

TASTING MENU

SHIRO-MISOSHIRU

White miso soup, tofu and shimeji
Sopa de miso branco, tofu e shimeji
Weisse Miso-Suppe, Tofu und Shimeji

TSUNA BÄGÄ

Toro tartar, brioche and truffle
Tártaro de toro, brioche e trufa
Toro-Thunfisch-Tatar, Brioche und Trüffel

JUKUSEI TORO SASHIMI

Toro, cherry sauce and shiso fleur de sel
Toro, molho de cereja, flor de sal de shiso
Toro, Kirschsauce und Shiso-Fleur de Sel

OMAKASE NIGIRI

Chef's special selection
Seleção especial do Chef
Spezialauswahl des Chefs

GINDARA NO SAIKYO

Black cod and saikyo miso
Bacalhau negro e saikyo miso
Schwarzer Stockfisch und Saikyo-Miso

GOHAN

Steamed rice with spring onion
Arroz ao vapor com cebolinha
Gedämpfter Reis mit Frühlingszwiebeln

SANTA ROSALIA WAGYU SHORT RIBS

Slow cooked wagyu short ribs, enoki tempura and yakiniku sauce
Short ribs de wagyu lentamente cozinhadas, tempura de enoki e molho yakiniku
Bei Niedertemperatur garte Wagyu-Rippchen, Enoki-Tempura und Yakiniku-Sauce

WAGYU NIGIRI

Wagyu, truffle and caviar
Wagyu, trufa e caviar
Wagyu, Trüffel und Caviar

SUFURECHĪZUKĒKI

Sudachi japanese soufflé cheesecake with ginger
Cheesecake soufflé japonês de sudachi e gengibre
Japanisches Käsekuchen-Sudachi-Soufflé mit Ingwer

Menu de degustação | Tasting menu | *Degustations-Menü* 136
Harmonização de vinhos | Wine pairing | *Weinharmonisierung* 75

Our tasting menu is available for a minimum of 2 people until 9:30pm. The same menu will be served to all diners at the table. | O menu de degustação está disponível para um mínimo de 2 pessoas até às 21h30. O mesmo menu será servido a todos os comensais da mesa. | *Das Degustationsmenü kann ab 2 Personen bestellt werden bis 21:30 Uhr. Allen Gästen am Tisch wird das gleiche Menü serviert.*



Vila Vita Parc proudly supports local food producers and suppliers to celebrate the best of algarve seasonal produce and sustainable practices.











O Vila Vita Parc apoia produtores e fornecedores locais e celebra o melhor do algarve em cada estação através das suas práticas sustentáveis.

Vila Vita Parc unterstützt lokale Hersteller und Lieferanten und nutzt das Beste der Algarve mit nachhaltigen Praktiken zu jeder Jahreszeit.

あ
た
た
か
い
ぜ
ん
さ
い

温
か
い
前
菜




ATATAKAI ZENSAI

- EDAMAME**    8
Soya beans with fleur de sel
Vagem de soja com flor de sal
Sojabohnen mit Fleur de Sel
- SPICY EDAMAME**    9
Soya beans with chilli
Vagem de soja com chili
Sojabohnen mit Chilli
- SHIRO-MISOSHIRU**  11
White miso soup, tofu and shimeji
Sopa de miso branco, tofu e shimeji
Weisse Miso-Suppe, Tofu und Shimeji
- YASAI GYOZA** 5 un   18
Bio vegetables gyoza with sweet chilli
Gyoza de vegetais orgânicos com molho agridoce
Bio-Gemüse-Gyoza und süsser Chilli
- TORI GYOZA** 5 un  21
Chicken gyoza, honey and ginger
Gyoza de frango, mel e gengibre
Hähnchen-Gyoza, Ingwer und Honig

つめたい
ぜんさい







冷たい
前菜

TSUMETAİ ZENSAI

- SARADA**   15
Salad, crunchy leek and ponzu vinaigrette
Salada, alho francês crocante e vinagrete de ponzu
Salat, knackiger Lauch und Ponzu-Vinaigrette
- KUROMAGURO NO TATAKI**   35
Seared bluefin tuna and sumiso
Atum rabilho braseado e sumiso
Gebratener Bluefin-Thunfisch und Sumiso
- SAKE UME TERIYAKI**  16
Salmon, ume teriyaki and crispy rice
Salmão, teriyaki de ume e arroz crocante
Lachs, Ume-Teriyaki und knuspriger Reis
- MAGURO MISO NO GOMAE**  32
Crispy toro, miso sesame sauce and sweet cucumber
Toro crocante, molho de miso e sésamo e pepino doce
Knuspriger Toro, Miso-Sesam-Sauce und Süße Gurke
- HAMACHI KARA NO GOMAE**   21
Yellowtail with spicy sesame sauce
Lírio com molho de sésamo picante
Gelber Lilienfisch mit pikanter Sesamsauce

さしみにぎり
刺身握り







SASHIMI & NIGIRI

	sashimi	nigiri
AKAMI 2 un   Lean tuna Atum <i>Thunfisch</i>	19	14
SAKE 2 un   Salmon Salmão <i>Lachs</i>	15	12
TORO 2 un   Fatty tuna Barriga de atum <i>Thunfischbauch</i>	21	16
HAMACHI 2 un   Yellowtail Lírio <i>Gelbschwanzfisch</i>	18	13
EBI 2 un   Prawn Gamba <i>Garnele</i>	16	12
SAKANA NO HI 2 un   Fish from our coast Peixe da costa <i>Fisch von unserer Küste</i>	15	12
OMAKASE Chef Selection Seleção do Chef <i>Empfehlung des Chefs</i>  		
Sashimi 6 un		29
Sashimi 10 un		42
Nigiri 6 un		26
Nigiri 10 un		40

まきもの
巻き寿司

MAKIMONO

HOSOMAKI

- YASAI MAKI** 6 un    13
Seasonal vegetables selection
Seleção de legumes da época
Saisonale Gemüseauswahl
- SHÔGA-MAKI** 6 un    12
Avocado and caramelized ginger
Abacate e gengibre caramelizado
Avocado und karamellisierter Ingwer

URAMAKI

- AGE WATARIGANI** 6 un  23
Crispy soft shell crab and japanese citrus mayonnaise
Caranguejo de casca mole crocante e maionese cítrica japonesa
Knusprige Softshell-Krabben und Japanisches Zitrusmayonnaise
- KUROMAGURO NO PIRIKARA** 6 un  28
Bluefin tuna, cucumber, chives and kimchi
Atum rabilho, pepino, cebolinho e kimchi
Bluefin-Thunfisch, Gurke, Schnittlauch und Kimchi
- EBI NO TEMPURA TO AVOCADO** 6 un  20
Prawn tempura, avocado and wasabi sesame
Tempura de gamba, abacate e sésamo com wasabi
Garnelen-Tempura, Avocado und Wasabi-Sesam
- MIZU MAKI** 6 un  20
Salmon, shrimp and avocado
Salmão, camarão e abacate
Lachs, Garnele und Avocado
- SAKE FURAI** 6 un  26
Crispy salmon, smoked salmon pearls and ponzu
Salmão crocante, pérolas de salmão fumado e ponzu
Knuspriger Lachs, geräucherte Lachskaviar-Perlen und Ponzu

とくべつ
特別

TOKUBETSU

- OSHIZUSHI UNAGI** 4 un  23
Marinated eel, rice with dry shiso and pickle
Enguia marinada, arroz com shiso seco e pickle
Marinierter Aal, Reis mit trockenem Shiso und Pickle
- NIGIRI** 6 un   46
Special Chef's selection
Seleção especial do Chef
Spezialauswahl des Chefs
- NIGIRI MITSUBOSHI** 6 un  48
Chef's selection with Mitsuboshi Premium soy sauce
Seleção do Chef com molho de soja Mitsuboshi Premium
Empfehlung des Chefs mit Mitsuboshi-Premium-Sojasauce
- WAGYU NIGIRI** 4 un   80
Wagyu, truffle and caviar
Wagyu, trufa e caviar
Wagyu, Trüffel und Caviar

ろばたやき
炉端焼き

ROBATAYAKI

KURASHIKKU

- GINDARA NO SAIKYO**   45
Black cod and saikyo miso
Bacalhau negro e saikyo miso
Schwarzer Stockfisch und Saikyo-Miso
- YAKITORI-NEGIMA YAKI**   31
Chicken skewers with yakitori
Espetadas de frango com yakitori
Hähnchenspieße mit Yakitori
- PIRIKARA**   43
USDA beef with leek and pickles
Bife USDA com alho francês e pickles
USDA-Rind mit Lauch und Pickles
- WAGYU**   190
Japanese wagyu, truffle and tataki
Wagyu japonês, trufa e tataki
Japanisches Wagyu, Trüffel und Tataki

ろばたやき
炉端焼き

ROBATAYAKI

ORIJINARU

WAGYU SUKIYAKI   81

Japanese wagyu, vegetables and sukiyaki
Wagyu japonês, legumes e sukiyaki
Japanisches Wagyu, Gemüse und Sukiyaki

SHITABIRAME  56

Sole, leek purée with plankton and caviar
Linguado, puré de alho-francês com plâncton e caviar
Seezunge, Lauchpüree mit Plankton und Kaviar

TSUBU-MISO GAKE HINADORI  30

Chicken with barley miso
Frango com miso de cevada
Hähnchen mit Gersten-Miso

SANTA ROSALIA WAGYU SHORT RIBS  65

Slow cooked wagyu short ribs, enoki tempura and yakiniku sauce
Short ribs de wagyu lentamente cozinhadas, tempura de enoki e molho yakini-ku
Bei Niedertemperatur gegarte Wagyu-Rippchen, Enoki-Tempura und Yakini-ku-Sauce

KOHITSUJI   31

Lamb cutlets with spicy miso sauce
Costeletas de borrego com molho miso picante
Lammkoteletts mit pikanter Miso-Sauce

TÔFU    23

Tofu, seasonal vegetables and shiso
Tofu, legumes da estação e shiso
Tofu, saisonales Gemüse und Shiso

てん
ぷら

天
麩
羅

TEMPURA

YASAI NO MORIAWASE 5 un  

Vegetables selection and tentsuyu

Seleção de vegetais e tentsuyu

Gemüseauswahl und Tentsuyu

18

KURUMA-EBI 5 un 

Tiger prawns and tentsuyu

Camarão tigre e tentsuyu




Tigergarnelen und Tentsuyu



22




やさしい
ため



野菜炒め



YASAI ITAME

GOHAN    9
Steamed rice with spring onion
Arroz ao vapor com cebolinha
Gedämpfter Reis mit Frühlingszwiebeln

YAKIMESHI   12
Fried rice, shiitake, spring onion and tamago
Arroz frito, shiitake, cebolinha e tamago
Frittierter Reis, Shiitake, Frühlingszwiebeln und Tamago

YASAI    18
Vegetables, crispy tofu and yuzu dressing
Legumes, tofu crocante e molho de yuzu
Gemüse, knuspriger Tofu und Yuzu-Sauce

NASU DENGAKU   14
Aubergine, sweet miso and spring onion
Beringela, miso doce e cebolinha
Aubergine, süßer Miso und Frühlingszwiebeln

YASAI SOBA   17
Buckwheat noodles, vegetables and tonkatsu
Noodles de trigo sarraceno, vegetais e tonkatsu
Buchweizennudeln, Gemüse und Tonkatsu

Vila Vita Parc

PASSIONATE ABOUT ALGARVE



情
報

Prices quoted in euros (€) with VAT included at the current rate. Service at your discretion. Food intolerances and allergies - Before placing your order for food and drinks, we would like to thank you for let us know if you want clarification on our ingredients. No dish, food product or drink, including the couvert charge, can be charged if it is not requested by the customer or if it is unusable.

Preços mencionados em euros (€) com IVA incluso à taxa em vigor. Serviço à sua descrição. Intolerâncias e alergias alimentares - Antes de efetuar o seu pedido de alimentos e bebidas agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Preise sind in Euro (€) inklusive der jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Servicegebühr nach eigenem Ermessen. Bitte informieren Sie uns vor Ihrer Bestellung über Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien – und, ob Sie eine Erklärung der jeweiligen Inhaltsstoffe der Speisen wünschen. Speisen und Getränke, einschließlich des Gedecks "Couvert", können nicht in Rechnung gestellt werden, wenn sie nicht vom Kunden angefordert werden oder unbrauchbar sind.



Gluten Free
Sem glúten
Glutenfrei



Lactose Free
Sem lactose
Laktosefrei



Vegetarian
Vegetariano
Vegetarisch



Vegan