# Victória

## Restaurante



BEM VINDOS

# COMEÇE A SUA REFEIÇÃO
## COM O SEU APERITIVO

### COCKTAILS

| | |
|---|---|
| APEROL SPRITZ | 8,50€ |
| MARGARITA | 8,50€ |
| MOJITO | 8,50€ |
| PONCHA | 6,00€ |

### GINS

| | |
|---|---|
| GORDONS | 13,50€ |
| GORDONS S/ ALCOOL | 13,50€ |
| PINK | 13,50€ |
| FRIDAY *(MADEIRENSE)* | 13,50€ |
| HENDRICK´S | 16,50€ |

### VINHOS MADEIRA

| | |
|---|---|
| VINHO MADEIRA *3 ANOS* | 5,50€ |
| VINHO MADEIRA *5 ANOS* | 6,50€ |
| VINHO MADEIRA *10 ANOS* | 10,00€ |

# FINALIZE A SUA REFEIÇÃO
## COM UM BOM VINHO MADEIRA
## DE 5 OU 10 ANOS

# BEM VINDOS

## COUVERT

| | |
|---|---|
| BOLO DO CACO C/MANTEIGA DE ALHO | 3,75€ |
| PÃO CASEIRO | 3,25€ |
| AZEITONAS | 3,00€ |

## ENTRADAS

| | |
|---|---|
| BRUSCHETTA VEGETARIANA COM COGUMELOS FRESCOS | 10,50€ |
| CARPACCIO DE NOVILHO, RÚCULA E LASCAS DE PARMESÃO | 16,00€ |
| ROSA MELÃO COM PRESUNTO | 12,50€ |
| COCKTAIL DE CAMARÃO | 13,50€ |
| CARPACCIO DE SALMÃO FUMADO | 16,95€ |
| RAVIOLI DE RABO DE BOI COM QUEIJO CABRA | 14,95€ |
| CAMARÃO SALTEADO COM PIMENTA ALHO E ERVAS | 16,00€ |

## MARISCOS PARA PARTILHAR

| | |
|---|---|
| CARPACCIO DE POLVO COM PIMENTÃO GALEGO | 17,90€ |
| AMEIJOAS À BULHÃO DE PATO | 19,95€ |
| MARISCO VINAGRETE | 17,90€ |
| LAPAS GRELHADAS | 18,00€ |
| MEXILHÃO PICANTE | 16,50€ |
| PARRILHA DE MARISCOS (2 PESSOAS) | 29,50€ |
| GAMBAS DE FOGO | 22,95€ |

## SOPAS

| | |
|---|---|
| SOPA DE TOMATE E CEBOLA COM OVO ESCALFADO | 7,50€ |
| SOPA DE PEIXE | 9,00€ |
| SOPA DE LEGUMES | 6,50€ |
| BISQUE DE CAMARÃO | 9,50€ |

## SALADAS

| | |
|---|---|
| SALADA DE FRANGO TENDORI | 16,90€ |
| SALADA VICTÓRIA (MIL FOLHAS DE ALFACE COM NOZES E FRUTA DA ÉPOCA) | 18,75€ |
| SALADA DE CAMARÃO (ENVOLVIDA EM MAIONESE DE BALSÂMICO BRANCO E OVO) | 18,00€ |
| SALADA CAPRESE EM PESTO | 13,75€ |
| SALADA DE MARISCO VINAGRETE | 18,95€ |

# BEM VINDOS

## CARNES

| | |
|---|---|
| ESPETADA DO FILETE EM PAU DE LOURO | 24,50€ |
| BIFE DO FILETE GRELHADO | 25,00€ |
| BIFE DO FILETE À CHEF (MOLHO À ESCOLHA COGUMELOS, 3 PIMENTAS, GORGONZOLA, VINHO TINTO) | 27,95€ |
| BIFE DE LOMBO | 22,50€ |
| PERNIL DE BORREGO (COZIDO A BAIXA TEMPERATURA COM PURÉ DE BATATA) | 32,00€ |
| LOMBO DE BORREGO (REDUÇÃO DE TINTO E ERVAS AROMÁTICAS) | 24,95€ |
| TERRINE DE LEITÃO (COZIDO A BAIXA TEMPERATURA COM PURÉ DE BATATA DOCE) | 23,50€ |
| PERNA DE FRANGO RECHEADA (C/ALHEIRA EM CAMA DE PURÈ DE MAÇA) | 19,00€ |
| MAGRET DE PATO (MOLHO LARANJA E GROSELHA) | 26,50€ |
| PEITO DE FRANGO GRELHADO (C/MOLHO DE COGUMELOS E PIMENTA) | 16,95€ |

**1 ACOMPANHAMENTO INCLUÍDO**

## PEIXES E MARISCOS

| | |
|---|---|
| PEIXE DO MERCADO | PREÇO SOB CONSULTA |
| ESPADA GRELHADA | 18,00€ |
| ESPADA COM MOLHO VINHO E ALHOS | 19,00€ |
| FILETE DE ESPADA COM FLAMBÉ DE BANANA / MARACUJÁ | 19,00€ |
| ESPADA CAMARÃO | 24,50€ |
| FILETE DE ESPADA TROPICAL COM BANANA E MARACUJÁ | 21,95€ |
| MISTO DE PEIXES GRELHADOS | 1 PESSOA 24,50€ \| 2 PESSOAS 49,50€ |
| LULAS GRELHADAS | 22,50€ |
| BACALHAU À LAGAREIRO COM BATATA A MURRO | 27,00€ |
| POLVO À LAGAREIRO COM BATATA A MURRO | 27,00€ |
| GAMBAS GRELHADAS | 19,50€ |
| MISTO DE GAMBAS E LULAS SALTEADAS | 27,90€ |

**1 ACOMPANHAMENTO INCLUÍDO**

## RISOTTO

| | |
|---|---|
| CAMARÃO | 18,95€ |
| POLVO | 18,95€ |
| FRUTOS DO MAR | 24,90€ |
| RISOTTO DE LIMA COM FILETE DE PEIXE | 24,90€ |

# BEM VINDOS

## VEGETARIANO

| | |
|---|---|
| RAVIOLI RICOTA E ESPINAFRES | 15,90€ |
| RISOTTO DE COGUMELOS FRESCOS | 16,00€ |
| LINGUINE COM TOMATE SECO E MANJERICÃO | 16,90€ |
| TAGLIATELLE PESTO E LEGUMES | 15,50€ |

## ESPECIALIDADES DO CHEFE

| | |
|---|---|
| PAELLA DA CASA (2 PESSOAS) | 52,90€ |
| CATAPLANA DE MARISCOS (2 PESSOAS) | 59,00€ |
| LINGUINE NERO COM FRUTOS DO MAR | 24,95€ |
| FILETE DE POLVO (MOLHO GORGONZOLA E MAÇA PICANTE) | 32,50€ |
| RISOTO EM CAUDA DE LAGOSTA | 42,90€ |
| GAMBAS CROCANTES | 24,50€ |
| LAGOSTA (VIVA) | PREÇO SOB CONSULTA |
| SAPATEIRA (VIVA) | PREÇO SOB CONSULTA |

## PARA ACOMPANHAR

| | |
|---|---|
| ARROZ | 5,50€ |
| BATATA FRITA | 5,50€ |
| BATATA DOCE | 6,50€ |
| BATATA COZIDA | 5,50€ |
| SALADA MISTA | 6,95€ |
| VEGETAIS DA ÉPOCA | 5,50€ |
| PURÉ DE BATATA | 5,50€ |
| BATATA SALTEADA | 6,50€ |



# BEM VINDOS

## SOBREMESAS

| | |
|---|---|
| FRUTA DA ÉPOCA | 8,50€ |
| PUDIM DE MARACUJÁ | 6,25€ |
| PUDIM DE CARAMELO | 6,25€ |
| CHEESECAKE | 7,50€ |
| TÁBUA MISTA DE QUEIJOS | 14,90€ |
| SOBREMESAS DIVERSAS CONSULTAR VITRINE | 8,00€ |
| BOLA DE GELADO | 1X 2,90€ \| 2X 5,95€ \| 3X 8,95€ |

# OBRIGADO PELA SUA VISITA



# A NOSSA HISTÓRIA

**O Victória Restaurante** surge do tributo feito à propriedade que deu origem e proporcionou a criação deste espaço.

Tudo começou durante o século XIX, quando surgiu a "Villa Gonçalves", de estilo vitoriano, uma moradia urbana de grandes dimensões, da qual prevalecem alguns dos seus traços originais.

Mais tarde, tornou-se numa unidade hoteleira adotando o nome de Hotel Victoria. Em 1940 este edifício adquire uma outra função, com a chegada dos refugiados da Segunda Guerra Mundial, sendo usado para albergar a população vinda de Gibraltar.

**O "Hotel Victória"** conhecido por pensão Victória teve o seu auge nesse período até meados dos anos 50, assistindo-se desde então a uma gradual decadência até ao início do século XXI.

Em 2011 inicia-se a reconstrução deste edifício passando a ser denominado de **"Quinta Vitória"**, que para além de oferecer alojamento, oferece espaços comerciais.

**OBRIGADO** PELA SUA VISITA!

---

# OUR STORY

**The Victória Restaurant** is a tribute to the property that gave origin and provided the creation of this space.

It all began during the nineteenth century, when the Victorian "Villa Gonçalves" appeared, an urban housing of great dimensions, some of which its original architectural particularities prevail. Later, it became a hotel unit adopting the name of **"Hotel Victoria"**.

In 1940, this building acquires another function, with the arrival of the Second World War refugees, being used to lodge the population coming from Gibraltar.

The **"Victoria Hotel"** known as Victória pension had its peak in this period until the mid 50's, since then it gradually declined until the beginning of the 21st century.

In 2011 began the reconstruction of this building to be called Quinta Vitória, which besides offering accommodation, it also has commercial spaces.

**THANK YOU** FOR YOUR VISIT!