

No mês de Março a Cantina destaca o Rio Douro e a sua oferta gastronómica. Além da lampreia, tradicionalmente associada ao rio, serão apresentados outros produtos locais de alta qualidade, como o sável de escabeche, a truta de Boticas e o lúcio-perca, preparados de forma especial, como o arroz de peixe cremoso. O evento convida os visitantes a explorar as riquezas gastronómicas do rio Douro.

In March, the Cantina is highlighting the Douro River and its gastronomic offer. As well as lamprey, traditionally associated with the river, other high-quality local products will be presented, such as shad, Boticas trout and pike perch, prepared in a special way, such as creamy fish rice. The event invites visitors to explore the gastronomic riches of the Douro River.

---

### PARA INICIAR | TO START

---

Couvert: pão, azeite Quinta de Ventozelo e azeitonas Bread, Quinta de Ventozelo olive oil and olives	2€/pax
Sopa camponesa   Vegetable soup	4€
Salada da nossa horta   Salad from our garden	5€
Sável de escabeche   Shad in escabeche sauce	12€

---

### PRINCIPAIS | MAIN COURSE

---

Rancho de legumes da horta <sup>veg</sup> Vegetable and pasta stew	20€
Arroz cremoso de peixes do rio Douro river fish creamy rice	22€
Feijoada de polvo com pimentos Octopus and bell pepper bean stew	24€
Mendinha Mirandesa, arroz de forno e esparregado de couve Mirandesa veal short rib, oven baked rice and creamy cabbage	24€
Javali estufado em vinhos do Douro e castanhas Wild boar stewed in Douro wines with chestnuts	24€
Rojões de porco Bísaro, morcela da Beira, chouriço de Vinhais e pickles da horta Braised Bísaro pork, Beira's black pudding, Vinhais chorizo and pickles vegetables from our garden	22€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.  
Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.  
Preços em Euros. Iva incluído à taxa em vigor.

No dish, food product or drink can be charged if it is not requested by the customer or by him rendered unusable.  
If you need any information about allergens please ask our staff before ordering.  
Prices in Euros. VAT included.

Na Cantina, os fins de semana são dedicados aos prazeres da mesa com a nossa gastronomia, servindo pratos tradicionais, como polvo, bacalhau, vitela e cabrito, preparados com ingredientes próprios e locais. Acompanhados com os nossos vinhos, oferecem uma experiência gastronómica única e uma verdadeira imersão nas tradições da cultura Duriense.

At the Cantina, weekends are dedicated to the pleasures of the table with our gastronomy, serving traditional dishes such as octopus, cod, veal and baby goat, prepared with our own local ingredients. Paired with our wines, they offer a unique gastronomic experience and a true immersion in the traditions of Douro culture.

---

### PARA INICIAR | TO START

---

Couvert: pão, azeite Quinta de Ventozelo e azeitonas Bread, Quinta de Ventozelo olive oil and olives	2€/pax
Sopa do dia   Daily soup	4€
Salada da nossa horta   Salad from our garden	5€
Petisco   Snack	5€

---

### PRINCIPAIS | MAIN COURSE

---

Rancho de legumes da horta <sup>veg</sup> Vegetable and pasta stew	20€
Bacalhau à Lagareiro Codfish cooked with Quinta de Ventozelo olive oil with olives and onion	27€
Polvo à Lagareiro Oven-baked octopus with smoked paprika	26€
Vitela Mirandesa assada com arroz e batata Braised Mirandesa veal with rice and roasted potatoes	24€
Cabrito de Ervedosa com batata e arroz de forno Roasted baby goat from Ervedosa with potatoes and oven baked rice	26€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Se necessitar de informação sobre alérgenos consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido. Preços em Euros. Iva incluído à taxa em vigor.

No dish, food product or drink can be charged if it is not requested by the customer or by him rendered unusable. If you need any information about allergens please ask our staff before ordering. Prices in Euros. VAT included.

# 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€
Torta de laranja	6€
Portuguese Orange roll	
Gâteau roulé à l'orange	
Dalva Porto Colheita White 2011 .....	8,5€
Pudim Dalva   Dalva Pudding   Dalva Pudding	7€
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€

---

 Glúten Free

 Vegetarian