

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

— GRUPO —
SAGARDI





ENTRADAS

Ostras do Ria Formosa ao natural — <i>Algarve</i> —	(preço por unidade) 3 €
Croquetas de bacalhau	9 €
Chamuças de Moura e maçã	11 €



Presunto de vaca de Trás-os-Montes	14 €
Salada de alface, bacalhau e pepino	14 €
Salada de Stilton, espinafres e maçã	15 €
Tártaro de atum dos Açores com tomate confitado	19 €
Ceviche verde — <i>o melhor peixe do Mercado de Matosinhos</i> —	17 €
"Coca" de rosbife e queijo curado da Serra da Estrela DOP com vinagrete de mostarda	15 €
Salada de tomate da horta — <i>pergunte-nos as variedades do dia</i> —	10 €



O quintal do Vinum — <i>Verão</i> —	15 €
Ameijoas da Ria Formosa à Bulhão Pato — <i>Algarve</i> —	22 €
Alheira de Mirandela IGP na grelha com pimentos	13 €
Corações de alface, anchovas e vinagrete de legumes	14 €
Broa de Avintes com sardinhas curadas	12 €



<i>O nosso pão de massa mãe com 48 horas de fermentação</i>	2,50 €
---	--------

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

Arroz de lulas na sua tinta	24 €
Robalo selvagem com creme de Porto branco e bimis	26 €
Caldeirada de peixe e marisco de Matosinhos	35 €
Lombo de bacalhau com tomate cherry e azeitona negra	24 €



BRASA

Pescada grelhada com acelga e quinoa	22 €
Polvo grelhado com cenoura amarela e pickles de abóbora	26 €
Atum dos Açores com tomate confitado e queijo curado da Serra da Estrela DOP	24 €
Peixe do Mercado de Matosinhos	(preço 100gr.) 7 €



CARNES

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

Bife tártaro de vaca velha de Trás-os-Montes	23 €
Lombo de cordeiro assado com migas de feijão frade	29 €
Leitão crocante com ananás dos Açores caramelizado em <i>Graham's Tawny 20 anos</i>	32 €



BRASA

Costeletão de vaca velha	(precio 100gr.) 6,50 €
<i>Dose aproximada por pessoa: 26 €</i>	
Lombo de vaca velha na parrilla com verduras assadas	29 €
Magret de pato na parrilha com foie e cebola fresca caramelizada	28 €
Carré de cordeiro e puré de batatas	24 €



MENU
TRADICIONAL

50€

80€ com vinhos

Aperitivo do Chef

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

Altano Branco 2015



Pescada grelhada com acelga e quinoa

Terrenus Branco



Magret de pato na parrilha com foie e cebola fresca caramelizada

Pombal do Vesuvio 2013



Seleção de queijos regionais do Norte de Portugal

Graham's Six Grapes



Tarte fina de maçã

Graham's Tawny 20 anos

O nosso pão de massa mãe com 48 horas de fermentação

Água mineral

Café

MENU
VINUM

55€

105€ com vinhos

Mínimo 2 pessoas

Aperitivo do Chef

Tártaro de atum com tomate confitado

Contacto Anselmo Mendes



Lombo de bacalhau com tomate cherry e azeitona negra

Quinta da Falorca Branco



Costeletão de vaca velha de Trás-os-Montes

Quinta do Vesuvio



Stilton

Quinta dos Malvedos Vintage Port



Pera escalfada em *Graham's Extra Dry Port* com gelado de chocolate branco caramelizado

Graham's Tawny 20 anos

O nosso pão de massa mãe com 48 horas de fermentação

Água mineral

Café

MENU
GRAHAM'S

100€

Aperitivo do Chef

Ceviche verde — *o melhor peixe do Mercado de Matosinhos* —

Graham's Extra Dry



Salada de Stilton, espinafres e maçã

Graham's Tawny 20 años



Leitão crocante com ananás dos Açores caramelizado em *Graham's Tawny 20 anos*

Graham's Six Grapes



Seleção de queijos regionais do Norte de Portugal

Quinta dos Malvedos Vintage Port



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

Graham's Tawny 30 anos

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>	8,50 €
Stilton <i>Produtor Billy Kevan de Colston Basset, condado de Nottinghamshire</i>	15 €
🌀 QUINTA DOS MALVEDOS <i>VINTAGE PORT</i>	8,50 €
Tarte fina de maçã	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 ANOS	9,50 €
Trufas de chocolate	7 €
🌀 GRAHAM'S <i>SIX GRAPES</i>	5,50 €
Tarte de nata com gelado de café	7 €
🌀 GRAHAM'S <i>SIX GRAPES</i>	5,50 €
Esponjoso de pistácio, chocolate e avelã	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 ANOS	9,50 €
Panacotta de chocolate branco com ruibarbo e frutos vermelhos	7 €
🌀 GRAHAM'S LATE BOTTLED <i>VINTAGE PORT</i>	5,50 €
Ananás dos Açores caramelizado no forno, <i>Graham's Tawny 20 anos</i> e gelado de coco	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 30 ANOS	24 €
Pera escalfada em <i>Graham's Extra Dry Port</i> com gelado de chocolate branco caramelizado	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 ANOS	9,50 €

— 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**.



#vinumrestaurant