

### Couvert

Azeite Quinta de Vargellas com vinagre balsâmico envelhecido  
Variedade de pão e broas tradicionais  
Variety of traditional Portuguese bread and cornbread

4€

## Entradas | Starters

### Vichyssoise | Cream of Mushroom Soup

Vichyssoise com cannelloni de salmão, vieira do Atlântico, mousse de aipo, maçãs em texturas e ovas de lumpo fumadas  
Vichyssoise with salmon cannelloni, Atlantic scallop, celery mousse, apples in textures and smoked lump eggs

12€

### Foie Gras

Foie gras em 2 confeções, presunto de pato, avelãs tostadas, cereja em balsâmico envelhecido e figos macerados em Vinho do Porto Taylor's e especiarias  
Two varieties of foie gras with duck cured ham, toasted hazelnuts, cherry in aged balsamic vinegar and macerated figs in Taylor's Port wine and spices

18€

### Ovo a Baixa Temperatura | Low Temperature Egg

Ovo a 63 graus com molho Holandês, tartufo negro, presunto Serrano, espargos e espuma de batata tépida  
Egg at 63°C with Hollandaise sauce, black truffle, Serrano ham, asparagus and warm potato foam

10€

### Salada Tropical | Tropical Salad

Alfaces do campo, kiwi, carambola, manga e abacaxi com vinagrete de kiwi  
Mixed leaves with kiwi, star fruit, mango, pineapple and kiwi vinaigrette

10€

## Peixes | Fish

### Tamboril com Gamba Selvagem | Monkfish and Wild Prawn

Tamboril com gamba selvagem, risotto de chili e lima com 'coral chips' de tinta de choco e beurre blanc de lagostim  
Monkfish with wild prawn, chilli and lime risotto, cuttlefish ink chips and langoustine beurre blanc

22€

### Peixe da lota | Fish of the Day

Peixe da lota com legumes glaceados, batata salteada, cenourinhas e molho de estragão e lima  
Grilled fish of the day with glazed vegetables, sautéed potatoes, baby carrots and tarragon and lime sauce

20€

### Bacalhau | Codfish

Bacalhau a 55 graus e sames, toucinho de porco Bísaro, creme de ervilha, carabineiro, broa de Avintes, tatsoi, terrine de mãozinha de vaca maronesa e línguas de bacalhau em manteiga de coentros  
Codfish cooked at 55°C with sea bladder, Bísaro pork bacon, pea cream, Cardinal prawn, Avintes cornbread, tatsoi, Maronesa beef trotter terrine with codfish 'tongues' in coriander butter

22€

### Polvo | Octopus

Polvo no forno, risotto de sapateira, lula recheada com farinheira tradicional de porco preto, couve kale, pimentos baby assados com tapenade de azeitona, repolho com ovas de robalo a baixa temperatura  
Roasted octopus, crab risotto, squid with black pork 'Farinheira' sausage stuffing, kale, roasted baby peppers with olive tapenade, cabbage and sea bass roe cooked at low temperature

26€

## Carnes | Meat

<b>Rib-eye</b>	28€
Rib-eye com crosta de azeitona Tojeira, milho baby crocante, couve-flor gratinada com Cheddar, rosti de pancetta fumada e molho barbecue	
Rib-eye with Tojeira olive crust, crunchy baby corn, cauliflower and Cheddar gratin, smoked pancetta rosti and barbecue sauce	
<b>Porco a Baixa Temperatura   Low Temperature cooked Pork</b>	22€
Porco a 72ºc, texturas de cenoura, beringela japonesa grelhada, ruibarbo, "madalena" de porco rústico com sementes de sésamo e molho de laranja do Douro	
Pork cooked at 72ºc, carrot textures, grilled Japanese aubergine, rhubarb, country pork 'cake' with sesame seeds and Douro orange sauce	
<b>Pato   Duck</b>	20€
Texturas de pato, arancina, Campari, amora e balsâmico envelhecido, shiitake e tagliolini de espumante de Melgaço e tartufo negro	
Duck textures, arancina, Campari, blackberry and aged balsamic, shiitake and tagliolini with Melgaço sparkling wine and black truffle	

## Vegetarianos | Vegan

<b>Risotto</b>	16€
Risotto de tomate seco e hortelã Ribeirinha	
Dried tomato risotto with mint	
<b>Pasta Fresca   Fresh Pasta</b>	18€
Tagliatelle de espinafres, espargos, Shiitake e chili	
Spinach, asparagus, shiitake and chilli tagliatelle	

## Acompanhamentos | Side Dishes

Salada do campo com tomate seco ao sol	6€
Mixed salad leaves with sun-dried tomatoes	
Endívias grelhadas	6€
Grilled Chicory	
Arroz de cogumelos e nozes	7€
Mushroom and walnut rice	
Puré de batata trufado	6€
Truffled mashed potatoes	

## Menu Infantil | Children's Menu

<b>Sopa   Prato Principal   Sobremesa    Soup   Main Course   Dessert</b>	15€
Creme de legumes biológicos	5€
Cream of organic vegetable soup	
Corvina, pappardelle e molho de tomate	10€
Croaker, pappardelle and tomato sauce	
Bifinho de frango grelhado com salada e puré de batata	10€
Grilled chicken fillet with salad and mashed potatoes	
Gelado de chiclet, pintarolas, baunilha ou chocolate	5€
Bubble gum, Smarties, vanilla or chocolate flavoured ice cream	
Fruta laminada	5€
Finely sliced fruit	

## Sobremesas | Desserts

<b>Maçã Vermelha de Chocolate   Chocolate Red Apple</b>	<b>10€</b>
Maçã vermelha de chocolate recheada com Thai berry, frutos vermelhos e coulis de Grand Marnier Chocolate red apple stuffed with Thai berry, red berries and Grand Marnier coulis	
<b>Tropical</b>	<b>10€</b>
Coco, ananás, frutos tropicais, caju tostado e rum envelhecido, gelado de coco e gelado de piña colada Coconut, pineapple, tropical fruits, toasted cashew and aged rum, coconut and pina colada ice cream	
<b>Cheesecake</b>	<b>12€</b>
Cheesecake de banana, noz pecan caramelizada, redução de vinho do Porto Taylor's 10 anos com molho e gelado de caramelo salgado Banana cheesecake, caramelised pecan, Taylor's 10 year old Port reduction with salted caramel ice cream and sauce	
<b>Seleção de Fruta Laminada   Selection of Sliced Fruit</b>	<b>8€</b>
<b>Seleção de Queijos Nacionais, Compotas e Tostas   Selection of Portuguese Cheese, Jams and Crackers</b>	<b>14€</b>

## Menu Taylor's

### Vieiras | Scallops

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

Scallops on a bed of creamy Rocha pear, roasted pumpkin, orange, baby chard, toasted Douro almonds and curry sauce, garnished with rocket

*Taylor's Chip Dry White Port Tonic*



### Vitelão | Veal

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

Veal with purple sweet potato, rose pepper, baby onions in Port wine, mini carrots with truffled peas and black trumpet mushrooms

*Taylor's Late Bottled Vintage Port 2014 (6cl)*



### Crème-Brûlée

Crème Brûlée de caramelo sobre crumble de frutos secos, pipocas caramelizadas, groselhas e gelado de framboesa  
Caramel crème brûlée with dried fruit and nut crumble, caramelised popcorns, redcurrants and raspberry ice cream

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

**Couvert, entrada, prato principal, sobremesa e vinhos do Porto selecionados**  
**Couvert, starter, main course, dessert and selected Port wines**

**54€**

## Aberto diariamente | Open daily

**Almoço | Lunch: 12h30 – 15h00**

**Jantar | Dinner: 19h00 – 22h00**

**bookings@baraofladgate.pt**

**+351 223 772 951**