

ENTRADAS

Couvert – Pão, manteiga e azeitonas	2,50€
Sopa do dia	6,00€
Sopa de tomate fumado com coentros e ovo escalfado 🍷*	7,00€
Sopa de trigo tradicional servida com mini bolo do caco e manteiga de alho	9,00€
Gambas piri piri salteadas com espinafres	15,50€
Ceviche de pargo, com maracujá, banana, coentros, limão e lima	14,00€
Nachos, queijo cheddar, pico de gallo e guacamole	9,50€
Bife tártaro <i>(com gema de ovo curada com soja, maionese de wasabi, tuille de parmesão)</i>	17,50€
Gua Bao – Bao de barriga de porco cozida lentamente	13,00€
Peixinhos da horta com sweet chilli e aioli de açafrão 🍷*	11,00€
Salada César com frango, bacon, ovo cozido, molho César e alcaparras	15,50€
Salada de Camarão <i>(com ananás, alface, tomate, pepino, hortelã, molho de citrinos e gengibre)</i>	16,00€

BOWLS

Bowl de peixe "Vista Navios" <i>(Arroz de sushi, edamame, sementes de sésamo e fruta de época)</i>	18,00€
Bowl de carne "Balancal" <i>(Galinha teriyaki, arroz integral, cebola roxa, sementes de mostarda e fruta de época)</i>	17,00€
Bowl vegetariana "Fonte Santa" <i>(Cuscuz, wakame, cenoura, sementes de sésamo e fruta de época) 🍷*</i>	15,00€

PRATOS VEGETARIANOS

Salada mediterrânica de quinoa <i>(com funcho, bimis, beterraba, gel de framboesa e óleo de funcho) 🍷*</i>	15,00€
Caril de grão-de-bico <i>(com leite de coco, arroz de jasmim, pão naan, frutos secos e gengibre) 🍷*</i>	15,00€
Penne alla puttanesca <i>(Penne integral, tomate, azeitonas, alcaparras, curgete, salsa) 🍷*</i>	16,00€
Taboulleh <i>(couscous, tomate, pepino, pimentos, gengibre, hortelã, limão) 🍷*</i>	15,00€

- Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor

- 🍷*Pratos vegetarianos e vegan.

- Caso tenha alguma restrição alimentar ou alergia, queira por favor informar o Maître do Restaurante.

PRATOS PRINCIPAIS E SNACKS

Peixe do dia com batata cozida, legumes e bisque	18,50€
Filete de budião <i>(com húmus, tomate cherry, beterraba, legumes baby, tapioca de açafião e gel de coentros)</i>	19,00€
Bacalhau com natas cremoso à Vista Balancal	19,50€
Tagliatelle fresco com camarões, mexilhões e coentros, com molho bisque	19,00€
Peito de frango fatiado em cama de cuscuz, legumes e molho de limão e ervas	17,00€
Entrecôte com batatas dauphinois, legumes baby e molho bordelaise	25,00€
Prego no bolo do caco, manteiga de alho, queijo, fiambre, alface e tomate	13,00€
Risoto de pato desfiado <i>(com laranja, chouriço e morcela, sementes de mostarda e parmesão)</i>	23,50€
Bitoque, ovo estrelado, batatas fritas, tomate grelhado, legumes e molho Balancal	16,00€
Hambúrguer de novilho 170g, queijo cheddar, bacon, rúcula, cogumelo ostra	15,50€
Baguete de rosbife, alface, rábano, maionese de mostarda, tomate cherry	12,00€
Sandes Club à Balancal com batatas fritas	15,00€
Tosta / Sandes de fiambre e queijo, alface, tomate e batatas fritas.	10,00€

SOBREMESAS

Sticky toffee pudding com gelado de baunilha e molho de toffee	8,50€
Tarte de limão com folhas de merengue	7,50€
Marquise de chocolate negro e gelado de morango	7,50€
Crumble de maçã com gelado	7,50€
Tábua de queijos	14,00€

Informação sobre alergias alimentares

Estimado Cliente,

Alguns pratos contêm um ou mais dos 14 Alergénios, tal como designados pela UE.

Os "alergénios designados" são: Aipo, Cereais que contêm glúten, Custáceos, Ovos, Peixe, Tremoços, Leite, Moluscos, Mostarda, Frutos de Casca Rija (Amêndoas, Avelãs, Nozes, Castanhas de Cajú, Nozes Pecan, Castanha do Brasil, Pistáchios, Nozes de Macadâmia), Amendoim, Sementes de Sésamo, Soja e Dióxido de Enxofre ou Sulfitos.

Se é afectado por algum dos alimentos acima, por favor, avise a nossa equipa antes de encomendar ou peça mais informações.

STARTERS / LIGHT SNACKS

Couvert bread, butter & olives	2,50€
Soup of the day	6,00€
Smoked tomato soup, coriander and a poached egg 🌱*	7,00€
Traditional wheat soup served with mini bolo do caco and garlic butter	9,00€
Sautéed piri piri prawns with spinach	15,50€
Red snapper ceviche, passion fruit, banana, coriander, lemon and lime	14,00€
Nachos, cheddar cheese, pico de gallo and guacamole	9,50€
Steak tartare <i>(with a soy cured egg yolk, wasabi mayonnaise, parmesan tuille)</i>	17,50€
Gua Bao – Slow cooked pork belly bao	13,00€
Tempura vegetables served with saffron aioli and sweet chilli 🌱*	11,00€
Chicken Ceasar salad with bacon, boiled egg, Caesar sauce and capers	15,50€
Prawn salad <i>(with pineapple, lettuce, tomatoes, cucumber, mint and a citrus and ginger dressing)</i>	16,00€

BOWLS

Vista Navios "Fish Bowl" <i>(Sushi rice, edamame, sesame seeds & seasonal fruit)</i>	18,00€
Balancal "Meat Bowl" <i>(Chicken teriyaki, brown rice, red onions, mustard seeds & seasonal fruit)</i>	17,00€
Fonte Santa "Vegetarian Bowl" <i>(Couscous, wakame, carrots, sesame seeds & seasonal fruit) 🌱*</i>	15,00€

VEGETARIAN & VEGAN

Mediterranean quinoa salad <i>(with fennel, bimis, beetroot, raspberry gel and fennel oil) 🌱*</i>	15,00€
Chickpea curry <i>(with coconut milk, jasmin rice, naan bread, dried fruits, and ginger) 🌱*</i>	15,00€
Penne alla puttanesca <i>(Penne pasta, tomatoes, olives, capers, courgette and parsley) 🌱*</i>	16,00€
Tabouleh <i>(Couscous, tomato, cucumber, peppers, ginger, mint and lemon) 🌱*</i>	15,00€

- 🌱*Vegetarian and vegan options.
- Please inform a member of staff if you have any allergies or dietary requirements.
- Prices include service and taxes

M A I N S

Fish of the day with boiled potatoes, vegetables, and bisque	18,50€
Parrotfish fillet <i>(with hummus, cherry tomatoes, beetroot, baby vegetables, saffron tapioca and coriander gel)</i>	19,00€
Creamy cod fish Vista Balancal style	19,50€
Fresh tagliatelle with prawns, mussels and coriander, with a bisque sauce	19,00€
Sliced chicken breast, couscous, vegetables, lemon and herb dressing	17,00€
Entrecote steak, with gratin dauphinois, baby vegetables and bordelaise sauce	25,00€
Steak sandwich, garlic butter, ham, cheese, lettuce & tomato	13,00€
Shredded duck risotto <i>(with orange, chorizo and black pudding, mustard seeds and parmesan)</i>	23,50€
Beef steak, fried egg, chips, grilled tomato, vegetables and Balancal sauce	16,00€
Beef Hamburger, 170g, cheddar cheese, bacon, rocket, oyster mushroom	15,50€
Roast beef baguette, lettuce, horseradish, mustard mayonnaise, cherry tomatoes	12,00€
Balancal club sandwich with chips	15,00€
Ham & cheese sandwich with lettuce, tomato, french fries	10,00€

D E S S E R T S

Sticky toffee pudding with vanilla ice cream and toffee sauce	8,50€
Lemon tart with merengue shards	7,50€
Dark chocolate marquise and strawberry ice cream	7,50€
Apple crumble with ice cream	7,50€
Cheese board	14,00€

Food Allergy Information

Dear Client,

Certain dishes contain one or more of the 14 Allergens as designated by the EU.

The "designated allergens" are: Celery, Cereals containing gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Lupin, Milk, Molluscs, Mustard, Nuts (Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashews, Pecan Nuts, Brazil Nuts, Pistachio Nuts, Macadamia), Peanuts, Sesame Seed, Soya and Sulphur Dioxide or Sulphites.

If you are affected by any of the above, please notify our staff before ordering or ask for further information.

CARTA DE BAR / BAR LIST

REFRIGERANTES / SOFT DRINKS

Brisa Limonada, Maçã, Maracujá	€2.50
Lipton Ice Tea	€2.50
Pepsi / Pepsi Light	€2.50
Soda / Tonic Water	€2.50
Compal	€3.00
Frize Ginger Ale	€3.00
Red Bull	€3.50

ÁGUA MINERAL / MINERAL WATER

COM GÁS / SPARKLING

Local purificada 0,70Lt.	€2.50
Local purificada 0,36 Lt.	€1.50
Alardo / Atlântida 0,50 Lt.	€2.00
Alardo / Atlântida 0,25 Lt.	€1.80
Alardo / Atlântida 0,33 Lt.	€1.50

SEM GÁS / STILL

Local purificada 0,70Lt.	€2.50
Local purificada 0,36 Lt.	€1.50
Serra da Estrela 1 Lt.	€5,00
Alardo / Atlântida 0,50 Lt.	€2.00
Serra da Estrela / Atlântida	€1.80

SUMOS NATURAIS / FRESH JUICES

Laranja / Orange	4,00€
Limão / Lemon	4,00€
Taranja / Grapefruit	4,00€

BEBIDAS QUENTES / HOT DRINKS

Bica / Espresso	€1.50
Garoto / small white coffee	€1.50
Chinesa / large white coffee	€2.00
Cappuccino	€3.00
Galão / Café Latte	€3.00
Chocolate / Hot Chocolate	€2.50
Chá / Tea	€2.50
Irish Coffee	€6.00
Royal Coffee	€6.00
Tia Maria Café	€6.00

CERVEJAS / BEERS

Coral Draught (0.2)	€2.00
Coral Draught (0.3)	€3.00
Coral Caneca / Pint (0.5)	€4.00
Coral garrafa 0.33	€3.00
Coral lata / can	€3.00
Coral s/álcool 0.2	€3.00
Franziskaner	€7.50
Sidra / Cider	€4.00

LONG DRINKS

Bloody Mary	€6.50
Campari Orange / Tonic	€6.50
Cuba Libre	€6.50
Vodka Orange / Tonic	€6.50
Gordon's Gin & Tonic	€5.50
Bombay Sapphire Gin & Tonic	€7.00
Hendrick's Gin & Tonic	€8.00
Canning's Gin & Tonic	€8.00
Broker's Gin & Tonic	€7.00
Pimm's Nº 1 / Limonada	€6.50
Sangria 1lt	€14.00

ESPIRITUOSOS / SPIRITS

Bacardi	€4.00
Captain Morgan	€4.50
Tequila	€4.00
Vodka	€4.00
Cardhu	€6.00
Four Roses	€4.00
Glenfiddich	€6.00
J&B	€4.00
Jameson	€4.00
JW Black Label	€6.00
JW Red Label	€4.00
970	€4.50
Cognac	€8.50
Bagaceira Cabriz	€5.50
CRF Reserva	€5.50
Rum Diplomático	€6.00
Macieira	€4.50
Amêndoa Amarga	€5.50
Amaretto	€5.50
Licor Beirão	€4.50
Cointreau	€5.50
Drambuie	€5.50
Local Liqueurs	€4.00
Sambuca	€4.50
Tia Maria	€5.50
Fernet Branca	€5.00
Gin "Gordon's"	€4.00
Canning's Gin	€7.00
Bombay Sapphire	€5.00
Hendrick's Gin	€7.00

CARTA DE VINHOS / WINE LIST

ESPUMANTES / CHAMPAGNE / SPARKLING WINE	COPO/ GLASS	37CL	75CL
Quinta dos Abibes Reserva Brut	----	----	20,00€
Fita Azul "Atitude" Brut	4,50€	----	21,00€
Fita Azul "Celebration" Seco	----	11,00€	----
Charles Mignon	----	28,00€	55,00€
Moët & Chandon Brut Imperial	----	----	75,00€
VINHOS BRANCOS / WHITE WINE	COPO/ GLASS	37CL	75CL
Vinho da Casa / House Wine (Alentejo)	3,50€	----	18,00€
Vinho da Casa / House Wine (Bairrada)	4,00€	----	19,00€
Vinho da Casa / House Wine (Douro)	4,00€	----	19,00€
Ca & Ra (Dão) <i>Arinto, Encruzado, Malvasia & Fina</i>	----	----	22,00€
Sílica (Douro) <i>Gouveio, Viosinho & Moscatel</i>	----	----	23,00€
Quinta da Lagoalva Reserva (Tejo) <i>Arinto & Chardonnay</i>	----	----	28,00€
Casa do Vale Grande Escolha (Verde) (Madeira) <i>100% Alvarinho</i>	5,00€	----	23,00€
VINHOS TINTOS / RED WINE	COPO/ GLASS	37CL	75CL
Vinho da Casa / House Wine (Alentejo)	3,50€	----	18,00€
Vinho da Casa / House Wine (Bairrada)	4,00€	----	19,00€
Vinho da Casa / House Wine (Douro)	4,00€	----	19,00€
Duas Quintas (Douro) <i>Touriga Nacional e Tinta Barroca</i>	----	----	23,00€
Sílica (Douro) <i>Tinta Roriz, T. Franca, T. Nacional</i>	----	----	23,00€
Quinta da Lagoalva Reserva (Tejo) <i>Alfrocheiro, Touriga Nacional e Syrah</i>	----	----	28,00€
Ca & Ra Reserva (Dão) <i>Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen</i>	----	----	48,00€
Herdade dos Grous Moon Harvested (Alentejo) <i>100% Alicante Bouschet</i>	----	----	58,00€

VISITE A NOSSA GARRAFEIRA E DESCUBRA UMA VARIEDADE DE VINHOS NACIONAIS.
VISIT OUR WINE CELLAR AND DISCOVER A VARIETY OF PORTUGUESE WINES.

VINHOS MADEIRA / MADEIRA WINES

VINHOS MADEIRA "GENEROSOS" / MADEIRA WINES "FORTIFIED"

	5 Anos	10 Anos
Sercial Blandy's <i>Dry</i>	4,00€	6,00€
Verdelho Blandy's <i>Medium Dry</i>	4,00€	6,00€
Bual Blandy's <i>Medium Rich</i>	4,00€	6,00€
Malmsey Blandy's <i>Rich</i>	4,00€	6,00€

VINHOS DE MESA / TABLE WINES

	Copo / Glass	Garrafa / Bottle
ROSÉ		
Atlantis <i>Tinta Negra Mole</i>	4,00€	18,00€
Barbusano Rosé <i>Aragonês e Touriga Nacional</i>		20,00€

VINHOS BRANCOS / WHITE WINES

Atlantis Branco <i>100% Verdelho</i>	4,50€	25,00€
Barbusano Branco <i>100% Verdelho</i>		22,00€
Atlantis Reserva <i>100% Verdelho</i>		32,00€

VINHOS BRANCOS / WHITE WINES

Barbusano Tinto Barricas <i>100% Aragonês</i>		26,00€
--	--	--------

Indicações Geográficas Denominações de Origem

1 Minho | Vinho Verde

2 Transmontano

2.1 Trás-os-Montes

3 Duriense | Porto, Douro

4 Terras de Cister | Távora-Varosa

5 Terras do Dão

5.1 Dão

5.2 Lafões

6 Beira Atlântico

6.1 Bairrada

7 Terras da Beira

7.1 Beira Interior

8 Lisboa

8.1 Alenquer

8.2 Arruda

8.3 Bucelas

8.4 Carcavelos

8.5 Colares

8.6 Encostas d'Aire

8.7 Lourinhã

8.8 Obidos

8.9 Torres Vedras

10 Terras Madeirenses

Madeira, Madeirenses

14 Açores

14.1 Biscoitos

14.2 Pico

14.3 Graciosa

9 Tejo

9.1 DO Tejo

10 Península de Setúbal

10.1 Setúbal

10.2 Palmela

11 Alentejano

11.1 Alentejo

12 Algarve

12.1 Lagos

12.2 Portimão

12.3 Lagoa

12.4 Távira

