

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	3€/pax
Sopa do dia   Daily soup GF Vg V	5€
Salada da nossa horta   Salad from our garden GF Vg V	5€
Petisco   Snack	5€

### PRINCIPAIS | MAIN COURSE

Guisado de feijoca com os legumes do nosso jardim V Large bean stew with vegetables from our garden	20€
Bacalhau assado no forno a lenha GF Wood-fired oven baked cod loin	27€
Polvo com batata a murro e azeite de alho GF Octopus with roasted potatoes and garlic-infused olive oil	26€
Vitela Mirandesa assada no barro GF Mirandesa veal roasted in clay pot	24€
Cabrito de Ervedosa com batata e arroz de forno GF Roasted baby goat from Ervedosa with potatoes and oven baked rice	26€

GF Sem Glúten | Glúten Free

Vg Vegano | Vegan

V Vegetariano | Vegetarian

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.