

FEELVIANA

RESTAURANTE

ENTRADAS

Couvert <i>Seleção de pães artesanais de fermentação natural, manteiga e azeite virgem extra</i>	5€
Camarões flamejados em Vinho Moscatel da Quinta do Portal	14€
Pica-pau de novilho	13€
Ceviche de robalo aromatizado com lima e coentros	14€
Pastel Brasileiro com vinagrete de banana	12€
Tábua minhota de enchidos e queijos com geleia de pimentos padrão	14€
Ovos rotos com cogumelos selvagens	14€

SANDUÍCHES

Tartine de salmão e mousse de abacate	12€
Vindaloo de porco em pão brioche com maionese de funcho	11€
Hambúrguer barrosã com molho de cachaça	14€
Hambúrguer de frango com queijo cheddar, cebola caramelizada e bacon	13€

FLATBREADS

Margeritta <i>Molho de tomate, manjericão e queijo mozzarella</i>	10€
Sabor ibérico <i>Molho de tomate, oregãos, queijo mozzarella, chouriço ibérico, rúcula, redução de molho balsâmico</i>	13€
Tapenade de beringela <i>Tomate cherry caramelizado, parmesão, nozes, azeitonas, beringela fumada, queijo mozzarella e azeite</i>	13€
Shiitake suprema <i>Crème fraîche, queijo mozzarella, cogumelos shiitake e bacon laminado</i>	12€
Quatro queijos <i>Molho de tomate, quatro queijos, oregãos</i>	12€
Capricciosa <i>Molho de tomate, queijo mozzarella, oregãos, alcachofra, cogumelos e azeitona preta</i>	13€
Campestre <i>Frango desfiado, queijo mozzarella, molho de tomate e oregãos</i>	12€
Calzone <i>Alheira com grelos e purê de maçã, queijo mozzarella</i>	13€

SALADAS

Trilogia de tomates com pesto de tamarindo	13€
Salada Zen com rosbife de vitela ao molho de coco e mostarda	14€
Salada de algas com atum braseado	14€
Poke Bowl de salmão em molho teriyaki	13€
Poke Bowl de tofu oriental	13€

VEGETARIANO

Tartine de húmus e granola salgada	12€
Hambúrguer vegetariano de cogumelos e barbecue de açai	14€
Moussaka de beringela vegetariana	14€

ARROZ

Risoto de abóbora <i>hokkaido</i> e queijo de cabra	14€
Arroz marinheiro com peixes da estação (2 pessoas)	45€

PASTA

Raviolli de castanha portuguesa e queijo da serra ao molho calabresa	18€
Tagliatelle trufado com fundo de alcachofra	18€

FEELVIANA

RESTAURANTE

SOPAS

Velouté de legumes da horta	5€
Sopa do dia/verão (Gaspacho)	5€

ECOGRILL

Peixe do dia (<i>sugestão do chef</i>)	25€
Polvo grelhado com puré de kale fumado	27€
Bacalhau confitado em cama de <i>vatapá</i> e camarão seco	24€
Moqueca de tamboril com farofa de <i>dendê</i> (1 ou 2 pessoas)	23€/42€
Joelho de Porco com maçã glaceada e <i>Kimchi</i> de couve roxa	23€
Costeleta de cordeiro com farofa de abacaxi	25€
Frango campestre de panela	22€
Bife Ancho 250g (1 pessoa) / 550g (2 pessoas)	29/49,50€

ACOMPANHAMENTOS

Batatas chips rústicas	4€
Arroz Branco	4€
Legumes grelhados	4€

SOBREMESAS

Pera bêbada com açafraão e <i>crème fraîche</i>	8€
Brownie de dois chocolate glúten free	9€
Cheesecake harmonia tropical (<i>tomate e maracujá</i>)	8€
Tarte de amêndoas com laranjas clareadas	9€
Petit gâteaux de doce de leite com gelado de coco	9€
Pomar de frutas da estação	9€

GELADOS, SORVETE & AÇAÍ

Gelados: 3,5€/bola

Chocolate
Baunilha
Caramelo salgado
Pistachio
Morango

Sorvete: 3,5€/bola

Rum
Morango com manjeriço
Pabana
(*banana, maracujá, manga e limão*)
Coco
Limão
Baunilha

Açaí Bowl, banana e granola 8€

Açaí Bowl, morango e granola 8€

Açaí Bowl, banana, morango e granola 8,50€

*Topping a escolher:

Manteiga de Amendoim
Mel
Xarope de Ácer

 feelviana.com

 @feelviana

 (+351) 258 330 330 *
* Chamada para a rede fixa nacional



MENU DIGITAL

IVA incluído à taxa legal em vigor.

Os pratos apresentados neste menu podem conter alergénios, para mais informações consulte a nossa equipa.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.