

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) 4 €



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

Salada de alface e cebolete *vegetariano* 8 €

Tártaro de atum dos Açores 24 €

Sopa de abóbora manteiga com frutos secos 8 €

Presunto de vaca de Trás-os-Montes 15 €

"Coca" de rosbife e queijo curado da Serra da Estrela DOP com vinagrete de mostarda 18 €



O quintal do Vinum — *Primavera* — *vegetariano* 15 €

Cavala curada com molho de Bulhão Pato 14 €

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 16 €

Alcachofras grelhadas com Bacalhau 18 €

Espargos Brancos Grelhados com molho de Berbigão 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 com favinhas e papada de Trás-os-Montes	28 €
Bacalhau à Brás	22 €
Lulas Estufadas com batata doce	24 €



BRASA

Polvo com Broa	32 €
Atum dos Açores com alho francês e "beurre blanc"	28 €
Bacalhau "à Braga"	26 €
Peixe do Mercado de Matosinhos	(preço 100gr.) 9 €

ACOMPANHAMENTOS

4,50€ / u.

Batata a murro - Legumes salteados - Arroz Branco - Puré de batata -
Estufado de Legumes - 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 €
Presa de Porco Ibérico à minhota	26 €
Cabrito Assado à moda do Barroso (<i>min. 2 pessoas/preço por pessoa</i>)	45 €
Arroz de “Pica no Chão” da Avó Joana (<i>min. 2 pessoas/preço por pessoa</i>)	22 €



BRASA

Costeletão de vaca velha	(preço 100gr.) 8 €
<i>1000 - 1300gr.</i>	
Tataki basco de vaca velha	29 €
Preso de porco Ibérico à Minhota	26 €
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 -
Estufado de Legumes - Batata rústica - Salada de alface e cebola



MENU
TRADICIONAL

65€

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 "à Braga"

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 €
Stilton <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 30 YEARS OLD	26 €
Trufas de chocolate	7 €
🌀 GRAHAM'S <i>SIX GRAPES</i>	6 €
Bolo de chocolate com molho de morango e gelado de baunilha	10 €
🌀 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	9 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 10 YEARS OLD	7 €
Bolo de Coco	8 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 30 YEARS OLD	26 €
Pera escalfada em <i>Graham's Extra Dry</i> com gelado de nata	8 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 YEARS OLD	12 €
Tarte de lima	8 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 YEARS OLD	12 €
Crème Brûlée com gelado de nata	8 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 YEARS OLD	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.