

VINUM

RESTAURANT · WINE BAR

bonum vinum laetificat cor hominis

*En las faldas del río Douro, entre montañas salvajes,
nacieron las terrazas cultivadas por el hombre,
y los viñedos y vinos que durante años bajaron
del río en pequeños botes hasta nuestras bodegas.*

*Un tesoro regalado por la naturaleza y acogido por la humanidad,
que de aquí salió por tierra y mar, para mostrarse al mundo entero.*

*Es el vino, el “Terroir” del norte de Portugal, la identidad de sus gentes
y su cultura, lo que queremos homenajear en VINUM.*

*Para ello, trabajamos a diario con pequeños productores
que nos incitan a crear una cocina de temporada, basada en el respeto
y la apreciación de los sabores de cada elemento que ponemos en el plato.*

*Empleamos productos que respetan la tradición y la riqueza de esta región,
desde las mejores frutas y verduras del país,
hasta la harina molida sobre piedra que es la base de nuestro pan hecho a mano.*

*Sin olvidar el “mejor pescado del mundo” que llega diariamente del
Mercado de Matosinhos, o nuestra exclusiva carne
de vaca vieja de Trás-os-Montes.*

*Una cocina casi olvidada que nos conquista, nos enriquece y nos reconforta,
al mismo tiempo que armoniza con los mejores vinos del mundo.*

¡Disfrute de este viaje de emociones y tradición!

¡A DISFRUTAR!

W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT

SAGARDI
GROUP



ENTRANTES

Ostras al natural de la Ria Formosa — *Algarve* — (precio por unidad) 4 €



Ensalada de Stilton, espinacas y manzana *vegetariano* 16 €

Ensalada de lechuga y cebolleta *vegetariano* 8 €

Tartar de atún de las Azores 24 €

Sopa de calabaza con frutos secos 8 €

Jamón de vaca de Trás-os-Montes 15 €

Coca de "roastbeef" y queso curado de la Serra da Estrela DOP con vinagreta de mostaza 18 €



El huerto de Vinum — *Primavera* — *vegetariano* 15 €

Caballa curada a "Bulhão Pato" 14 €

Ceviche verde de pescado de Matosinhos 22 €

Camaron de costa 24 €

Almejas de la Ria Formosa a "Bulhão Pato" — *Algarve* — 24 €

"Alheira" de Mirandela IGP a la parrilla con pimientos 16 €

Alcachofas a la parrilla con bacalao 18 €

Espárragos con salsa de berberechos 16 €

Croquetas caseras Vinum — *Jamón, Bacalao y Setas* — 15 €

"Dumpling" de mollejas con salsa de piñon 16 €

Sopa de pescado de Matosinhos 19 €

Arroz de verduras *vegetariano* 16 €



Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación (precio/persona) 2,80 €

Si desea información sobre nuestras opciones vegetarianas y veganas o tiene alguna intolerancia alimentaria, por favor consulte a nuestro equipo

PESCADOS

El "mejor pescado del mundo" nos llega diariamente del Mercado de Matosinhos

Merluza y habitas a Trás os Montes y papada	28 €
Bacalao "à Brás"	22 €
Guiso de calamares	24 €



DE LA PARRILLA

Pulpo con pan de maíz	32 €
Atún rojo con puerros a la parrilla y "beurre blanc"	28 €
Bacalao a "Braga"	26 €
Pescado del Mercado de Matosinhos	(precio 100gr.) 9 €

ACOMPAÑAMIENTOS

4,50€ / u.

Patatas asadas con piel - Verduras salteadas - Arroz blanco - Puré de patatas -
Estofado de verduras - Patatas rústicas - Ensalada de lechuga y cebolla



CARNES

Nuestra exclusiva carne de vaca vieja llegada de Trás-os-Montes

"Steak tartar" de vaca vieja de Trás-os-Montes	23 €
Cochinillo confitado y crujiente a la "Bairrada"	29 €
Presa de cerdo ibérico a minhota.....	26 €
Cabrito asado (<i>mín. 2 personas / precio por persona</i>)	45 €
Arroz con pollo "Pica no Chão" de la abuela Joana (<i>mín. 2 personas / precio por persona</i>)	22 €



DE LA PARRILLA

Txuleton de vaca vieja	(precio 100gr.) 8 €
<i>1000 - 1300gr.</i>	
Nuestro tataki vasco de vaca vieja	29 €
Presa de cerdo al estilo Miño	26 €
Magret de pato con endivia rellena y salsa de foie	28 €
Costilla de cerdo con puré de patatas y salsa de tomate	25 €

ACOMPAÑAMIENTOS

4,50€ / u.

Patatas asadas con piel - Verduras salteadas - Arroz blanco - Puré de patatas -
Estofado de verduras - Patatas rústicas - Ensalada de lechuga y cebolla



MENÚ
TRADICIONAL

65€

120€ con vinos

Aperitivo del Chef

Camarón de costa

Espumante Vértice Bruto



Atún rojo con puerros a la parrilla y "beurre blanc"

Altano Reserva Branco Douro DOC



Cochinillo confitado y crujiente a la "Bairrada"

Graham's Tawny 20 años



Selección de quesos regionales del Norte de Portugal

Graham's Six Grapes



Pastel de coco

Graham's Tawny 30 años

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

Agua mineral

Café

MENÚ
VINUM

90€

145€ con vinos

Mínimo 2 personas

Aperitivo del Chef

Tartar de atún de las Azores

Anselmo Mendes Contacto Alvarinho



Bacalao a "Braga"

Quinta De Carvalhiços Encruzado Reserva Branco Dão



Txuleton de vaca vieja de Trás-os-Montes

Quinta do Vesuvio Tinto Douro DOC



Stilton

Quinta dos Malvedos Vintage Port



Piña de las Azores caramelizada en el horno, *Graham's Tawny 20 años* y helado de coco

Graham's Tawny 20 años

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

Agua mineral

Café

POSTRES

MARIDAJE RECOMENDADO

Selección de quesos artesanos del Norte de Portugal (para 2 personas)	15 €
🌀 QUINTA DOS MALVEDOS VINTAGE PORT	9,50 €
Stilton <i>Productor Billy Kevan de Colston Basset, condado de Nottinghamshire</i>	15 €
🌀 QUINTA DOS MALVEDOS VINTAGE PORT	9,50 €
Tarta fina de manzana	9 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 30 AÑOS	26 €
Trufas de chocolate	7 €
🌀 GRAHAM'S SIX GRAPES	6 €
Pastel de chocolate frutos rojos y helado de vainilla	10 €
🌀 LATE BOTTLED VINTAGE PORT	6 €
Piña de las Azores caramelizada en el horno, <i>Graham's Tawny 20 años</i> y helado de coco	9 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 10 AÑOS	7 €
Pastel de coco	8 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 30 AÑOS	26 €
Pera confitada en <i>Graham's Extra Dry</i> con helado de nata	8 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 AÑOS	12 €
Pastel de lima	8 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 AÑOS	12 €
Creme brulé con helado de vainilla	8 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 AÑOS	12 €

— ¡Le aseguramos una experiencia única! —

Todos los vinos Porto Tawny de Grahams (10, 20, 30 y 40 años) son envejecidos en barricas de roble de las bodegas Graham's de 1890.
CONSÚLTENOS sobre el **Vintage decantado hoy**.