

**Couvert** 4€  
Azeite Quinta de Vargellas com vinagre balsâmico envelhecido  
Variedade de pão e broas tradicionais

## Entradas

**Creme de Ervilha** 14€  
Creme de ervilha com bacalhau em tempura de tinta de choco e millet puff, camarão selvagem, ovas de truta salmonada e cebola braseada

**Consommé de Perdiz** 12€  
Consommé de perdiz com couscous marinado em hortelã-pimenta, legumes da horta e ovo de codorniz

**Creme de Tomate** 7€  
Creme de tomate, espuma de parmesão, manjericão, toucinho Bísaro e tomate

**Carabineiro** 24€  
Carabineiro, tataki de atum, tártaro de tomate e pepino doce, tentáculos de lula crocante, enguia fumada, redução de Vinho do Porto Taylor's Chip Dry e citrinos

**Foie Gras** 18€  
Ganache de Foie Gras com romã, lascas de chocolate negro, pimenta rosa, ameixa de Elvas, avelãs caramelizadas e bolo de pistachios

**Ovo a Baixa Temperatura** 8€  
Ovo a baixa temperatura com molho bearnês, tartufo negro, presunto Serrano, espargos e espuma de batata tépida

## Peixes

**Peixe da Lota** 20€  
Peixe da lota com legumes glaciados, batata salteada, molho de gengibre e coentros

**Bacalhau** 22€  
Bacalhau com puré de feijão preto, picanha maturada, butelo de Vinhais, toucinho Bísaro, paprica fumada e couve biológica em alho doce

**Polvo** 24€  
Polvo crocante com molho ligeiro de caril e batata-doce roxa, couve-flor em açafraão das Índias e espuma de lima kaffir

**Lúcio** 20€  
Lúcio do rio Douro com xerém de sapateira e lingueirão, lagosta e emulsão de citronela

**Atum** 24€  
Atum com cremoso de escabeche, percebes, codium, espuma de água do mar, rocha de tinta de choco, lula braseada e mexilhão glaciado

## Carnes

<b>Magret de Pato</b>	20€
Magret de pato com arroz do mesmo e enchidos regionais, pipocas de porco, moela confitada, crocante de queijo Cheddar vintage e legumes da horta	
<b>Vitelão</b>	26€
Lombinho de vitelão e língua, cremoso de aipo assado, alho francês, couve kale, rebentos de brócolos, tendão de vitela, molho de mel e mostarda antiga	
<b>Javali</b>	24€
Javali com tupinambo, terra de cogumelos e azeitona preta, abóbora assada, cogumelos chanterelles, cenouras e nabos baby com molho de maçã Bravo de Esmolfe	
<b>Borrego</b>	26€
Borrego com batata rústica, compota de três pimentos e gengibre, Shimeji, rutabaga, rabanetes e pontas de espargos com molho de Vinho do Porto Taylor's Late Bottled Vintage	

## Vegetarianos

<b>Caril</b>	20€
Caril de legumes com arroz Thai e lima	
<b>Pasta Fresca</b>	16€
Pasta fresca com cogumelos e coração de alcachofra	
<b>Risotto</b>	18€
Risotto de legumes e açafrão	

## Acompanhamentos

Salada de Outono - mistura de alfaces, cogumelos, figos, framboesas e pinhões	8€
Cogumelos do bosque salteados com tomilho limão	8€
Legumes assados com ervas aromáticas	6€
Arroz selvagem com sultana dourada e pinhões	7€
Cubos de milho frito e molho de queijo da Serra	6€
Batata com pele, salteada em manteiga e tomilho	6€

## Menu Infantil

<b>Sopa   Prato Principal   Sobremesa</b>	18€
Creme de legumes biológicos	5€
Corvina, tagliatelle e molho de tomate	10€
Bifinhos grelhados com salada, batatinhas tradicionais e arroz	10€
Gelado de chiclete, gomas e pintarolas	5€
Fruta laminada	5€

## Menu sem Glúten

Bulgur com legumes, cebolinhas e rabanetes em pickle	12€
Lúcio com arroz selvagem e legumes biológicos, molho de coentros e gengibre	20€
Lombinho de vitelão com batata-doce, mini couve com repolgas	26€

## Menu Taylor's

**Entrada | Prato Principal | Sobremesa | Vinhos do Porto Seleccionados** **48€**

### Vieiras

Vieiras sobre pera Rocha cremosa, abóbora assada, laranja, mini acelga, amêndoa do Douro tostada e molho de caril, guarnecido com rúcula

*Taylor's Chip Dry White Port Tonic*

### Vitelão Maronês

Vitelão Maronês, batata-doce roxa, lapela de pimenta rosa, cebolinhas em vinho do Porto, cenouras baby sobre ervilha trufada e trompetas da morte

*Taylor's Late Bottled Vintage Port 2013 (6cl)*

### Crème-Brûlée

Crème Brûlée de caramelo sobre crumble de frutos secos, pipocas caramelizadas, groselhas e gelado de framboesa

*Taylor's 10 Year Old Tawny Port (6 cl)*

### Suplemento Vinho do Porto Vintage – 6€

Substituição do Taylor's Late Bottled Vintage 2013 por Taylor's Quinta de Vargellas Vintage Port 2015 (6 cl)

### Suplemento Queijos e Vintage – 18€ (a adicionar ao menu completo)

Seleção de queijos servida com Taylor's Quinta de Vargellas Vintage Port 2005 (6 cl)

## Sobremesas

**Creme de Café** **10€**

Chocolate quente sobre espuma de leite, creme de café e gelado de baunilha de Bourbon

*Sugestão de acompanhamento: Taylor's 30 Year Old Tawny Port (6cl)* *18€*

**Cheesecake** **10€**

Cheesecake de banana, noz pecan caramelizada, redução de vinho do Porto Taylor's 10 anos com molho e gelado de caramelo

*Sugestão de acompanhamento: Taylor's 20 Year Old Tawny Port (6cl)* *8€*

**Pudim Abade de Priscos** **10€**

Pudim Abade de Priscos, crocante de canela e caramelo, curd de limão, neve de requeijão e gelado de yuzu

*Sugestão de acompanhamento: Taylor's 10 Year Old Tawny Port (6cl)* *6€*

**Texturas de Frutos Vermelhos** **10€**

*Sugestão de acompanhamento: Taylor's Late Bottled Vintage Port (6cl)* *5€*

**Seleção de Fruta Laminada** **8€**

**Seleção de Queijos Nacionais, Compotas e Tostas** **14€**

*Sugestão de acompanhamento: Taylor's Quinta de Vargellas Vintage Port 2015 (6cl)* *12€*

Intolerâncias e alergias alimentares: antes de efetuar o seu pedido, por favor comunique-nos se necessita de esclarecimento sobre os ingredientes.

Notas: Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Os produtos alimentares uma vez escolhidos e servidos consideram-se comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções.