

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

— GRUPO —
SAGARDI





ENTRANTES

Ostras al natural de la Ria Formosa — <i>Algarve</i> —	(precio por unidad) 3 €
Croquetas de bacalao	9 €
Samosas de Moura y manzana	11 €



Jamón de vaca de Trás-os-Montes	14 €
Ensalada de lechuga, bacalao y pepino	14 €
Ensalada de Stilton, espinacas y manzana	15 €
Tartar de atún de las Azores con tomate confitado	19 €
Ceviche verde — <i>el mejor pescado del mercado Matosinhos</i> —	17 €
Coca de "Roast beef" y queso curado de la Serra da Estrela DOP con vinagreta de mostaza	15 €
Ensalada de tomate de huerta propia — <i>pregúntanos las variedades del día</i> —	10 €



El huerto de Vinum — <i>Verano</i> —	15 €
Almejas de la Ria Formosa a "Bulhão Pato" — <i>Algarve</i> —	22 €
"Alheira" de Mirandela IGP a la parrilla con pimientos	13 €
Cogollos, anchoas y vinagreta de verduras	14 €
Pan Broa de Avintes con sardinas curadas	12 €



<i>Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación</i>	2,50 €
--	--------

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

Arroz de calamares en su tinta	24 €
Lubina salvaje con crema de Oporto blanco y bimis	26 €
Caldereta de pescados y mariscos de Mastosinhos	35 €
Lomo de bacalao con tomatitos y aceituna negra	24 €



DE LA PARRILLA

Merluza a la parrilla con acelga y quinoa	22 €
Pulpo asado a la parrilla con zanahoria amarilla y pickels de calabaza	26 €
Atún de las Azores con tomate confitado y queso de la sierra	24 €
Pescado del Mercado de Matosinhos	(precio 100gr.) 7 €



CARNES

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

"Steak tartar" de vaca vieja de Trás-os-Montes	23 €
Lomo de cordero asado con migas de feijão frade	29 €
Cochinillo crujiente con piña de las Azores y <i>Graham's Tawny 20 años</i>	32 €



DE LA PARRILLA

Txuleton de vaca vieja	(precio 100gr.) 6,50 €
<i>Ración aproximada por persona: 26 €</i>	
Solomillo de vaca vieja a la parrilla con verduras asadas	29 €
Magret de pato a la parrilla con foie y cebolla fresca caramelizada.	28 €
Carré de cordero y puré de patata.	24 €



MENÚ
TRADICIONAL

50€

80€ con vinos

Aperitivo del Chef

Coca de "roastbeef" y parmesano con vinagreta de mostaza

Altano Branco 2015



Merluza a la parrilla con acelga y quinoa

Terrenus Branco



Magret de pato a la parrilla con foie y cebolla fresca caramelizada

Pombal do Vesuvio 2013



Selección de quesos regionales del Norte de Portugal

Graham's Six Grapes



Tarta fina de manzana

Graham's Tawny 20 años

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

Agua mineral

Café

MENÚ
VINUM

55€

105€ con vinos

Mínimo 2 personas

Aperitivo del Chef

Tartar de atún con tomate confitado

Contacto Anselmo Mendes



Lomo de bacalao con tomatitos y aceituna negra

Quinta da Falorca Branco



Txuleton de vaca vieja de Trás-os-Montes

Quinta do Vesuvio



Stilton

Quinta dos Malvedos Vintage Port



Pera confitada con *Graham's Extra Dry* acompañado de helado de chocolate blanco

Graham's Tawny 20 años

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

Agua mineral

Café

MENÚ
GRAHAM'S

100€

Aperitivo del Chef

Ceviche verde — *el mejor pescado del Mercado Matosinhos* —

Graham's Extra Dry



Ensalada de Stilton, espinacas y manzana

Graham's Tawny 20 años



Cochinillo crujiente con piña de las Azores y *Graham's Tawny 20 años*

Graham's Six Grapes



Selección de quesos regionales del Norte de Portugal

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 30 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 <i>VINTAGE PORT</i>	8,50 €
Stilton <i>Productor Billy Kevan de Colston Basset, condado de Nottinghamshire</i>	15 €
🌀 QUINTA DOS MALVEDOS <i>VINTAGE PORT</i>	8,50 €
Tarta fina de manzana	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 AÑOS	9,50 €
Trufas de chocolate	7 €
🌀 GRAHAM'S <i>SIX GRAPES</i>	5,50 €
Tarta de nata con helado de café	7 €
🌀 GRAHAM'S <i>SIX GRAPES</i>	5,50 €
Esponjoso de pistacho, chocolate y avellana	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 AÑOS	9,50 €
Panacotta de chocolate blanco con ruibarbo y fresas	7 €
🌀 GRAHAM'S LATE BOTTLED <i>VINTAGE PORT</i>	5,50 €
Piña de las Azores caramelizada en el horno, <i>Graham's tawny 20 años</i> y helado de coco	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 30 AÑOS	24 €
Pera confitada con <i>Graham's Extra Dry</i> acompañado de helado de chocolate blanco	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 AÑOS	9,50 €

— ¡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**.



#vinumrestaurant