

DOC

| Restaurante

“A memória é a minha principal fonte de inspiração”  
“Memory is the main source of my inspiration”  
“ La mémoire est ma principale source d'inspiration”

*Rui Paula*

# Menu Essência

## Entradas Starters

### **Burrata, presunto, azeitona e azeite de manjeriço**

Burrata with smoked ham, olives and basil sauce

### **Carpaccio de vieira, vinagreta asiática e tapioca crocante**

Scallop carpaccio, asian vinaigrette and crispy tapioca

### **O ovo a baixa temperatura e alheira**

Egg cooked at low temperature with portuguese sausage "alheira"

## Peixe Fish

### **Polvo grelhado com infusão de azeite extra virgem e alho**

Grilled octopus with infusion of extra virgin olive oil and garlic

## Carne Meat

### **Cordeiro de leite, couscous e molho romesco**

Lamb, couscous and romesco sauce

## Sobremesas Desserts

### **Melão e presunto**

Melon and smoked ham

### **O chocolate e o café, crocante de caramelo e avelã**

Chocolate and coffee pie, hazelnut and crispy caramel

**Preço por pessoa price per person: 100 euros**

**Sugestão com vinhos wine included: 180 euros**

# Menu Essência

## Sugestão com vinhos with wines

### **VALLADO TOURIGA NACIONAL ROSÉ WINE 2018**

Touriga Nacional - 12,5% vol.

Winemakers: Francisco Olazabal e Francisco Ferreira - Régua

### **DONA BERTA RESERVA VINHAS VELHAS WHITE WINE 2018**

Rabigato - 14,0% Vol.

Winemaker: Virgílio Loureiro - Quinta do Carrenho - Freixo de Numão I Foz Côa)

### **COVELA RESERVA WHITE WINE 2015**

Avesso | Arinto | Chardonnay | Viognier - 13,5% Vol.

William Smith & Lima - Winemakers: Gonçalo Sousa Lopes e Rui Cunha- Quinta da Covela

### **QUINTA DAS TECEDERAS RESERVA RED WINE 2016**

Touriga Nacional | Touriga Franca | Tinta Roriz | Tinto Cão | Tinta Amarela | Tinta Barroca - 14,0% Vol.

Winemakers: Gonçalo Sousa Lopes e Rui Cunha

### **QUINTA DO PORTAL MOSCATEL WINE 2004**

MoscateL - 19,0% Vol.

Winemaker: Paulo Coutinho - Celeirós do Douro I Sabrosa

### **DELAFORCE VINTAGE PORT WINE 2011**

Touriga Nacional | Touriga Franca | Sousão - 20,0% Vol.

Real Cª Velha - Winemaker: Jorge Moreira - Alijó I S.João da Pesqueira

#### **VALLADO TOURIGA NACIONAL ROSÉ WINE 2018**

Aroma floral e a frutos silvestres, típico da Touriga Nacional. frutas vermelhas, com final muito fresco.

Floral and wild fruits aroma, typical of the Touriga Nacional. Red fruits, with very fresh ending.

#### **DONA BERTA RESERVA VINHAS VELHAS WHITE WINE 2018**

Apresenta uma cor citrina e uma aparência brilhante. O aroma é delicado com notas florais, lembrando a maçã verde. Na boca, acidez marcante, estrutura e textura cremosa. Final longo e atraente impressionante.

It presents a citrine color and a glossy appearance. The aroma is delicate with floral notes, recalling the green apple. The mouth, remarkable acidity, structure and creamy texture. Impressive long and attractive finish.

#### **COVELA RESERVA WHITE WINE 2015**

cor dourada. Complexo e intenso. Notas de madressilva, lichia, abacaxi e gardênia. Untuoso, acidez equilibrada, excelente aroma boca, final longo e persistente.

Golden color. Complex and intense. Notes of honeysuckle, lychee, pineapple and gardenia. Unctuous, balanced acidity, excellent mouth aroma, long and persistent finish.

#### **QUINTA DAS TECEDERAS RESERVA RED WINE 2016**

Cor vermelho rubi com boa intensidade. Aroma elegante a frutos vermelhos do bosque. Estrutura tânica muito equilibrada e suave que confere um longo fim de boca.

Color deep ruby. Nose elegant of wild red fruit. Palate smooth and balanced tannins which gives a long end of mouth.

#### **QUINTA DO PORTAL MOSCATEL WINE 2004**

Cor âmbar, aromas de pêra e maçã verde. O equilíbrio entre o açúcar e a acidez é excelente, levando-nos a sensações frescas e cítricas de um lado e à complexidade de vinhos que envelhecem em barril, por outro. O final é persistente, fresco e complexo. Amber color, pear and green apple aromas. The balance between sugar and acidity is excellent, leading us to fresh and citrus sensations on the one hand and the complexity of wines that age in the barrel, on the other. The finish is persistent, fresh and complex.

#### **DELAFORCE VINTAGE PORT WINE 2011**

Escuro, opaco, quase preto. Aromas poderosos de groselha preta e bagas. De corpo médio, doce, com boa fruta e final longo. Dark, opaque, nearly black in color. Powerful black currant and berries aromas. Medium-bodied, sweet, with a good fruit and a long, satisfying finish.

## Menu Signature signature Menu

### Entradas Starters

#### **Terrina de foie gras, manga e maracujá**

Foie gras terrine, mango and passion fruit

#### **Gazpacho verde e frutos do mar**

Green gazpacho and seafood

#### **Asas de pintada, vieira e tupinambo**

Guinea fowl wings, scallops and Jerusalem artichoke

### Peixe Fish

#### **Robalo e lagostim, quinoa e abacate**

Sea bass and crayfish, avocado and quinoa

### Carne Meat

#### **Leitão crocante com batata galette e legumes baby**

Crispy suckling pig with galette potatoes and sautéed vegetables

### Sobremesas Desserts

#### **Romeu e Julieta (queijo e goiaba)**

Romeu e Julieta (cheese and guava)

#### **Pêra, iogurte e especiarias**

Pear, Yogurt and Spices

**Preço por pessoa price per person: 100 euros**

**Sugestão com vinhos wine included: 180 euros**

## Menu Signature signature Menu

### Sugestão com vinhos with wines

#### **MURGANHEIRA MILLESIME BRUT SPARKLING 2009**

50% Pinot Noir | 50% Chardonnay - 12,5% Vol.

Soc. Agric. e Com. do Varosa - Winemaker: Orlando Lourenço - Tarouca

#### **VALLE DE PASSOS RESERVA WHITE WINE 2015**

Viosinho | Malvasia Fina | Códega de Larinho - 13,0% Vol.

QVP Sociedade Agrícola - Winemaker: Luis Seabra - Valpaços

#### **REBOLAR WHITE WINE 2017**

Rabigato | Viosinho | Arinto | Gouveio - 13,0% Vol.

Rebolar - Winemaker: Francisco Baptista - Muxagata | Vila Nova de Foz Côa

#### **QUINTA DO NOVAL TOURIGA NACIONAL RED WINE 2013**

Touriga Nacional - 13,5% Vol.

Winemaker: António Agrellos - Vale de Mendiz | Alijó

#### **ANDRESEN WHITE PORT WINE 10 YEARS OLD**

Malvasia Fina, Códega, Rabigato, Arinto - 20,0% Vol.

Winemaker: Álvaro Van Zeller

#### **TECEDEIRAS HARVEST PORT WINE 2008**

Touriga Nacional | Touriga Franca | Touriga Roriz- 20,0% Vol.

Winemakers: Gonçalo Sousa Lopes e Rui Cunha

#### **MURGANHEIRA MILLESIME BRUT SPARKLING 2009**

Cor palha, aroma muito frutado, baunilha, frutos vermelhos e frutos secos; sabor marcado e persistente  
[Straw color, very fruity aroma, vanilla, red fruits and dried fruit: flavor markedly with remarkable persistence.](#)

#### **VALLE DE PASSOS RESERVA WHITE WINE 2015**

Cor amarelo citrino, aroma fresco e delicado, com notas florais e de frutos de polpa branca e tropicais, com ligeiro toque fumado. Paladar cheio e volumoso, madeira discreta e bem integrada, com uma acidez fresca e envolvente, num final longo, saboroso e persistente. [Citrus yellow color, fresh and delicate aroma, with floral and fruits of white and tropical pulp notes, and a slight smoky touch.](#)  
[Full and bulky palate, discrete and well-integrated wood, with a fresh and enveloping acidity, in a long, tasty and persistent finish](#)

#### **REBOLAR WHITE WINE 2017**

Fermentou e estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês.

Cor brilhante, limão, aroma a cítrico com acidez crocante.

Frescura, mineralidade e grande carácter. [Aged for 12 months in barrels of French oak. Bright color, lemon, citrus aroma with crispy acidity.](#)

#### **QUINTA DO NOVAL TOURIGA NACIONAL RED WINE 2013**

Intenso e concentrado, com uma estrutura de taninos refinada, o Touriga Nacional distingue-se pela sua delicadeza, uma característica do estilo Quinta do Noval.

[Intense and concentrated, with fine tannic structure, Touriga Nacional is distinguished by its delicacy, a characteristic of the Quinta do Noval style.](#)

#### **ANDRESEN WHITE PORT WINE 10 YEARS OLD**

Características típicas de 10 anos tawny velho, mas com a delicadeza de um Porto branco. Sabor maduro a mel e flores. [Typical characteristics of a 10 year old tawny, but with the delicacy which comes from a white Porto. mature taste of honey and flower.](#)

#### **TECEDEIRAS HARVEST 2008**

Cor dourada. Aroma a tâmaras, nozes e passas. Podemos encontrar notas de castanhas, cerejas e laranja, o que lhe confere um toque fresco. [Gold color. Dates, nuts and dry fruits aroma. We can find notes of chestnuts, cherries and orange, which gives it a fresh touch.](#)

# Menu Vegetariano Vegetarian Menu

## Entradas Starters

**Gazpacho verde de pepino e maçã**

Pepper and green apple gazpacho

**Burrata, azeitona e azeite de manjeriço**

Burrata, olives and basil sauce

**Salada com manga, maçã e frutos secos**

salad, mango, apple and dried fruit

## Principal Main

**Legumes da época e cogumelos**

Vegetables of the season and mushrooms

**Tagliatelle com molho três queijos e espinafres**

Tagliatelle with three cheeses sauce and spinach

## Sobremesas Desserts

**A fruta e a sopa de eucalipto**

Fruit and eucalyptus soup

**Creme brulée de Laranja e gelado de flor de laranjeira**

Orange creme brulée and orange blossom ice cream

**Preço por pessoa price per person: 90 euros**

**Sugestão com vinhos wine included: 160 euros**

# Menu Vegetariano Vegetarian Menu

Sugestão com vinhos with wines

## **MURGANHEIRA MILLESIME BRUT SPARKLING 2009**

50% Pinot Noir | 50% Chardonnay - 12,5% Vol.

Soc. Agric. e Com. do Varosa - Winemaker: Orlando Lourenço - Tarouca

## **VALLADO TOURIGA NACIONAL ROSÉ WINE 2018**

Touriga Nacional - 12,5% vol.

Winemakers: Francisco Olazabal e Francisco Ferreira - Régua

## **VALLE DE PASSOS RESERVA WHITE WINE 2015**

Viosinho | Malvasia Fina | Códega de Larinho - 13,0% Vol.

QVP Sociedade Agrícola - Winemaker: Luis Seabra - Valpaços

## **REBOLAR WHITE WINE 2017**

Rabigato | Viosinho | Arinto | Gouveio - 13,0% Vol.

Rebolar - Winemaker: Francisco Baptista - Muxagata | Vila Nova de Foz Côa

## **QUINTA DO NOVAL TOURIGA NACIONAL RED WINE 2013**

Touriga Nacional - 13,5% Vol.

Winemaker: António Agrellos - Vale de Mendiz | Alijó

## **ANDRESEN WHITE PORT WINE 10 YEARS OLD**

Malvasia Fina, Códega, Rabigato, Arinto - 20,0% Vol.

Winemaker: Álvaro Van Zeller

### **MURGANHEIRA MILLESIME BRUT SPARKLING 2009**

Cor palha, aroma muito frutado, baunilha, frutos vermelhos e frutos secos; sabor marcado e persistente. [Straw color, very fruity aroma, vanilla, red fruits and dried fruit: flavor markedly with remarkable persistence.](#)

### **VALLADO TOURIGA NACIONAL ROSÉ WINE 2018**

Aroma floral e a frutos silvestres, típico da Touriga Nacional. frutas vermelhas, com final muito fresco.

[Floral and wild fruits aroma, typical of the Touriga Nacional. Red fruits, with very fresh ending.](#)

### **VALLE DE PASSOS RESERVA WHITE WINE 2015**

Cor amarelo citrino, aroma fresco e delicado, com notas florais e de frutos de polpa branca e tropicais, com ligeiro toque fumado. Paladar cheio e volumoso, madeira discreta e bem integrada, com uma acidez fresca e envolvente, num final longo, saboroso e persistente. [Citrus yellow color, fresh and delicate aroma, with floral and fruits of white and tropical pulp notes, and a slight smoky touch. Full and bulky palate, discrete and well-integrated wood, with a fresh and enveloping acidity, in a long, tasty and persistent finish](#)

### **REBOLAR WHITE WINE 2017**

Fermentou e estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês.

Cor brilhante, limão, aroma a cítrico com acidez crocante.

Frescura, mineralidade e grande carácter. [Aged for 12 months in barrels of French oak. Bright color, lemon, citrus aroma with crispy acidity.](#)

### **ANDRESEN WHITE PORT WINE 10 YEARS OLD**

Características típicas de 10 anos tawny velho, mas com a delicadeza de um Porto branco. Sabor maduro a mel e flores. [Typical characteristics of a 10 year old tawny, but with the delicacy which comes from a white Porto. mature taste of honey and flower.](#)

## Para Começar Starters

<b>O ovo a baixa temperatura e alheira</b> Egg cooked at low temperature with portuguese sausage "alheira"	15,50
<b>A nossa sopa de peixe e os frutos do mar</b> Our fish and seafood soup	16,00
<b>Burrata, presunto, azeitona e azeite de manjeriço</b> Burrata with smoked ham, olives and basil sauce	16,00
<b>Sardinha no pão (tomate, pimento, azeitona)</b> Sardine on bread (tomato, pepper, olive)	17,00
<b>Gazpacho verde e frutos do mar</b> carabineiro, mexilhão, percebes, sapateira Green gazpacho and seafood scarlet shrimp, mussel, goose barnacles, crab	18,00
<b>Asas de pintada, vieira e tupinambo</b> Guinea fowl wings, scallops and Jerusalem artichoke	18,00
<b>Terrina de foie gras, manga e maracujá</b> Foie gras terrine, mango and passion fruit	20,00
<b>Carabineiro no arroz e molho aioli</b> Scarlet shrimp on rice and aioli sauce	25,00
<b>Seleção de queijos portugueses com compotas de uva</b> Portuguese cheeses selection with grape jams and nuts	24,00
<b>Presunto Pata Negra (100gr)</b> Pata Negra smoked ham(100gr)	24,00



## Infantil Children

- 22,00 **Creme de legumes, filete de peixe ou bife de vitela e gelado**  
Creamy vegetables soup, seafish or veal steak and ice-cream

## Vegetariano Vegetarian

- 16,00 **Gazpacho verde de pepino e maçã**  
Pepper and apple green gazpacho
- 17,00 **Queijo brie com compota de 3 pimentos e salada**  
Brie cheese with three sweet pepper jam and salad
- 18,00 **Salada com manga, maçã e frutos secos**  
salad, mango, apple and dried fruit
- 21,00 **Legumes da época e cogumelos**  
Vegetables of the season and mushrooms
- 24,00 **Tagliatelle, molho três queijos e espinafres**  
Tagliatelle, three cheeses sauce and spinach

## Mar Sea

<b>Robalo e lagostim, quinoa e abacate</b>	31,00
Sea bass with crayfish, avocado and quinoa	
<b>Cherne com molho fricassé</b>	33,00
White grouper with fricasse sauce	
<b>Arroz caldoso de peixe e lavagante</b>	35,00
Traditional Portuguese lobster and seafish's soaked rice	

## Os Clássicos Classic dishes

<b>Bacalhau com broa de milho</b>	31,00
Salt codfish with country corn bread	
<b>Polvo grelhado com infusão de azeite extra virgem e alho</b>	31,00
Grilled octopus with infusion of extra virgin olive oil and garlic	

## Terra Land

<b>O nosso churrasco com puré de milho</b>	31,00
Our barbecue with corn purée	
<b>Cordeiro de leite, couscous e molho romesco</b>	34,00
Lamb, couscous and romesco sauce	
<b>Lombinho de vitela Maronesa, aipo e cogumelos</b>	34,00
Tenderloin local veal with celery and mushrooms	

## Os Clássicos Classic dishes

<b>Cachaço de Porco Bísaro a baixa Temperatura, batata doce e amêijoa</b>	32,00
Bísaro Pork's Neck (cooked 12h00 at 72 °C) with sweet potatoes and clams	
<b>Arroz de cabrito no forno e perna de cabrito assada</b>	34,00
Oven-baked kid ribs rice and roasted kid leg (baby goat)	

## Sobremesas Desserts

<b>A fruta e a sopa de eucalipto</b> Fruit and eucalyptus soup	13,50
<b>Crepe crocante de leite creme e frutas exóticas</b> Crispy crème brulée crepe with tropical fruits and raspberry sauce	15,50
<b>Manga, maracujá e ruibarbo</b> Mango, passion fruit and rhubarb	15,50
<b>Creme brulée de Laranja e gelado de flor de laranjeira</b> Orange creme brulée with orange blossom ice cream	15,50
<b>Pêra, iogurte e especiarias</b> Pear, Yogurt and Spices	16,00
<b>O chocolate e o café, crocante de caramelo e avelã</b> Chocolate and coffee pie, hazelnut and crispy caramel	16,00
<b>Seleção de queijos portugueses, compotas de uva e abóbora</b> Portuguese cheeses selection, grape and pumpkin jams and nuts	24,00

IVA incluído à taxa em vigor / VAT included

“nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o *couvert*,  
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado”

## AVISO

Se é alérgico a algum dos produtos a seguir indicados por favor contacte os nossos colaboradores:

If you have concerns about the following ingredients, related with food allergy, please ask a member of our team who will assist you.

1. Cereais que contêm glúten / Cereals containing gluten
2. Crustáceos / Crustaceans
3. Ovos / Eggs
4. Peixes / Fish
5. Amendoins / Peanuts
6. Soja / Soybeans
7. Leite (incluindo lactose) / Milk (including lactose)
8. Frutos de casca rija\* / Nuts\*
9. Aipo / Celery
10. Mostarda / Mustard
11. Sementes de sésamo / Sesame seeds
12. Dióxido de enxofre e sulfitos / Sulphur dioxide
13. Tremoço / Lupine
14. Moluscos / Mollusk

Lembramos que os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alérgénio, pelo que há sempre um risco potencial de contaminação cruzada.

Our menu dishes are prepared in environments that are not totally free from allergen ingredients. There is a potential risk of cross-contamination.

\*nomeadamente amêndoas, avelãs, nozes, entre outros /

\*i.e. almonds, hazelnuts, walnuts

Regulamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Outubro /  
Regulation (EU) 1169/2011