
VINUM
RESTAURANT · WINE BAR
— groups & events —




*O Vinum nasceu da união entre a família Symington — guardiã de mais de 130 anos de história do Vinho do Porto — e o Grupo Sagardi, a principal referência da gastronomia basca, com mais de 30 restaurantes em cidades como Barcelona, Madrid, Valência,São Sebastião, Londres, Amesterdão, Buenos Aires e Porto.*

*O resultado é um lugar único, onde o vinho marca o ritmo, os ingredientes são tratados com absoluto respeito e a cozinha se encontra com a tradição num cenário verdadeiramente excecional.*



## O EDIFÍCIO

*Instalado nas históricas Caves Graham's, em Vila Nova de Gaia, o Vinum ocupa um conjunto arquitetónico de 1890 que preserva toda a alma industrial do século XIX. Madeira, pedra e ferro convivem com a imponência de milhares de pipas de vinho em estágio. A partir de qualquer sala, o Douro e o Porto surgem como um quadro vivo — um cenário perfeito para eventos memoráveis e celebrações que pedem autenticidade e beleza.*





## GASTRONOMIA

*A nossa cozinha é uma homenagem ao Norte de Portugal. Fogo, produto e autenticidade: três pilares que definem a carta assinada pelos irmãos Iñaki e Mikel López de Viñaspre e pelo chef João Matos.*

*Do peixe de Matosinhos às carnes de Trás-os-Montes, da alheira IGP às receitas de inspiração atlântica, cada prato nasce para ser vivido com o vinho certo — servido com precisão e paixão.*







## SALA ATRIUM

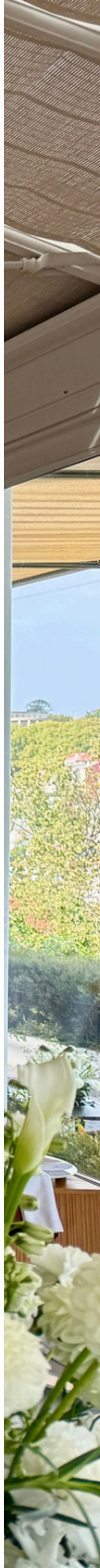
*Onde a luz natural encontra a proximidade da paisagem do Douro.*

Um refúgio envidraçado, rodeado de verde, com um ambiente elegante e contemporâneo. Pensado para quem procura privacidade, conforto e uma ligação direta ao rio.

Disponível apenas para grupos em regime de exclusividade, com capacidade máxima de 80 pessoas (8 mesas redondas de 10).









## SALA INTERIOR

*Onde a alma das caves encontra o calor da mesa.*

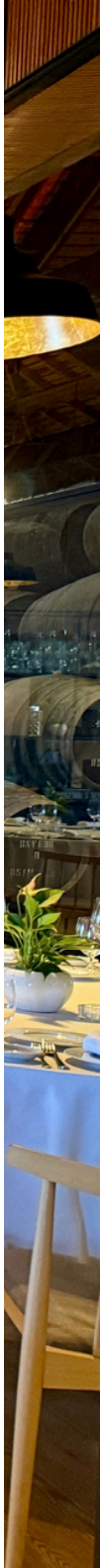
Tetos altos de madeira, pipas centenárias e a grandiosidade serena de um armazém de vinho em plena atividade compõem o cenário para grandes celebrações.

Um espaço onde tradição e modernidade convivem, e onde cada jantar parece fazer parte de algo mais antigo do que ele próprio.

Capacidade máxima de 100 pessoas (sugestão: 10 mesas redondas de 10).

*Esta sala pode ser partilhada com outras reservas.*
*Caso seja solicitada a exclusividade, as mesas que fiquem livres não serão ocupadas por outros grupos. No entanto, a entrada principal do restaurante e as casas de banho situam-se nesta mesma sala, pelo que poderá haver passagem de outros clientes pelos corredores.*








GRAHAM'S
20





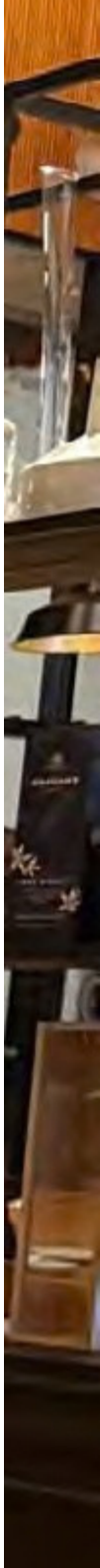
## MESA VINUM

*Uma mesa intimista, no coração da história das caves.*

Num recanto reservado da Sala Interior, a Mesa Vinum está rodeada pelos elementos históricos da produção de Vinho do Porto, com vista privilegiada sobre a cave centenária.
Ideal para grupos que procuram proximidade e exclusividade em torno de uma única mesa comprida.

Capacidade: de 11 a 20 pessoas.







## EXCLUSIVIDADE TOTAL DO RESTAURANTE

*Todo o Vinum, para uma única celebração.*

Para eventos especiais que exigem personalização total, o Vinum oferece a possibilidade de reserva exclusiva do restaurante: Sala Atrium, Sala Interior, Mesa Vinum e Wine Bar/Esplanada, num único espaço contínuo, inteiramente pensado à medida do seu evento.

Capacidade total: 220 pessoas sentadas.

---

### Disposição recomendada

Sala Atrium — 8 mesas redondas de 10;
Sala Interior — 12 mesas redondas de 10;
Mesa Vinum — 1 mesa de 20.

Para 220 convidados: ocupação total para jantar sentado
(sem pista de dança nem festa).
Para 130–150 convidados: Sala Interior + Mesa Vinum para o jantar
e Sala Atrium para a festa.

### Horário de fim do evento

O serviço pode ser prolongado até à 01h00 com a opção de Bar Aberto.

---







## MENUS DE GRUPO

Os nossos menus são inspirados na autêntica cozinha portuguesa e pensados para proporcionar uma experiência gastronómica memorável.

Pedimos que seja selecionado um único menu para todo o grupo e que este seja confirmado com 21 dias de antecedência, de forma a garantir a disponibilidade dos ingredientes.

Agradecemos que nos informe antecipadamente de quaisquer restrições alimentares, para que possamos adaptar o menu. Teremos também todo o gosto em criar um menu personalizado, à medida das suas preferências.

O serviço tem uma duração aproximada de 2 horas e 30 minutos.



