

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 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.*