



Vitoratos

HOOL

RESTAURANTE



Evolução, Tradição e Sabor

Saudações do Chef

O Nosso Pão

Caracol de Azeitona & Pão Rústico / Manteiga Fumada / Azeite Extra Virgem

Gamba Violeta

Caril / Guacamole / Caviar Oscietra / Coentros

Ostras

Plâncton Marinho / Bearnês / Brócolos

Vieira

Brioche / Gengibre / Lima Caviar / Cebolinho

Línguas de bacalhau

Pil-pil / Salicórnia / Algas

Lula

Manteiga / Salsa / Citronela / Cogumelos / Tandori

Polvo

Batata-doce / Mão de Vaca / Alho Negro

Pintada

Aipo / Cenoura / Molho Assado

Vitela de leite

Foie-gras / Chalotas / Balsâmico / Beterrabas

Laranja

Ovos-moles / Baunilha / Limão / Yuzo

5 momentos 110 €

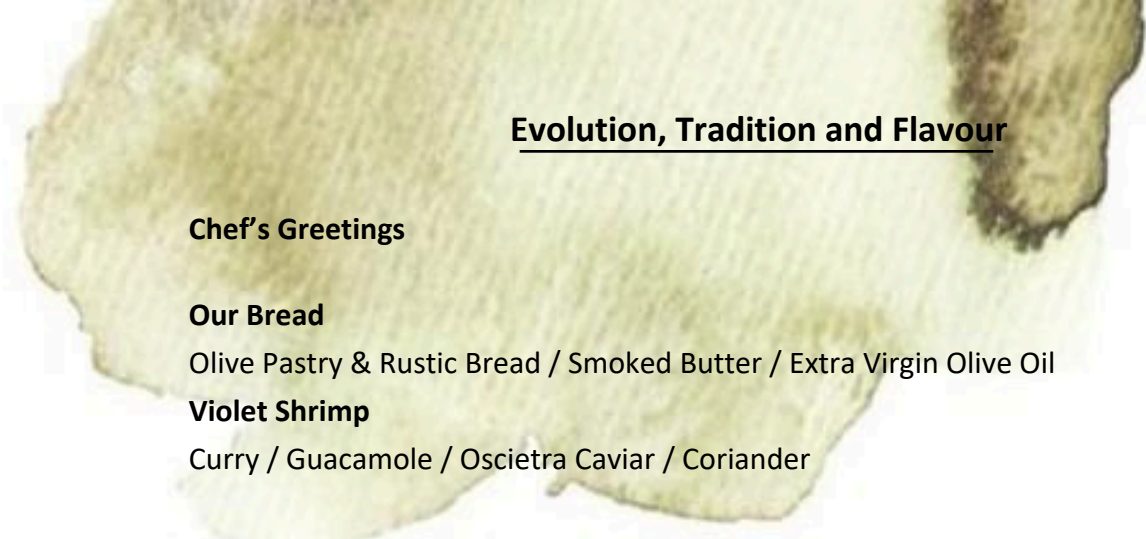
9 momentos 160 €

Harmonização Vínica dos 5 momentos 65 €

1 Gin, 2 Branco, 2 Tinto, 1 Licoroso

Harmonização Vínica dos 9 momentos 90 €

1 Gin, 5 Brancos, 3 Tinto, 1 Licoroso



Evolution, Tradition and Flavour

Chef's Greetings

Our Bread

Olive Pastry & Rustic Bread / Smoked Butter / Extra Virgin Olive Oil

Violet Shrimp

Curry / Guacamole / Oscietra Caviar / Coriander

Oysters

Plankton / Béarnaise / Broccoli

Scallops

Brioche / Ginger / Lime Caviar / Chives

Cod Tongues

Pil-pil / Samphire / Seaweed

Squid

Butter / Parsley / Citronella / Mushrooms / Tandori

Octopus

Sweet Potato / Cow Trotters / Black Garlic

Guinea Fowl

Celery / Carrot / Roasted Sauce

Veal

Foie-gras / Shallots / Balsamic / Beetroots

Orange

Ovos-moles / Vanilla / Lemon / Yuzo

5 moments 110 €

9 moments 160 €

Wine Pairing for 5 moments 65 €

1 Gin, 2 White, 2 Red, 1 Fortified

Wine Pairing for 9 moments 90 €

1 Gin, 5 White, 3 Red, 1 Fortified



Evolución, Tradición y Sabor

Saludo del Chef

Nuestro Pan

Hojaldre de Aceituna Negra y Pan Rustico / Mantequilla Ahumada / Aceite de Oliva

Gamba Violeta

Curry / Guacamole / Caviar Oscietra / Cilantro

Ostras

Plancton / Béarnaise / Brócoli

Vieira

Brioche / Jengibre / Caviar Cítrico / Cebollino

Lenguas de bacalao

Pil-pil / Salicornia / Algas

Calamares

Mantequilla / Perejil / Citronela / Setas / Tandori

Pulpo

Boniato / Pata de Ternera / Ajo Negro

Pintada

Apio / Zanahoria / Salsa Assada

Ternera

Foie-gras / Chalotas / Balsámico / Remolachas

Naranja

Ovos-moles / Vainilla / Limón / Yuzo

5 momentos 110 €

9 momentos 160 €

Maridaje Vínica de los 5 momentos 65 €

1 Ginebra, 2 Blancos, 2 Tintos, 1 Fortificado

Maridaje Vínica de los 9 momentos 90 €

1 Ginebra, 5 Blancos, 3 Tintos, 1 Fortificado



Évolution, Tradition et Saveur

Salutation du Chef

Notre Pain

Pâtisserie d'olive et Pain Rustic / Beurre Fumé / Huile d'olive Extra Vierge

Crevette violette

Curry / Guacamole / Caviar Oscietra / Coriandre

Huîtres

Plancton / Béarnaise / Brocoli

Coquille Saint-Jacques

Brioche / Gingembre / Citron caviar / Ciboulette

Langues de morue

Pil-pil / Salicorne / Algues

Calmar

Beurre / Persil / Citronnelle / Champignons / Tandoori

Pulpo

Patate Douce / Pied de Veau / Ail noir

Pintade

Céleri / Carotte / Sauce rôtie

Veau

Foie-gras / Échalotas / Balsamique / Betteraves

Orange

Ovos-moles / Citron / Yuzu

5 moments 110 €

9 moments 155 €

Apariment du Vin des 5 moments - 65 €

1 gin, 2 blancs, 2 rouges, 1 liqueur

Apariment du Vin des 9 moments - 90 €

1 gin, 5 blancs, 3 rouges, 1 liqueur

