

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

## Entradas Entrées

### **Carpaccio de boi, Pistachio e parmesão**

Carpaccio de boeuf, pistache et parmesan

Carpaccio de buey, pistacho y parmesano

### **Carbonara de vieira e camarão**

Carbonara de coquilles Saint-Jacques et crevettes

Carbonara de vieiras y camarones

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

Œuf farci à basse température avec saucisse portugaise "alheira"

Huevo cocido a baja temperatura con embutido portugués "alheira"

## Peixe Poisson Pescado

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

Poulpe grillé avec infusion d'huile d'olive vierge et ail

Pulpo a la parrillade com infusión d'oliva extra virgen y ajo

## Carne Viande

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

Petit agneau, couscous et sauce romesco

Cordero de leche, couscous y salsa romesco

## Sobremesa Dessert Postre

### **Laranja, cenoura e canela**

Orange, carotte et cannelle

Naranja, zanahoria y canela

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

Chocolat et café, noisette et croustillant au caramel

Chocolate y café, avellana y crujiente de caramelo

**Preço por pessoa prix par personne: 100 euros**

**Sugestão com vinhos avec vin: 180 euros**

# MENU ESSÊNCIA

## Sugestão com vinhos avec les wines

### **LILIPOP LÚPULO WHTIE 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 WHTIE WINE 2019**

Côr pálida e acobreada marcado pelo aroma do lúpulo e pela fruta fresca. Leve salinidade e o ligeiro melaço 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 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 Entrées

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

Burrata au jambon, huile d'olive et basilic

Burrata, jamón, aceite de oliva y albahaca

### **Foie gras, rabanada e maçã**

Foie gras, pain doré et pomme

Foie gras, rabanada y manzana

### **A nossa sopa de peixe e os frutos do mar**

Notre soupe de poisson et fruits de mer

Nuestra sopa de pescado y marisco

## Peixe Poisson Pescado

### **Robalo com tupinambo e cantarelos**

Bar au tupinambur et aux chanterelles

Lubina con tupinambur y rebozuelos

## Carne Viande

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

Croustillant de cochon de lait avec galette de pommes de terre et légumes sautés

Crujiente de cochinillo con patata galette y salteado de verduras

## Sobremesa Dessert Postre

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

Romeu e Julieta (fromage et goyave)

Romeu e Julieta (queso y guayaba)

### **Chocolate e mascarpone**

Chocolat et mascarpone

Chocolate y mascarpone

**Preço por pessoa prix par personne: 100 euros**

**Sugestão com vinhos avec vins: 180 euros**

# Menu Signature signature Menu

## Sugestão com vinhos avec les vins

### **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% Códaga | 25% Arinto | 15% Malvasia Fina | 15% Rabigato | 5% Viosinho- 20% Vol.

Barão de Vilar - Enólogo: Álvaro van Zeller - Vilariça

### **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 apertado. 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 Menu végétarien

## Entradas Entrées

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

Burrata au jambon, huile d'olive et basilic  
Burrata, jamón, aceite de oliva y albahaca

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

Salade, pomme, mangue et fruits secs  
Ensalada, manzana, mango y frutas secas

### **Legumes da época**

Légumes de saison  
Verduras de la época

## Principal

### **Açorda de cogumelos**

Panade aux champignons  
Açorda de setas

### **Tagliatelle com molho três queijos e espinafres**

Tagliatelle avec sauce aux trois fromages et épinards  
Tagliatelle con salsa de tres quesos y espinacas

## Sobremesa Dessert Postre

### **A fruta e a sopa de eucalipto**

Fruits aromatisés à la sauce d'eucalyptus

### **Castanha e especiarias**

Châtaignes et épices  
Castañas y especias

**Preço por pessoa prix par personne: 90 euros**

**Sugestão com vinhos avec vin: 160 euros**

# Menu Vegetariano Menu végétarien

## Sugestão com vinhos avec les vins

### **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 - Vilariça

#### **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 apertado. 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.*

## Para Começar Entrées Para Empezar

<b>O ovo a baixa temperatura e a alheira</b>	15,50
Œuf farci à basse température avec saucisse portugaise "alheira" Huevo cocido a baja temperatura con embutido portugués "alheira"	
<b>A nossa sopa de peixe e os frutos do mar</b>	16,00
Notre soupe de poisson et fruits de mer Nuestra sopa de pescado y marisco	
<b>Burrata, presunto, azeitona e azeite de manjeriço</b>	16,00
Burrata au jambon, huile d'olive et basilic Burrata, jamón, aceite de oliva y albahaca	
<b>Carbonara de vieira e camarão</b>	17,00
Carbonara de coquilles Saint-Jacques et crevettes Carbonara de vieiras y camarones	
<b>Foie gras, rabanada e maçã</b>	20,00
Foie gras, pain doré et pomme Foie gras, rabanada y manzana	
<b>Carabineiro no arroz e molho aioli</b>	25,00
Crevette rouge sur lit de riz et sauce aioli Carabinero en l'arroz y salsa alioli	
<b>Seleção de queijos portugueses com compotas de uva e abóbora</b>	24,00
Sélection de fromages portugais avec confiture au raisin et citrouille Quesos portugueses variados con confituras de uva	
<b>Presunto pata negra (100gr)</b>	24,00
Jambon fumé "pata negra" (100gr) Jamón pata negra (100gr)	



## Infantil Enfants Niños

- 22,00 **Creme de legumes, filete de peixe ou bife de vitela e gelado**  
Soupe crémeuse de légumes, filet de poisson ou bifteck de veau et glace  
Sopa cremosa de verduras, filete de pescado o bistec de ternera y helado

## Vegetariano Végétarien

- 17,00 **Queijo brie com compota de 3 pimentos e salada**  
Brie à la confiture aux trois poivrons et salade  
Queso brie con confituras de tres pimientos y ensalada
- 18,00 **Salada, manga, maçã e frutos secos**  
Salade, pomme, mangue et fruits secs  
Ensalada, manzana, mango y frutas secas
- 21,00 **legumes da época e cogumelos**  
Légumes de saison et champignons  
Verduras de la época y setas
- 24,00 **Tagliatelle, molho três queijos e espinafres**  
Tagliatelle, sauce aux trois fromages et épinards  
Tagliatelle, salsa de tres quesos y espinacas

## Mar Mer

<b>Robalo com tupinambo e cantarelos</b>	31,00
Bar au tupinambur et aux chanterelles	
Lubina con tupinambur y rebozuelos	
<b>Cherne com molho fricassé</b>	33,00
Cernier avec sauce farci fricassé	
Cherne (mero) con salsa fricasé	
<b>Arroz caldoso de berbigão e salmonete</b>	35,00
Riz traditionnel au rouget et aux coques	
Arroz caldoso de berberechos y salmonete	

## Os Clássicos Plats classiques

<b>Bacalhau com broa de milho</b>	31,00
Morue au pain de maiz	
Bacalao con borona de maiz	
<b>Polvo grelhado com infusão de azeite extra virgem e alho</b>	31,00
Poulpe grillé avec infusion d'huile d'olive vierge et ail	
Pulpo a la parrillade com infusión d'oliva extra virgen y ajo	

## Terra Terre

<b>Magret de pato, abóbora e foie gras</b>	31,00
Magret de canard, citrouille et foie gras	
Magret de pato, calabaza y foie gras	
<b>Cordeiro de leite, couscous e molho romesco</b>	34,00
Petit agneau, couscous et sauce romesco	
Cordero de leche, couscous y salsa romesco	
<b>Vazia grelhada na brasa</b>	34,00
Surlonge de veau grillé	
Solomillo de ternera a la plancha	

## Os Clássicos Plats classiques

<b>Bochecas de porco bísaro, couve, açorda de cogumelos</b>	32,00
Joues de porc Bísaro, chou et panade aux champignons	
Carrilleras de cerdo Bísaro, col y açorda de setas	
<b>Arroz de cabrito no forno e perna de cabrito assada</b>	34,00
Riz de petit chevreau au four et gigot de chevreau rôti	
Arroz de cabrito al horno y espalda de cabrito asada	

## Sobremesas Desserts Postres

<b>A fruta e a sopa de eucalipto</b>	13,50
Fruits aromatisés à la sauce d'eucalyptus	
<b>Crepe crocante de leite creme e frutas exóticas</b>	15,50
Crêpe croustillante à la crème brûlée et fruits exotiques	
Crepe crujiente de leche y frutas exóticas	
<b>Manga, maracujá e ruibarbo</b>	15,50
Mangue, fruit de la passion et rhubarbe	
Mango, maracuyá y ruibarbo	
<b>Castanha e especiarias</b>	15,50
Châtaignes et épices	
Castañas y especias	
<b>Chocolate e mascarpone</b>	16,00
Chocolat et mascarpone	
Chocolate y mascarpone	
<b>O chocolate e o café, crocante de caramelo e avelã</b>	16,00
Chocolat et café, noisette et croustillant au caramel	
Chocolate y café, avellana y crujiente de caramelo	
<b>Seleção de queijos portugueses com compotas de uva e abóbora</b>	24,00
Sélection de fromages portugais avec confiture au raisin et citrouille	
Selección de quesos portugueses con compotas de uva y calabaza	

TVA incluse

IVA incluído à taxa em vigor

“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 alérgico, 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