

PARA INICIAR | TO START | POUR COMMENCER

Couvert 	2€/pax
Pão de azeitona e trigo espelta, azeite QV e azeitonas Olive and spelt bread, olive oil QV and olives Pain aux olives et épeautre, huile d'olive QV et olives	
Sopa com os legumes da horta   	4€
Soup with vegetables from the garden Soupe aux légumes du notre potager	
Beterraba, queijo de urtigas e amêndoa do Douro  	9€
Beetroot, nettles cheese and almonds from Douro Beterrave, fromage de orties et amandes du Douro	
Truta curada e escabeche de legumes da horta 	11€
Cured trout and vegetables escabeche from our garden Truit séchée et légumes du notre potager à l'escabèche	
Bacalhau lascado, tomate seco e rúcula 	12€
Braised cod, sun dried tomato and arugula Morue confite, tomate séchée, roquette	
Salada de polvo com batata e pimentos 	10€
Octopus salad with potatoes and peppers Salade de poulpe avec pommes de terre et poivrons	
Salada de espargos e bacon 	9€
Asparagus and bacon salad Salade d'asperges et bacon	
Rosbife de Mirandesa, pickles caseiros, queijo Terrincho	12€
Roast beef Mirandesa, home made pickles, Terrincho cheese Rôti de boeuf Mirandesa, pickles maison, fromage Terrincho	
Tarte de caça e folhas verdes	12€
Game pie and green leaves Tarte au gibier et feuilles vertes	

PRINCIPAIS | MAIN COURSE | PLATS

Guisado de feijoca com os legumes do nosso jardim  	20€
Large white beans stew with vegetables from our garden	
Potage des légumes de notre jardin aux gros haricots blancs	
Lúcio do rio Douro com arroz de funcho e abóbora 	25€
Pike fish from the Douro River, fennel and pumpkin rice	
Brochet du Douro, riz au fenouil et citrouille	
Truta de Boticas com crosta de broa e presunto	26€
Braised, herbs and cured ham crusted Boticas trout	
Filet de truite de Boticas en croute de jambon curé	
Polvo, batata-doce e espargos 	26€
Octopus, sweet potato and asparagus	
Poulpe, patate douce et asperges	
Lombo de bacalhau frito com cebolada de pimentos 	27€
Fried cod loin with bell peppers	
Pavé de Morue frit et poivrons	
Porco Bísaro, maçã e cuscus de Vinhais	24€
Rosated Bísaro pork, baked apple and Vinhais couscous	
Porc Bísaro rôti, pommes et couscous de Vinhais	
Frango recheado, puré de batata e molho de Porto Velho 	24€
Stuffed chicken, mashed potatoes and old Port sauce	
Poulet farci, purée de pomme de terre et sauce aux vieux Porto	
Bife à Portuguesa com presunto 	29€
Grilled Mirandesa veal with cured ham	
Veau Mirandesa grillé avec jambón cru	
Cabrito assado com puré de batata e açafrão 	27€
Baby goat with saffron mashed potatoes	
Petit chèvre et purée de pommes de terre au safran	
Menu Infantil Children's Menu Menu au Enfant	16€
Sopa do dia, proteína à escolha, batata rústica, legumes e sobremesa	
Soup of the day, protein's choice, rustic potato, vegetables and dessert	
Soup du jour, protéin á la choix, pomme de terre rustique, legumes et dessert	

Cantina

DE VENTOZELO

RESTAURANTE & WINE BAR

PARA ADOÇAR | TO SWEET | POUR ADOUCIR

Leite Creme | Crème brûlée | Crème brûlée   5€
Dalva Porto Colheita Tawny 2004 9€

Bolo de bolacha  6€
Butter cream, coffee and biscuit cake
Gâteau de biscuits à la crème au beurre et café
Dalva Porto Colheita White 2011 8,5€

Pêssego em calda de menta, baunilha e amora  7€
Poached peach with mint, vanilla and blackberry
Pêche à la menthe, vanille et mûre
Dalva Porto Pure Tawny Reserve 6,5€

Bolo de Chocolate com bagas da horta   7€
Chocolate cake with berries from the garden
Gâteau au chocolat et fruits rouges du jardin
Dalva Porto Lote José Guedes 6,5€

Tarte de amêndoa | Almond tart | Tarte aux amandes  7€
Dalva Porto Dry White 20 Anos 9€

Bolo Borrachão e gelado de vinho do Porto  6€
Cake “Borrachão” with Port wine ice cream
Gâteau “Borrachão” et glace au vin de Porto
Porto Cruz Tawny 20 Anos 9€

Queijos e compota  8€
Cheese and jam
Fromage et confiture
Quinta de Ventozelo Porto Vintage 2015 8€

Fruta sazonal | Seasonal fruit | Fruit de saison    4€

 Sem Glúten | Gluten-Free

 Vegan

 Vegetariano | Vegetarian