



PETISCOS | FINGER FOOD | APERITIFS

Amêndoas	4€	Covilhete de legumes	4€
Almonds		Vegetables pastry	
Amandes		“Covilhete” au légumes	
Folar de Vila Real	5€	Milhos fritos com aioli	4€
Traditional charcuterie cake from Vila Real		Fried polenta with aioli	
Gâteau traditionnel à base de charcuterie		Polenta frite et aioli	
Covilhete de javali	6€	Sopa do Dia	5€
Wild boar pastry		Today's soup	
“Covilhete” de sanglier		Soupe du jour	
Croquetes de cozido à Portuguesa	5€	Peixinhos da horta	7€
“Cozido à Portuguesa” croquettes		Green beans tempura	
Croquete de “Cozido à Portuguesa” type pot-au-feu		Tempura de haricot vert	
Batata rústica com aioli	5€	Pica-pau de vitela Mirandesa DOP, pickles caseiros	9€
Rustique potato with aioli		Pan seared “Mirandesa” veal in cubes	
Pommes de terre rustiques		with mustard sauce with homemade pickles	
		Veau “Mirandesa” poêlé en cubes avec sauce moutarde et pickles	

TÁBUAS | BOARDS | PLANCHES APÉRITIVES

Queijo com compota da Quinta	12€	Charcutaria	16€
Cheese with homemade jam		Charcuterie	
Fromage et confiture faite maison		Charcuterie	
Queijos e charcutaria	18€	Presunto Bísaro DOP	18€
Cheese and charcuterie		Bísaro DOP cured ham	
Fromages et charcuterie		Jambon sec Bísaro DOP	

SALADAS | SALADS | SALADE

Beterraba, truta curada e laranja	12€
Beetroot, cured trout and Orange	
Beterrave, truite et orange	
Mescla de folhas, frango, lascas de terrincho velho DOP e croutons	11€
Mix of leaves, chicken, “Terrincho velho” DOP cheese and croutons	
Mesclun de feuilles, poulet, fromage “Terrincho velho DOP” et croûtons	
Tomate CBD, flor de sal e azeite de Ventozelo	8€
CBD tomato, salt and Ventozelo olive oil	
Tomate CBD avec fleur de sel et huile de olive de Ventozelo	

SANDES | SANDWICHES | SANDWICHES

Queijo de ovelha e presunto	11€
Sheep cheese and cured ham	
Fromage de brebis et jambon fumé	
Rosbife Mirandesa, mostarda antiga e folhas	12€
“Mirandesa” rost beef, mustard and leaves	
Rôti de bœuf Mirandesa, moutarde à l’ancienne et feuilles	
Tiborna de tomate CBD e queijo curado	8€
Tomato CBD bruchetta with cured cheese	
Bruchetta de tomate CBD avec fromage affiné	

PARA ADOÇAR | TO SWEET | POUR ADOUCIR

Solicite a nossa carta de sobremesas | Ask for our desserts menu | Demandez notre carte des desserts



CBD Tomate Coração de Boi do Douro



Glúten Free



Vegan



Vegetarian

Cantina

DE VENTOZELO

RESTAURANTE & WINE BAR

PARA ADOÇAR | TO SWEET | POUR ADOUCIR

Bolo Borrachão e gelado de vinho do Porto Gâteau “Borrachão” et glace au vin de Porto Cake “Borrachão” with Port wine ice cream Porto Cruz Tawny 10 Anos	6€ 6,5€
Tarte de amêndoa Almond pie Tarte aux amandes Dalva Porto Dry White 10 Anos	7€ 6€
Tarte de requeijão com doce de tomate CBD  Cottage cheese pie with tomato CBD jam Tarte au fromage frais avec confiture de tomate CBD Dalva Porto Colheita White 2011	7€ 8,5€
Mousse de chocolate, brownie e amêndoa Chocolate mousse, brownie and almonds Mousse au chocolat, brownie et amandes Quinta de Ventozelo Porto LBV 2014	7€ 5€
Leite Creme  Crème brûlée Crème brûlée Dalva Moscatel Colheita 2009	5€ 6€
Queijos e compota  Cheese and jam Fromage et confiture Quinta de Ventozelo Porto Vintage 2015	8€ 8€
Fruta sazonal  Seasonal fruit Fruit de saison	4€