

PARA INICIAR | TO START | POUR COMMENCER

Couvert 	2€/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  	4€
Soup with vegetables from the garden Soupe aux légumes du notre potager	
Beterraba, queijo de urtigas e amêndoa do Douro  	9€
Beetroot, nettles cheese and almonds from Douro Beterrave, fromage de orties et amandes du Douro	
Truta curada e escabeche de legumes da horta	11€
Cured trout and vegetables escabeche from our garden Truit séchée et légumes du notre potager à l'escabèche	
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 pimentos 	10€
Octopus salad with potatoes and peppers Salade de poulpe avec pommes de terre et poivrons	
Salada de espargos e bacon	9€
Asparagus and bacon salad Salade d'asperges et bacon	
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	12€
Game pie and green leaves Tarte au gibier et feuilles vertes	

---

## PRINCIPAIS | MAIN COURSE | PLATS

---

Cuscos de Vinhais, cogumelos e ovo 	20€
Vinhais cuscos, mushrooms and egg	
Cuscos de Vinhais, champignons et oeuf	
Lúcio, cuscos e funcho 	25€
Pike fish, cuscos and fennel	
Brouchet, cuscos et fenouil	
Truta com arroz de pimentos 	26€
Trout with peppers rice	
Truite avec riz au poivrons	
Polvo, batata-doce e espargos 	26€
Octopus, sweet potato and asparagus	
Poulpe, patate douce et asperges	
Bacalhau com migas de grão e couve	27€
Cod fish with chickpeas and cabbage migas	
Morue avec migas de pois chiche et chou	
Porco Bísaro com milhos de enchidos	24€
Bísaro pork with fried polenta	
Porc Bísaro avec polenta grillée	
Frango recheado, puré de batata e molho de Porto Velho	24€
Stuffed chicken, mashed potatoes and old Port sauce	
Poulet farci, purée de pomme de terre et sauce aux vieux Porto	
Bife à Portuguesa com presunto	27€
Grilled Mirandesa veal with cured ham	
Veau Mirandesa grillé avec jambón cru	
Cabrito assado com puré de batata e açafrão 	27€
Baby goat with saffron mashed potatoes	
Petit chèvre et purée de pommes de terre au safran	
Menu Infantil   Children's Menu   Menu au Enfant	16€
Sopa do dia, proteína à escolha, batata rústica, legumes e sobremesa	
Soup of the day, protein's choice, rustic potato, vegetables and dessert	
Soup du jour, protéin á la choix, pomme de terre rustique, legumes et dessert	

# Cantina

DE VENTOZELO

RESTAURANTE & WINE BAR

---

## PARA ADOÇAR | TO SWEET | POUR ADOUCIR

---

Leite Creme   Crème brûlée   Crème brûlée  	5€
Dalva Porto Colheita Tawny 2004 .....	9€
Torta de laranja  	6€
Orange roll tart Tarte roulé à l'orange	
Dalva Porto Colheita White 2011 .....	8,5€
Bolo de Chocolate com bagas da horta  	7€
Chocolate cake with berries from the garden Gâteau au chocolat et fruits rouges du jardin	
Dalva Porto Lote José Guedes .....	6,5€
Tarte de amêndoa 	7€
Almond tart Tarte aux amandes	
Dalva Porto Dry White 20 Anos .....	9€
Bolo Borrachão e gelado de vinho do Porto 	6€
Cake "Borrachão" with Port wine ice cream Gâteau "Borrachão" et glace au vin de Porto	
Porto Cruz Tawny 20 Anos .....	9€
Maçã assada com creme de canela  	7€
Baked apple with cinnamon cream Pomme au four à la crème de cannelle	
Dalva Porto Pure Tawny Reserve .....	6,5€
Queijos e compota 	8€
Cheese and jam Fromage et confiture	
Quinta de Ventozelo Porto Vintage 2018 .....	10€
Fruta sazonal   Seasonal fruit   Fruit de saison  	4€

---

 Glúten Free

 Vegetarian