia grelhada, molho cremoso de cogumelos e natas

BIFE À MOSTARDA ANTIGA — 20
Vazia grelhada, molho de mostarda antiga

BIFE GORGONZOLA — 20
Vazia grelhada, molho cremoso de Gorgonzola

BIFE À PARIS — 23
Vazia grelhada, molho à Paris

ACOMPANHAMENTOS — 4
ARROZ | BATATA FRITA | LEGUMES SALTEADOS
ESPARREGADO | SALADA IBÉRICA

DA GRELHA À TABUA

Cortes Angus selecionados, grelhados no ponto e servidos na tábua com batata frita e arroz

MAMINHA ANGUS — 23

CORAÇÃO DE ALCATRA ANGUS — 21

PICANHA ANGUS — 25

ENTRECÔTE ANGUS — 28

PARRILHADA DA VILLA 750G (3 PAX) — 65
(MAMINHA | VAZIA | PICANHA)

WAGYU *Premium* 250G — 50
Sujeito a disponibilidade

FOOD WITH SOUL

VILLASABOIA.COM

Os preços incluem IVA à taxa em vigor

VILLA SABÓIA

— Since 2016 —

SUSHI

COMEÇAR EM TOKYO

MISSOSHIRU 4
Caldo miso servido com tofu, algas e cebolinho

EDAMAME 5
Feijão de soja vaporizado com flôr de sal

GYOSAS À VILLA (4 UNID) 8
Raviolis japoneses de frango e vegetais (vapor | grelhadas | fritas)

EBI TEMPURA (3 UNID) 10
Tempura de camarão, cebolinho

TÁRTARO DE SALMÃO 15
Salmão, molho do chef, ovo de codorniz, ovas, abacate e shari

TATAKI DE ATUM (8 UNID) 18
Atum braseado, sésamo, molho ponzu

KIMUCHI DA VILLA 16
Salmão e atum aos cubos com molho de kimuchi

HOT ROLL EBI SALMON (4 UNID) 8
Hot com salmão e camarão, shirasha mayo e massa harumaki

HOT ROLL CLASSIC PHILADELPHIA (4 UNID) 7
Salmão, cream cheese e molho teriyaki

ROLLS DA VILLA

(4 UNID)

URAMAKI SPECIAL TUNA 9
Atum, kimuchi com ovas ikura e kizami

URAMAKI SEXY AVOCATO 9
Tempura de camarão, salmão, abacate

URAMAKI HOTATE 9
Vieiras, pérolas de algas negra e pimenta togarashi

URAMAKI EBI CITRUS 8
Tempura de camarão, pepino, ovas e caviar negro

TEMAKI

TEMAKI SPICY TUNA 9
Atum, cebolinho e molho kimuchi

TEMAKI SALMON CREAM 8
Salmão, cebolinho e cream cheese

TEMAKI SALMON LIGHT 7
Salmão e cebolinho

FOOD WITH SOUL

VILLASABOIA.COM

Os preços incluem IVA à taxa em vigor

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
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

MAGURO IMPERIAL 11
Atum com ovas caviar

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.

LIKE 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 OMAKASSE 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 MORIAWASE (12 UNID) 28
Seleção de sashimi e marisco

FOOD WITH SOUL

VILLASABOIA.COM

Os preços incluem IVA à taxa em vigor

VILLASABOIA.COM