



## *Couvert:*

Pão, Focaccia;

2.50 €

Azeites aromatizados, tapenade de azeitona;

2.50 €

## *Entradas Quentes*

O tradicional caldo verde;

3.50€

Trilogia de bruchetas da encosta do Douro;

6.50€

Cogumelos salteados com coentros;

6.50€

Escabeche de coelho;

7.50€

Estaladiço brás de alheira e tomate;

8.00€

Bochecha de porco aromatizada com frutos vermelhos;

8.00€

Camarão na manteiga de alho aromatizado com limão;

11.00€

Camarão Tigre grelhado em azeite e alho;

(1un) 15.00€

## *Entradas Frias*

Presunto de Lamego laminado acompanhado de Melão;

7.50€

Carpaccio de Novilho;

8.50€

Salada de polvo, sobre tosta de azeitonas e azeite virgem;

9.50€

Tábua mista de queijos e enchidos regionais;

12.00€





## *Pratos de Carne*

Fondant de alheira transmontana sobre manto de espinafres; *14.50€*

Posta de vitela à moda do alto douro; *15.50€*

Perna de Pato selvagem confitada em laranja; *15.50€*

Lombinho de porco bísaro envolto em presunto de lamego, acompanhado de fino esmagado de castanhas; *15.50€*

Cremoso risotto de tomate seco com finas laminas demagret de pato selvagem; *16.50€*

Porco preto em camadas acompanhado com favas e chouriço; *16.50€*

## *Risottos*

Risotto frutos do mar; *16.50€*

Risotto de cogumelos e espargos verdes, mozzarella; *15.00€*





## *Doces Tentações*

### Pannacotta

(fresca pannacotta recheada com creme de frutos vermelhos)

5.50€

### Quente e Frio

(Fondant de chocolate ou caramelo quente com gelado de baunilha)

5.50€

### Fascinantes socialcos do Douro

(o característico bolo ópera apresentado nas suas diversas camadas e texturas)

6.00€

### Tiramissú

(a fabulosa mistura entre o chocolate e o café)

5.50€

### Tarte de maçã reineta

(crocante, com creme sedoso de maçã reineta e a mesma caramelizada com toque de cheiro a canela)

5.50€

### Tarte de castanha transmontana

(Creme de castanha com canela e vinho do porto)

5.50€

### Momentos gelados (selecção de triologia de gelados )

5.50€

### Selecção de frutas

(variedade de frutas tropicais laminadas)

6.00€

### Pão de Ló Húmido acompanhado gelado baunilha

7.50€



## *Pratos Peixe*

Lombinho de Pescada confitado em leite de côco, aromatizado com coentros, sugerido com arroz de açafião; *14.00€*

Simple filete de robalo, sugerido com o seu puré de couve-flor e escabeche de legumes da horta; *15.50€*

Bacalhau lascado, cebolada confitada, acompanhada de seus legumes, regado com azeite e crosta de broa de milho; *15.50€*

Tranche de salmão envolto em massa filo aromatizada com ervas, acompanhado de arroz selvagem; *16.50€*

Empolgante polvo confitado em azeite, com o melhor do seu acompanhamento; *19.50€*

Menu de Degustação

Menu de degustação de 6 pratos por pessoa *48.00€*

Menu de degustação de 6 pratos, com degustação de 4 vinhos *65.00€*