

PARA INICIAR | TO START | POUR COMMENCER

Couvert 	3€/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   	5€
Soup with vegetables from the garden Soupe aux légumes du notre potager	
Beterraba, queijo de urtigas e amêndoa do Douro  	10€
Beetroot, nettles cheese and almonds from Douro Beterrave, fromage de orties et amandes du Douro	
Truta marinada com citrinos de Ventozelo e folhas da horta 	11€
Marinated trout with Ventozelo citrus and garden leaves Truit marinée aux agrumes de Ventozelo et feuilles du jardin	
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 cebolada de pimentos 	11€
Octopus, potato and bell peppers salad Salade de poulpe, pommes de terre et poivrons	
Salada de figos braseados com presunto Bísaro e vinagrete de mel 	12€
Braised figs salad, Bísaro ham and honey vinaigrette Salade aux figues, jambon Bísaro et vinaigrette au miel	
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	14€
Game pie and green leaves Tarte au gibier et feuilles vertes	

PRINCIPAIS | MAIN COURSE | PLATS

Cuscos de Vinhais com cogumelos e ovo 	24€
Vinhais cuscus with mushrooms and egg	
Couscus de Vinhais aux champignons et oeuf	
Lúcio, arroz de abóbora e funcho 	25€
Pike fish, pumpkin rice and fennel	
Brochet fish, riz à la citrouille et fenouil	
Truta de Boticas, sopa seca de couve-flor, grão e couve	26€
Boticas trout, cauliflower, chickpeas and cabbage stew	
Truite de Boticas, pottage de chou-fluer, pois chiches et chou	
Polvo, batata-doce e espargos 	26€
Octopus, sweet potato and asparagus	
Poulpe, patate douce et asperges	
Lombo de Bacalhau com broa e esparregado de couves	27€
Cod loin with cornbread crust and creamy cabbage	
Pave de morue en croûte de pain de mais et choux	
Frango recheado com cogumelos, molho fricassé 	25€
Chicken stuffed with mushrooms, fricassee sauce	
Poulet farci aux champignon, sauce fricassée	
Cabrito de Ervedosa com arroz de açafrão no forno 	28€
Baby goat from Ervedosa with oven-baked saffron rice	
Chevrreau d'Ervedosa e riz safrané	
Bife à Portuguesa com presunto 	29€
Grilled Mirandesa veal with cured ham	
Veau Mirandesa grillé avec jambón cru	
Porco Bísaro, maçã e cuscos de Vinhais	27€
Bísaro pork, apple and Vinhais cuscus	
Porc Bísaro, pomme et couscus de Vinhais	
Menu Infantil Children's Menu Menu au Enfant	20€
Sopa do dia, proteína (peito de frango grelhado / bife de vitela / filete de lúcio), batata rústica, legumes e sobremesa. Soup of the day, protein (grilled chicken breast / steak / pike) , rustic potatoes, vegetables and dessert. Soup du jour, protein (poitrine de poulet grillée / steak / brochet), pomme de terre rustique, legumes et dessert.	