

DOC

| Restaurante

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

Rui Paula

Menu Essência Essência Menu

Entradas Starters

Carpaccio de boi, Pistachio e parmesão
Beef carpaccio, pistachio and parmesan

Carbonara de vieira e camarão
Scallop and shrimp carbonara

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

Laranja, cenoura e canela
Orange, carrot and cinnamon

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 Essência Menu

Sugestão com vinhos with wines

LILIPOP LÚPULO WHITE WINE 2019

Rabigato | Gouveio | Esgana Cão - 12,5% Vol.

Winemaker: Fernando Coelho - Cambres

QUINTA DE S. BERNARDO WHITE WINE 2015

Viosinho | Gouveio | Rabigato - 14,0% Vol.

Winemaker: Pedro Pinto - Mesão Frio

QUINTA DO VALLADO VINHA DA COROA RED WINE 2016

Vinhas Centenárias | Cerca de 45 castas diferentes - 14,5% Vol.

Winemakers: Francisco Olazabal e Francisco Ferreira - Vilarinho dos Freires | Régua

HERDADE DO SOBROSO GRANDE RESERVA RED WINE 2016

Alicante Bouschet | Cabernet Sauvignon - 14,5% Vol.

Winemakers: Luís Duarte e Filipe Teixeira Pinto - Alentejo

GRAHAM'S PORT WINE 10 YEARS OLD

Vinhas Velhas - 20,0% Vol.

Winemakers: Charles Symington e Pedro Correia

CASA BURMESTER 20 YEARS OLD PORT WINE

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

Sogevinus - Winemaker: Carlos Alves

LILIPOP LÚPULO WHITE WINE 2019

Côr pálida e acobreada marcado pelo aroma do lúpulo e pela fruta fresca. Leve salinidade e o ligeiro melão completam um "bouquet" extremamente invulgar. O palato confirma todas as notas aromáticas e revela uma textura vibrante conferida pelos taninos e pela acidez. *Pale and coppery color marked by the aroma of hops and fresh fruit. Slight salinity and slight molasses complete an extremely unusual bouquet. The palate confirms all aromatic notes and reveals a vibrant texture conferred by tannins and acidity.*

QUINTA DE S. BERNARDO WHITE WINE 2015

Aroma intenso, elegante e delicado de fruta branca e de caroço, com notas minerais e tostadas. Vinho amplo, volumoso e mineral com frescura, e um final de grande complexidade e delicadeza. *Intense, elegant and delicate aroma of white fruit and stone, with mineral and toasted notes. Wide, voluminous and mineral wine with freshness, and a highly complex and delicate finish.*

QUINTA DO VALLADO VINHA DA COROA RED WINE 2016

Cor granada. Amora e mirtilo abrem o caminho à fruta vermelha e notas balsâmicas, especiarias que acrescenta complexidade e termina com toque mentolado. Tanino polido, mas potente e acidez bem evidente dão-lhe garra e apontam para a longevidade. Madeira bem integrada e uma enorme frescura. Extremamente gastronómico. *Garnet color. Blackberry and blueberry open the way to red fruit and balsamic notes, spices that add complexity and end with a minty touch. Polished but powerful tannin and very evident acidity give it strength and aim for longevity. Well integrated wood and enormous freshness. Extremely gastronomic.*

HERDADE DO SOBROSO GRANDE RESERVA RED WINE 2016

Concentrado na cor, com grande profundidade aromática, de pendor vegetal, musgo, pimentos, bagas maceradas, especiarias. Grande presença de boca, com imensa garra, generosa acidez a dar muita frescura e até elegância, apesar dos taninos poderosos que se prolongam no final. *Concentrated in color, with great aromatic depth, with a vegetable bite, moss, peppers, macerated berries, spices. Great presence in the mouth, with great vigor, generous acidity giving a lot of freshness and even elegance, although the powerful tannins that extend at the end.*

GRAHAM'S PORT WINE 10 YEARS OLD

Cor âmbar profundo com um complexo aroma a casca de laranja e frutos secos. No palato distinguem-se concentrados sabores a fruta madura. Apresenta um aveludado harmonioso e um final longo. *Deep amber color with a complex aroma of orange peel and dried fruits. Concentrated flavors of ripe fruit are distinguished on the palate. It presents a harmonious velvety and a long finish.*

CASA BURMESTER 20 YEARS OLD PORT WINE

Castanho âmbar. Frutos secos, passas, laranja e leve no nariz. É um porto doce, cheio e equilibrado. *Amber brown. Dried fruits, raisins, orange and light on the nose. Sweet, full and balanced port wine.*

Menu Signature signature Menu

Entradas Starters

Burrata, presunto, azeitona e azeite de manjeriçã

Burrata with smoked ham, olives and basil sauce

Foie gras, rabanada e maçã

Foie gras, french toast and apple

A nossa sopa de peixe e os frutos do mar

Our fish and seafood soup

Peixe Fish

Robalo com tupinambo e cantarelos

Sea bass with Jerusalém artichoc and chanterelles

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)

Chocolate e mascarpone

Chocolate and mascarpone

Preço por pessoa price per person: 100 euros

Sugestão com vinhos wine included: 180 euros

Menu Signature signature Menu

Sugestão com vinhos with wines

CC&CP SPARKLING WINE 2007

Pinot Noir - 12,5% Vol.

Winemakers: Carlos Campolargo e Celso Pereira

QUINTA DO REGUEIRO JURÁSSICO WHITE WINE NV

Alvarinho - 13,0% Vol.

Quinta do Regueiro - Enólogos: Paulo Cerdeira Rodrigues e Jorge Sousa Pinto - Melgaço

REBOLAR WHITE WINE 2017

Vinhas Velhas - 14,0% Vol.

Winemaker: César Pinacho - Sabrosa

KOPKE VINHAS VELHAS RED WINE 2014

Vinhas Velhas - 13,5 % Vol.

Sogevinus - Winemakers: Ricardo Macedo e Carlos Alves

MAYNARD'S WHITE PORT WINE 2009

40% Códega | 25% Arinto | 15% Malvasia Fina | 15% Rabigato | 5% Viosinho- 20% Vol.

Barão de Vilar - Enólogo: Álvaro van Zeller - Vilarça

CALÉM VINTAGE PORT WINE 2002

Vinhas Velhas - 20% Vol.

Sogevinus - Winemakers: Ricardo Macedo e Carlos Alves

CC & CP SPARKLING WINE 2007

De cor levemente rosada, trata-se de um espumante sofisticado, de bolha muito fina e cheio. Notas de brioche e panificação. Fresco, ácido, com fruta presente. *Slightly pink in color, it is a sophisticated sparkling wine, with a very fine and full bubble. Notes of brioche and bread making. Fresh, acid, with fruit present.*

QUINTA DO REGUEIRO JURÁSSICO WHITE WINE NV

Vinhos das colheitas de 2007, 2008, 2009 e 2010, conservados em inox. É um vinho tremendo, desde logo pela complexidade aromática, misturando sugestões de casca de laranja, tangerina, gengibre, resinas, iodo, um leve toque apetroado. Muito rico e profundo, servido por acidez generosa e crocante, com final elegante e interminável. *Wines from the 2007, 2008, 2009 and 2010 harvests, preserved in stainless steel. It is a tremendous wine, right from the aromatic complexity, mixing suggestions of orange peel, tangerine, ginger, resins, iodine, a light touch of petrol. Very rich and deep, served by generous and crunchy acidity, with an elegant and endless 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.

KOPKE OLD VINES RED WINE 2014

Cor rubi. Aroma muito fino, com a madeira muito bem integrada. Bom carácter de fruta madura inicialmente evoluindo para notas especiadas e bastantes complexas provenientes do estágio em madeira. Na boca muito elegante e polido. *Ruby color. Very fine aroma, with very well integrated wood. Good character of ripe fruit, initially evolving to spicy and complex notes from the wooden stage. In the mouth very elegant and polished.*

MAYNARD'S HARVEST WHITE PORT WINE 2009

Cor dourada intensa, aromas de figos secos, noz pecan e notas de mel de flores. O paladar confirma a complexidade dos aromas e alia-se a uma frescura que equilibra a doçura natural deste Porto, terminando com um final rico, persistente e fresco. *Intense golden color, aromas of dried figs, pecans, and notes of flowers. The palate confirms the complexity of the aromas and combines with a freshness that balances the natural sweetness of this Port, ending with a rich, persistent, and fresh finish.*

CALÉM VINTAGE PORT WINE 2002

Profundo negro púrpura com um fino bordo magenta. Apresenta no nariz um atraente do envelhecimento em garrafa. Notas de frutas maduras com especiarias. Boa qualidade aromática. Toque a violetas. Ameixa quente e compota de cereja na boca. Sustentado por um bom corpo. *Deep purple black with a thin magenta edge. It presents in the nose an attractive bottle aging. Notes of ripe fruits with spices. Good aromatic quality. violets. Hot plum and cherry compote in the mouth. Supported by a good body.*

Menu Vegetariano Vegetarian Menu

Entradas Starters

Burrata, azeitona e azeite de manjeriço

Burrata, olives and basil sauce

Salada com manga, maçã e frutos secos

salad, mango, apple and dried fruit

Legumes da época

Vegetables of the season

Principal Main

Açorda de cogumelos

Mushroom porridge bread

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

Castanha e especiarias

Chestnuts and spices

Preço por pessoa price per person: 90 euros

Sugestão com vinhos wine included: 160 euros

Menu Vegetariano Vegetarian Menu

Sugestão com vinhos with wines

CC&CP SPARKLING WINE 2007

Pinot Noir - 12,5% Vol.

Winemakers: Carlos Campolargo e Celso Pereira

QUINTA DO REGUEIRO JURÁSSICO WHITE WINE NV

Alvarinho - 13,0% Vol.

Quinta do Regueiro - Enólogos: Paulo Cerdeira Rodrigues e Jorge Sousa Pinto - Melgaço

REBOLAR WHITE WINE 2017

Vinhas Velhas - 14,0% Vol.

Winemaker: César Pinacho - Sabrosa

KOPKE VINHAS VELHAS RED WINE 2014

Vinhas Velhas - 13,5 % Vol.

Sogevinus - Winemakers: Ricardo Macedo e Carlos Alves

MAYNARD'S WHITE PORT WINE 2009

40% Códega | 25% Arinto | 15% Malvasia Fina | 15% Rabigato | 5% Viosinho- 20% Vol.

Barão de Vilar - Enólogo: Álvaro van Zeller - Vilarica

CC & CP SPARKLING WINE 2007

De cor levemente rosada, trata-se de um espumante sofisticado, de bolha muito fina e cheio. Notas de brioche e panificação. Fresco, ácido, com fruta presente. [Slightly pink in color, it is a sophisticated sparkling wine, with a very fine and full bubble. Notes of brioche and bread making. Fresh, acid, with fruit present.](#)

QUINTA DO REGUEIRO JURÁSSICO WHITE WINE NV

Vinhos das colheitas de 2007, 2008, 2009 e 2010, conservados em inox. É um vinho tremendo, desde logo pela complexidade aromática, misturando sugestões de casca de laranja, tangerina, gengibre, resinas, iodo, um leve toque apetroado. Muito rico e profundo, servido por acidez generosa e crocante, com final elegante e interminável. [Wines from the 2007, 2008, 2009 and 2010 harvests, preserved in stainless steel. It is a tremendous wine, right from the aromatic complexity, mixing suggestions of orange peel, tangerine, ginger, resins, iodine, a light touch of petrol. Very rich and deep, served by generous and crunchy acidity, with an elegant and endless 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.](#)

KOPKE OLD VINES RED WINE 2014

Cor rubi. Aroma muito fino, com a madeira muito bem integrada. Bom carácter de fruta madura inicialmente evoluindo para notas especiadas e bastantes complexas provenientes do estágio em madeira. Na boca muito elegante e polido. [Ruby color. Very fine aroma, with very well integrated wood. Good character of ripe fruit, initially evolving to spicy and complex notes from the wooden stage. In the mouth very elegant and polished.](#)

[Very fine aroma, with very well integrated wood. Good character of ripe fruit, initially evolving to spicy and complex notes from the wooden stage. In the mouth very elegant and polished.](#)

MAYNARD'S HARVEST WHITE PORT WINE 2009

Cor dourada intensa, aromas de figos secos, noz pecan e notas de mel de flores. O paladar confirma a complexidade dos aromas e alia-se a uma frescura que equilibra a doçura natural deste Porto, terminando com um final rico, persistente e fresco.

[Intense golden color, aromas of dried figs, pecans, and notes of flowers. The palate confirms the complexity of the aromas and combines with a freshness that balances the natural sweetness of this Port, ending with a rich, persistent, and fresh finish.](#)

Para Começar Starters

O ovo a baixa temperatura e alheira Egg cooked at low temperature with portuguese sausage "alheira"	15,50
A nossa sopa de peixe e os frutos do mar Our fish and seafood soup	16,00
Burrata, presunto, azeitona e azeite de manjeriçã Burrata with smoked ham, olives and basil sauce	16,00
Carbonara de vieira e camarão Scallop and shrimp carbonara	17,00
Foie gras, rabanada e maçã Foie gras, french toast and apple	20,00
Carabineiro no arroz e molho aioli Scarlet shrimp on rice and aioli sauce	25,00
Seleção de queijos portugueses com compotas de uva Portuguese cheeses selection with grape jams and nuts	24,00
Presunto Pata Negra (100gr) 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

- 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

Robalo com tupinambo e cantarelos	31,00
Sea bass with Jerusalém artichoc and chanterelles	
Cherne com molho fricassé	33,00
White grouper with fricasse sauce	
Arroz caldoso de berbigão e salmonete	35,00
Traditional Portuguese's cockle and red mullet soaked rice	

Os Clássicos Classic dishes

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

Terra Land

Magret de pato, abóbora e foie gras	31,00
Duck magret, pumpkin and foie gras	
Cordeiro de leite, couscous e molho romesco	34,00
Lamb, couscous and romesco sauce	
Vazia grelhada na brasa	34,00
Grilled sirloin veal	

Os Clássicos Classic dishes

Bochecas de porco bísaro, couve e açorda de cogumelos	32,00
Bísaro pork's cheeks, cabbage and mushroom porridge bread	
Arroz de cabrito no forno e perna de cabrito assada	34,00
Oven-baked kid ribs rice and roasted kid leg (baby goat)	

Sobremesas Desserts

A fruta e a sopa de eucalipto Fruit and eucalyptus soup	13,50
Crepe crocante de leite creme e frutas exóticas Crispy crème brûlée crepe with tropical fruits and raspberry sauce	15,50
Manga, maracujá e ruibarbo Mango, passion fruit and rhubarb	15,50
Castanha e especiarias Chestnuts and spices	15,50
Chocolate e mascarpone Chocolate and mascarpone	16,00
O chocolate e o café, crocante de caramelo e avelã Chocolate and coffee pie, hazelnut and crispy caramel	16,00
Seleção de queijos portugueses, compotas de uva e abóbora 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