

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 e favas com azeite de pimentão 	12€
Octopus and fava bean salad and paprika oil Salade de poulpe et fèves à l'huile de paprika	
Salada de cogumelos e espargos, presunto de javali e vinagrete de mel 	14€
Mushroom and asparagus salad, boar ham and honey vinaigrette Salade de champignons et asperges, jambon de sanglier 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

Cuscus de Vinhais com cogumelos e ovo V Vinhais cuscus with mushrooms and egg Couscus de Vinhais aux champignons et oeuf	24€
Lúcio, arroz de abóbora e funcho GF Pike fish, pumpkin rice and fennel Brochet fish, riz à la citrouille et fenouil	25€
Truta de Boticas, sopa seca de couve-flor, grão e couve Boticas trout, cauliflower, chickpeas and cabbage stew Truite de Boticas, pottage de chou-fluer, pois chiches et chou	26€
Polvo, batata-doce e espargos GF Octopus, sweet potato and asparagus Poulpe, patate douce et asperges	26€
Lombo de Bacalhau com broa e esparregado de couves Cod loin with cornbread crust and creamy cabbage Pave de morue en croûte de pain de maïs et chou	27€
Frango recheado com cogumelos, molho fricassé GF Chicken stuffed with mushrooms, fricassee sauce Poulet farci aux champignon, sauce fricassée	25€
Cabrito de Ervedosa com arroz de açafrão no forno GF Baby goat from Ervedosa with oven-baked saffron rice Chevrreau d'Ervedosa e riz safrané	28€
Bife à Portuguesa com presunto GF Grilled Mirandesa veal with cured ham Veau Mirandesa grillé avec jambón cru	29€
Porco Bísaro, maçã e cuscus de Vinhais Bísaro pork, apple and Vinhais cuscus Porc Bísaro, pomme et couscus de Vinhais	27€
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, légumes et dessert.	