

# VINUM

RESTAURANT · WINE BAR

## *bonum vinum laetificat cor hominis*

*Nas margens do rio Douro, entre montanhas agrestes e selvagens,  
nasceram os socalcos e as vinhas trabalhados pelo homem.  
Durante anos, os vinhos desceram o rio em pequenos barcos – Os Rabelos -  
até às nossas caves.*

*Um tesouro dado pela natureza e abraçado pelo homem,  
que daqui partiu por terra e mar para se mostrar a todo o mundo.*

*É o vinho, o “Terroir” do Norte de Portugal, a identidade das suas gentes  
e a sua cultura que queremos homenagear no VINUM.*

*Para isso, trabalhamos diariamente com pequenos produtores,  
que nos estimulam na criação de uma cozinha de estação, assente no respeito  
e valorização do sabor de cada elemento que colocamos no prato.*

*Usamos produtos que respeitam a tradição e a riqueza desta região.*

*Dos melhores frutos e legumes do interior do país, à farinha moída em moinho de  
pedra que serve de base ao nosso pão artesanal.*

*Sem esquecer o “melhor peixe do mundo” que diariamente nos chega  
do Mercado de Matosinhos, ou a nossa exclusiva carne de vaca velha  
vinda de Trás-os-Montes.*

*Uma cozinha quase esquecida, que nos conquista, enriquece e conforta  
enquanto harmoniza com os melhores vinhos do mundo.*

*Desfrute deste mergulho de emoções e tradição!*

**BOM PROVEITO!**

W. & J.  
**GRAHAM'S**  
ESTABLISHED 1820  
PORT

**SAGARDI**  
GROUP



# ENTRADAS

Ostras da Ria Formosa ao natural — *Algarve* — ..... (preço por unidade) 3 €



Salada de Stilton, espinafres e maçã *vegetariano* ..... 16 €

Salada de alface e cebolete *vegetariano* ..... 8 €

Tártaro de atum dos Açores com tomate confitado ..... 22€

Sopa de abóbora manteiga com frutos secos ..... 8 €

Sopa da Pedra ..... 12 €

Presunto de vaca de Trás-os-Montes ..... 15 €

"Coca" de rosbife e queijo curado da Serra da Estrela DOP com vinagrete de mostarda ..... 14 €



O quintal do Vinum — *Inverno* — *vegetariano* ..... 15 €

Salada de Lavagante com agrião, beldroegas, dióspiro e crocante de queijo da Ilha DOP ..... 32 €

Ceviche verde — O “melhor peixe do mundo” do Mercado de Matosinhos — ..... 22 €

Camarão da Costa ..... 24 €

Amêijoas da Ria Formosa à Bulhão Pato — *Algarve* — ..... 24 €

Alheira de Mirandela IGP na grelha com pimentos ..... 15 €

Alcachofras grelhadas com Bacalhau ..... 16 €

Croquetes artesanais do Vinum — *presunto ibérico, cogumelos e bacalhau* — ..... 15 €

“Dumplings” de Moelas com molho Thapa ..... 16 €

Sopa rica de peixe e marisco do Mercado de Matosinhos ..... 19 €

Arroz de legumes da nossa horta *vegetariano* ..... 16 €



*O nosso pão de massa mãe com 48 horas de fermentação (preço por pessoa) ..... 2,80 €*

Se deseja conhecer as nossas opções vegetarianas e vegan ou tiver alguma intolerância alimentar, consulte a nossa equipa

# PEIXES

O "melhor peixe do mundo" chega-nos diariamente do Mercado de Matosinhos

Pescada de Anzol no forno com molho de Gambas, Amêijoas e Batata .....	26 €
Bacalhau à Brás .....	22 €
Guisado de Atum dos Açores com feijão branco .....	26 €



# BRASA

Polvo com Broa .....	26 €
Atum dos Açores com alho francês e "beurre blanc" .....	28 €
Bacalhau grelhado com caldo verde .....	25 €
Peixe do Mercado de Matosinhos .....	(preço 100gr.) 9 €

# ACOMPANHAMENTOS

4,50€ / u.

Batata a murro - Legumes salteados - Arroz Branco - Puré de batata - Esparregado -

Batata rústica - Salada de alface e cebola



# CARNES

A nossa exclusiva carne de vaca velha vinda de Trás-os-Montes

Bife tártaro de vaca velha de Trás-os-Montes .....	23 €
Leitão crocante confitado ao estilo da Bairrada .....	29 €
Preso de Porco Ibérico com puré de maçã e ervilhas .....	26 €
Rabo de boi estufado em Altano —Biológico— .....	28 €
Arroz de “Pica no Chão” da Avó Joana (min. 2 pessoas/preço por pessoa) .....	22 €



## BRASA

Costeletão de vaca velha .....	(preço 100gr.) 7,50 €
<i>1000 - 1300gr.</i>	
Tataki basco de vaca velha .....	29 €
Magret de Pato com endívia recheada e molho de foie gras .....	28 €
Costelinha de Porco Ibérico com puré de batata e molho de legumes fumados .....	25 €

## ACOMPANHAMENTOS

4,50€ / u.

Batata a murro - Legumes salteados - Arroz Branco - Puré de batata - Esparregado -

Batata rústica - Salada de alface e cebola



MENU  
**TRADICIONAL**

60€

---

*120€ com vinhos*

*Aperitivo do Chef*

Camarão da Costa

*Vértice Bruto Espumante Branco*



Atum dos Açores com alho francês e beurre blanc

*Altano Reserva Branco Douro DOC*



Leitão crocante confitado ao estilo da Bairrada

*Graham's Tawny 20 years old*



Seleção de queijos regionais do Norte de Portugal

*Graham's Six Grapes*



Bolo de Coco

*Graham's Tawny 30 years old*

O nosso pão de massa mãe com 48 horas de fermentação

*Água mineral*

*Café*

MENU  
**VINUM**

90€

---

*145€ com vinhos*

Mínimo 2 pessoas

*Aperitivo do Chef*

Tártaro de atum com tomate confitado

*Anselmo Mendes Contacto Alvarinho*



Bacalhau grelhado com caldo verde

*Quinta de Carvalhiços Reserva Encruzado Branco DOC Dão*



Costeletão de vaca velha de Trás-os-Montes

*Quinta do Vesúvio Tinto Douro DOC*



Stilton

*Quinta dos Malvedos Vintage Port*



Ananás dos Açores caramelizado no forno, *Graham's Tawny 20 years old* e gelado de coco

*Graham's Tawny 20 years old*

O nosso pão de massa mãe com 48 horas de fermentação

*Água mineral*

*Café*

# SOBREMESAS

## HARMONIZAÇÃO RECOMENDADA

Seleção de queijos regionais do Norte de Portugal (para 2 pessoas) .....	15 €
🌀 QUINTA DOS MALVEDOS <i>VINTAGE PORT</i> .....	9,50 €
<b>Stilton</b> <i>Produtor Billy Kevan de Colston Basset, condado de Nottinghamshire</i> .....	15 €
🌀 QUINTA DOS MALVEDOS <i>VINTAGE PORT</i> .....	9,50 €
Tarte fina de maçã .....	9 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>30 YEARS OLD</i> .....	26 €
Trufas de chocolate .....	7 €
🌀 GRAHAM'S <i>SIX GRAPES</i> .....	6 €
Bolo de chocolate com molho de morango e gelado de baunilha .....	7 €
🌀 LATE BOTTLED <i>VINTAGE PORT</i> .....	6 €
Ananás dos Açores caramelizado no forno, <i>Graham's Tawny 20 years old</i> e gelado de coco .....	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>10 YEARS OLD</i> .....	7 €
Bolo de Coco .....	8 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>30 YEARS OLD</i> .....	26 €
Pera escalfada em <i>Graham's Extra Dry</i> com gelado de nata .....	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>20 YEARS OLD</i> .....	12 €
Rabanadas .....	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>20 YEARS OLD</i> .....	12 €
Crème Brûlée com gelado de nata .....	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>20 YEARS OLD</i> .....	12 €

— Um cálice de Porto Vintage é um dos grandes prazeres da vida! —

Todos os vinhos do Porto Tawny da **Grahams** (10, 20, 30 e 40 Anos) são envelhecidos em cascos nesta caves 1890 da **Graham's**.  
CONSULTE-NOS sobre o **Vintage decantado hoje**.