

PARA INICIAR | TO START | POUR COMMENCER

Couvert 

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   

Soup with vegetables from the garden

Soupe aux légumes du notre potager

Beterraba, queijo de urtigas e amêndoa do Douro  

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 

Marinated trout with Ventozelo citrus and garden leaves

Truit marinée aux agrumes de Ventozelo et feuilles du jardin

Bacalhau lascado, tomate seco e rúcula 

Braised cod, sun dried tomato and arugula

Morue confite, tomate séchée, roquette

Salada de polvo e favas com azeite de pimentão 

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 

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

Roast beef Mirandesa, home made pickles, Terrincho cheese

Rôti de boeuf Mirandesa, pickles maison, fromage Terrincho

Tarte de caça e folhas verdes

Game pie and green leaves

Tarte au gibier et feuilles vertes

PRINCIPAIS | MAIN COURSE | PLATS

Cuscos de Vinhais com cogumelos e ovo **V**
Vinhais cuscus with mushrooms and egg
Couscus de Vinhais aux champignons et oeuf

Lúcio, arroz de abóbora e funcho **GF**
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
Boticas trout, cauliflower, chickpeas and cabbage stew
Truite de Boticas, pottage de chou-fluer, pois chiches et chou

Polvo, batata-doce e espargos **GF**
Octopus, sweet potato and asparagus
Poulpe, patate douce et asperges

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 choux

Frango recheado com cogumelos, molho fricassé **GF**
Chicken stuffed with mushrooms, fricassee sauce
Poulet farci aux champignon, sauce fricassée

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

Bife à Portuguesa com presunto **GF**
Grilled Mirandesa veal with cured ham
Veau Mirandesa grillé avec jambón cru

Porco Bísaro, maçã e cuscos de Vinhais
Bísaro pork, apple and Vinhais cuscus
Porc Bísaro, pomme et couscus de Vinhais

Menu Infantil | Children's Menu | Menu au Enfant

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.