

# Cantina

DE VENTOZELO

RESTAURANTE & WINE BAR

## WINE BAR E ESPLANADA / TERRACE

### PETISCOS FINGER FOOD


12h30 - 23h

Amêndoas Almonds	4€	Bôla de carne	3,5€
Sopa do Dia Today's soup	4€	Meat loaf	
Covilhete de legumes	2€	Bolas de alheira	3€
Vegetables pastry <sup>veg</sup>		Fried <i>Alheira</i> balls	
Covilhete de javali	2,5€	Milhos fritos com aioli	3€
Wild boar pastry		Fried polenta with aioli	


### TÁBUAS BOARDS

Queijo, salpicão e presunto	14€
Cheese, smoked sausage & cured ham	
Queijo com compota da Quinta	12€
Cheese with jam	
Presunto Bísaro	12€
<i>Bísaro</i> cured ham	

### SANDES (em pão de entre lenhas e chips de batata) SANDWICHES (local bread with potato chips)

Queijo fresco, azeite e alface <sup>veg</sup>	5,5€
Fresh cheese, olive oil and lettuce <sup>veg</sup>	
Presunto e pasta de tomate	7,5€
Cured ham and tomato past	
Legumes grelhados e lascas de queijo curado <sup>veg</sup>	7,5€
Grilled vegetables and cured cheese flakes <sup>veg</sup>	
Tiborna de Tomate Coração de Boi do Douro <sup>veg</sup>	7,5€
e requeijão 	
Tomato <i>Coração de Boi do Douro</i> toast with cottage <sup>veg</sup> cheese	

### SALADAS COMPOSTAS SALADS

Alfaces, legumes grelhados e lascas de queijo <sup>veg</sup>	8€
Lettuce with fresh cheese and vegetables <sup>veg</sup>	
Alface, frango, requeijão e amêndoa	9€
Lettuce, chicken, cottage cheese and almonds	
Alface, truta fumada e cebolinha em pickle	12€
Lettuce, smoked trout and onion marinade	
Tomate Coração de Boi do Douro, flor de sal <sup>veg</sup>	7,5€
e azeite de Ventozelo 	
Tomato <i>Coração de Boi do Douro</i> , <i>fleur de seul</i> <sup>veg</sup>	
and Ventozelo's olive oil	

### PARA ADOÇAR TO SWEET

Fruta da época Seasonal fruit	4€
Bolo do dia Cake of the day	2,8€
Sobremesa do dia Dessert of the day	5€
Sorvetes & Gelados (2 bolas)	4€
Sorbet & Ice cream (2 scoops)	
Baunilha, Chocolate, Caramelo salgado, Framboesa, Figo, Canela, Vinho do Porto Tawny e Limão	
Vanilla, Chocolate, Salted caramel, Raspberry, Fig, Cinnamon, Tawny Port & Lemon	

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. | 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. VAT included.

# RESTAURANTE RESTAURANT

Almoço Lunch 12h30 - 15h | Jantar Dinner 19h30 - 22h

ALMOÇO SEGUNDA A SEXTA LUNCH MONDAY TO FRIDAY 40€

## Menu do dia Today's menu

### MENU CRIANÇA

CHILDREN'S MENU

15€

Sopa do dia, Bife de frango ou vitela, Arroz,  
Ovo estrelado, Chips, Bola de gelado

Soup of the day, veal or chicken Steak, Rice,  
Fried egg, Chips, Ice cream

### MENU ALMOÇO SÁBADO E DOMINGO

LUNCH'S MENU SATURDAY & SUNDAY

45€

Couvert, Petisco, Sopa, Pratos no forno de lenha,  
Legumes da época, Doce ou Queijo

Couvert, Finger food, Soup, Wood oven dishes,  
Seasonal vegetables, Dessert or Cheese

JANTAR, À CARTA DINNER, À LA CARTE

## 🍅 Festa do Tomate Coração de Boi

### PARA INICIAR TO START

Beterraba laminada, requeijão e  
ervas da Quinta 4,5€

Laminated beet, cottage cheese and herbs

Lúcio Perca em escabeche 6€

Preserve of pike fish with onion

Tarte de caça com trompetas 11€

Game pie with *trompetas*

Paté da Barrosã com pickles da Quinta 6€

*Barrosã* pate with pickles

Sopa do dia 4€

Soup of the day

### VEGETARIANO VEGETARIAN

Rancho de legumes da época 16€

Penne with seasonal vegetables

Milhos de tomate com 16€

legumes da horta de Ventozelo 🍅

Tomato polenta with vegetables from Ventozelo garden

### GUARNIÇÕES GARNISH

Batata assada a murro Baked potatoes 3,5€

Arroz de feijoca com salpicão 5€

Bean rice and traditional chourizo

Milhos de tomate e ervas 🍅 4,5€

Tomato polenta and herbs

En SOPADO de grão e cogumelos 6€

Mushroom and chickpeas stew

### PRINCIPAIS MAIN COURSE

Lúcio Perca em tranche grelhado 17€

Grilled pike fish

Bacalhau assado 18€

Baked codfish

Polvo grelhado 19€

Grilled octopus

Posta de vitela com molho vilão 21€

Grilled veal steak with parsley and garlic sauce

Cachaço de porco assado 17€

Roasted pork neck

Coxa de frango de campo assada 16€

Roasted rooster thigh

### PARA ADOÇAR TO SWEET

Prato de queijos curados, compota 5€

Cured cheese and jam

Fruta da época Seasonal fruit 4€

Pudim Dalva Dalva's pudding 5€

Bolo borrachão e gelado de Porto 10 Anos 5€

10 years old Port Wine cake and ice cream

Tarte de amêndoa com gelado de framboesa 5€

Almond tart with raspberry ice cream

Bolo e mousse de chocolate com 5€

telha de amêndoa

Cake and chocolate mousse with almond tile