

# ENTRANTES

Ostras al natural de la Ria Formosa — <i>Algarve</i> — .....	(precio por unidad) 3 €
Croquetas de bacalao .....	9 €
Samosas de Moura y manzana .....	14 €



Ensalada de Stilton, espinacas y manzana .....	15 €
Tartar de atún de las Azores con tomate confitado .....	19 €
Ceviche verde — <i>El "mejor pescado del mundo" nos llega diariamente del Mercado de Matosinhos</i> — .....	17 €
Jamón de vaca de Trás-os-Montes .....	14 €
Coca de "roastbeef" y queso curado de la Serra da Estrela DOP con vinagreta de mostaza .....	15 €
Broa de Avintes con sardinas curadas .....	12 €



El huerto de Vinum — <i>Otoño</i> — .....	15 €
Almejas de la Ria Formosa a "Bulhão Pato" — <i>Algarve</i> — .....	22 €
"Alheira" de Mirandela IGP a la parrilla con pimientos .....	13 €
Setas de temporada a la parrilla con yema de huevo .....	20 €
Col lombarda rellena de estofado de pollo y queso .....	16 €



<i>Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación</i> .....	2,50 €
--	--------

Si desea información sobre nuestras opciones vegetarianas y veganas o tiene alguna intolerancia alimentaria, por favor consulte a nuestro equipo

# PESCADOS

El "mejor pescado del mundo" nos llega diariamente del Mercado de Matosinhos

Merluza al horno con puré de apio y salteado de col con piñones .....	24 €
Caldereta de pescados y mariscos de Matosinhos .....	35 €
Bacalao a "Braga" .....	26 €



## DE LA PARRILLA

Pulpo a la parrilla con patatas asadas y puré de hierbas .....	26 €
Atún de las Azores con pimientos rojos asados .....	24 €
Lubina a la parrilla con pudín de coliflor y espinacas.....	28 €
Pescado del Mercado de Matosinhos .....	(precio 100gr.) 9 €



# CARNES

Nuestra exclusiva carne de vaca vieja llegada de Trás-os-Montes

"Steak tartar" de vaca vieja de Trás-os-Montes .....	23 €
Arroz de Trás-os-Montes con cerdo Bísaro .....	19 €
Carré de cordero y puré de patata .....	24 €
Cochinillo confitado y crujiente con castañas y <i>Graham's Tawny 20 años</i> .....	28 €



## DE LA PARRILLA

Txuleton de vaca vieja .....	(precio 100gr.) 6,50 €
<i>Ración aproximada por persona: 30 €</i>	
Solomillo de vaca vieja a la parrilla con calabaza .....	32 €
Magret de pato a la parrilla con foie y cebolla fresca caramelizada .....	28 €



MENÚ  
**TRADICIONAL**

60€

---

*100€ con vinos*

*Aperitivo del Chef*

Coca de "roastbeef" y queso curado de la Serra da Estrela DOP con vinagreta de mostaza

*Altano Branco*



Lubina a la parrilla con pudin de coliflor y espinacas

*Terrenus Branco*



Magret de pato a la parrilla con foie y cebolla fresca caramelizada

*Pombal do Vesuvio*



Selección de quesos regionales del Norte de Portugal

*Graham's Six Grapes*



Tarta fina de manzana

*Graham's Tawny 20 años*

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

*Agua mineral*

*Café*

MENÚ  
**VINUM**

65€

---

*120€ con vinos*

Mínimo 2 personas

*Aperitivo del Chef*

Tartar de atún con tomate confitado

*Contacto Anselmo Mendes*



Bacalao a "Braga"

*Quinta da Falorca Branco*



Txuleton de vaca vieja de Trás-os-Montes

*Quinta do Vesuvio*



Stilton

*Quinta dos Malvedos Vintage Port*



Piña de las Azores caramelizada en el horno, *Graham's tawny 20 años* y helado de coco

*Graham's Tawny 20 años*

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

*Agua mineral*

*Café*

MENÚ  
**GRAHAM'S**

100€

---

*Aperitivo del Chef*

Ceviche verde de pescado de Matosinhos

*Graham's Extra Dry*



Ensalada de Stilton, espinacas y manzana

*Graham's Tawny 10 años*



Cochinillo confitado y crujiente con castañas y *Graham's Tawny 20 años*

*Graham's Tawny 20 años*



Selección de quesos regionales del Norte de Portugal

*Quinta dos Malvedos Vintage Port*



Pera confitada con *Graham's Fine Ruby* con helado de nata

*Graham's Tawny 30 años*

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

*Agua mineral*

*Café*

# POSTRES

## MARIDAJE RECOMENDADO

Selección de quesos artesanos del Norte de Portugal (para 2 personas) .....	15 €
🌀 QUINTA DOS MALVEDOS <i>VINTAGE PORT</i> .....	8,50 €
Stilton <i>Productor Billy Kevan de Colston Basset, condado de Nottinghamshire</i> .....	15 €
🌀 QUINTA DOS MALVEDOS <i>VINTAGE PORT</i> .....	8,50 €
Tarta fina de manzana .....	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 30 AÑOS .....	24 €
Trufas de chocolate .....	7 €
🌀 GRAHAM'S <i>SIX GRAPES</i> .....	6 €
Tarta de nata con helado de café .....	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 10 AÑOS .....	7 €
Pastel de chocolate frutos rojos y helado de vainilla .....	7 €
🌀 LATE BOTTLED <i>VINTAGE PORT</i> .....	6 €
Composición de cítricos .....	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 10 AÑOS .....	7 €
Piña de las Azores caramelizada en el horno, <i>Graham's tawny 20 años</i> y helado de coco .....	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 AÑOS .....	10 €
Pera confitada con <i>Graham's Fine Ruby</i> con helado de nata .....	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 AÑOS .....	10 €

— ¡Le aseguramos una experiencia única! —

Todos los vinos **Porto Tawny de Grahams** (10, 20, 30 y 40 años) son envejecidos en barricas de roble de las bodegas Graham's de 1890. CONSÚLTENOS sobre el **Vintage decantado hoy**.