

VINUM

RESTAURANT · WINE BAR

bonum vinum laetificat cor hominis

*Nas margens do rio Douro, entre montanhas agrestes e selvagens,
nasceram os socalcos trabalhados pelo homem,
as vinhas e os vinhos que durante anos
desceram o rio em pequenos barcos 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 neste 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 Algarve ao natural	(preço por unidade) 3 €
Atum dos Açores marinado com molho de soja e sésamo	9 €
Lulas fritas com lima	6 €
Croquetes de Presunto Ibérico	(1/2 dose) 7 € 12 €
Chamuças de Moura e maçã	(1/2 dose) 6 € 11 €



Presunto de Vaca de Trás-os-Montes	9 €
Seleção de Enchidos de Vaca de Trás-os-Montes	13 €
Salada de Alface e cebolinha tenra	(1/2 dose) 5 € 8 €
Salada de Stilton, espinafres e maçã	15 €
Tártaro de Atum 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 €



Creme de Castanhas com alheira e Queijo da Serra da Estrela DOP	14 €
O Quintal do Vinum – <i>Inverno</i> –	15 €
Alcachofras grelhadas com molho romesco	16 €
Amêijoas em molho verde	22 €
Alheira de Mirandela IGP na grelha com pimentos	13 €
Sopa de Peixe à moda dos pescadores da Póvoa de Varzim	19 €
Falsos Raviolis de Acelgas e Porco Preto com jus de porco	19 €



<i>O nosso pão artesanal, com farinha moída à moda antiga</i>	2,50 €
---	--------

PEIXES

O "Melhor Peixe do Mundo" chega-nos diariamente do Mercado de Matosinhos

Arroz Negro de Lulas	(preço por pessoa) 24 €
Robalo Selvagem com Alcachofras grelhadas e Presunto de Vaca de Trás-os-Montes	28 €
Pescada Grelhada com batata e grelos em molho verde	24 €



BRASA

Lombo de Bacalhau com caldo verde	26 €
Polvo Grelhado com Batata Doce assada e folhas de Estação	24 €
Guisado de Feijão Branco fresco com atum dos Açores	18 €
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	23 €
Rabo de Boi estufado em Altano – <i>Biológico</i> –	25 €
Leitão crocante com Espargos brancos e <i>Graham's 10 anos</i>	28 €



BRASA

Costeletão de Vaca Velha	(preço 100gr.) 6 €
<i>Dose aproximada por pessoa: 24 €</i>	
Filé mignon de Vaca Velha com puré de aipo e chips de salsifis	29 €
Magret de Pato, Foie Gras, Texturas de maçã e molho de <i>Graham's Six Grapes</i>	24 €
Presas de Porco Ibérico com chutney de legumes	27 €



MENU
TRADICIONAL

50€

70€ com vinhos

Aperitivo do Chef

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

Altano Branco 2016



Pescada Grelhada com batata e grelos em molho verde

Terrenus Branco 2015



Magret de Pato, Foie Gras, maça texturizada e molho de *Graham's Six Grapes*

Pombal do Vesuvio 2016



Seleção de Queijos regionais do Norte de Portugal

Graham's Six Grapes



Crème brûlée com gelado de baunilha

Graham's Tawny 10 anos

O nosso pão artesanal, com farinha moída à moda antiga

Água Mineral

Café

MENU
VINUM

55€

95€ com vinhos

Mínimo 2 pessoas

Aperitivo do Chef

Tártaro de Atum com tomate confitado

Contacto Anselmo Mendes 2016



Lombo de Bacalhau com caldo verde

Terrenus 2015



Costeletão de Vaca Velha de Trás-os-Montes

Quinta do Vesuvio 2015



Stilton

Quinta dos Malvedos Vintage 2004



Peras em Altano – *Biológico* – com gelado de nata

Graham's Tawny 20 anos

O nosso pão artesanal, com farinha moída à moda antiga

Água Mineral

Café

MENU

GRAHAM'S

90€

Ceviche Verde - *o melhor peixe do mercado de Matosinhos* -

Graham's Extra Dry



Salada de Stilton, espinafres e maçã

Graham's Tawny 20 anos



Rabo de Boi estufado em Altano - *Biológico*-

Graham's Six Grapes



Seleção de Queijos regionais do Norte de Portugal

Graham's Quinta dos Malvedos Vintage 2004



Rabanada com Gelado de Queijo Stilton (15min)

Graham's Tawny 30 anos

O nosso pão artesanal, com farinha moída à moda antiga

Água Mineral

Café

SOBREMESAS

HARMONIZAÇÃO RECOMENDADA

Seleção de Queijos regionais do Norte de Portugal (para 2 pessoas)	12 €
🌀 QUINTA DOS MALVEDOS <i>VINTAGE PORT</i>	8,50 €
Stilton <i>Produtor Billy Kevan de Colston Basset, condado de Nottinghamshire</i>	12 €
🌀 QUINTA DOS MALVEDOS <i>VINTAGE PORT</i>	8,50 €
Crème brûlée com gelado de baunilha	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>10 ANOS</i>	5,50 €
Tarte fina de Maçã	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>20 ANOS</i>	7,50 €
Trufas de Chocolate	7 €
🌀 GRAHAM'S <i>SIX GRAPES</i>	5,50 €
Cheesecake com compota de Mirtilo	7 €
🌀 GRAHAM'S <i>SIX GRAPES</i>	5,50 €
"Toucinho do Céu", Texturas de Laranja e gelado de Amêndoa Tostada	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>10 ANOS</i>	5,50 €
Rabanada com Gelado de Queijo Stilton (15min)	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>30 ANOS</i>	17 €
Peras em Altano – <i>Biológico</i> – com gelado de nata	7 €
🌀 GRAHAM'S <i>THE TAWNY</i>	3,50 €
Ananás caramelizado com Graham's Tawny 20 anos e gelado de coco	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>20 ANOS</i>	7,50 €

– 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.