

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 del Algarve al natural	(precio por unidad) 3 €	
Atún de la Azores marinado con salsa de soja y sésamo	9 €	
Calamares fritos con lima	6 €	
Croquetas de jamón ibérico	(1/2 ración) 7 €	12 €
Samosas de Moura y manzana	(1/2 ración) 6 €	11 €



Jamón de vaca vieja	14 €	
Ensalada de lechuga y cebolleta	(1/2 ración) 5 €	8 €
Ensalada de Stilton, espinacas y manzana	15 €	
Tartar de atún 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 €	



Pimientos del piquillo frescos asados a leña y pelados a mano	16 €
El huerto de Vinum — <i>Otoño</i> —	15 €
Almejas en salsa verde	22 €
"Alheira" de Mirandela IGP a la parrilla con pimientos	13 €
Sopa de pescado, según la antigua receta de los pescadores de Póvoa de Varzin	19 €
Setas de temporada con yema de huevo de campo	24 €
Crema de castañas, croqueta de alheira y queso Serra da Estrela DOP	14 €



<i>Nuestro pan artesano de harina molturada a la piedra, de elaboración propia</i>	<i>2,50 €</i>
--	---------------

PESCADOS

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

Arroz de calamares en su tinta	24 €
Lubina al vapor con vieiras y algas	26 €
Merluza a la parrilla con açorda de cilantro y yema de huevo curado	26 €



DE LA PARRILLA

Lomo de bacalao, papada de cerdo ibérico y verduras de temporada	28 €
Pulpo a la parrilla, puré de zanahoria y chips de boniato	24 €
Bogavante y rape guisados	32 €
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 €
Rabo de buey guisado al Altano — <i>Biológico</i> —	25 €
Cochinillo crujiente con setas silvestres y <i>Graham's tawny 20 años</i>	28 €



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 calabaza y trufa negra	29 €
Magret de pato, mil-hojas de membrillo y foie con salsa <i>Graham's Six Grapes</i>	24 €
Presa de cerdo ibérico con castañas y <i>Graham's tawny 10 años</i>	26 €



MENÚ
TRADICIONAL

50€

80€ con vinos

Aperitivo del Chef

Coca de "roastbeef" y parmesano con vinagreta de mostaza

Altano Branco



Merluza a la parrilla con açorda de cilantro y yema de huevo curado

Terrenus Branco



Magret de pato, mil-hojas de membrillo y foie con salsa *Graham's Six Grapes*

Pombal do Vesuvio



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 harina molturada a la piedra, de elaboración propia

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, papada de cerdo ibérico y verduras de temporada

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 harina molturada a la piedra, de elaboración propia

Agua mineral

Café

MENÚ
GRAHAM'S

100€

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

Graham's Extra Dry



Ensalada de Stilton, espinacas y manzana

Graham's Tawny 20 años



Rabo de buey guisado al Altano — *Biológico* —

Graham's Six Grapes



Selección de quesos regionales del Norte de Portugal

Quinta dos Malvedos Vintage Port



"Rabanada" (*torrija portuguesa*), sopa de cereza y helado de Stilton (15 minutos)

Graham's Tawny 30 años

Nuestro pan artesano de harina molturada a la piedra, de elaboración propia

Agua mineral

Café

POSTRES

MARIDAJE RECOMENDADO

Selección de quesos artesanos del Norte de Portugal (para 2 personas)	12 €
🌀 QUINTA DOS MALVEDOS <i>VINTAGE PORT</i>	8,50 €
Stilton <i>Productor Billy Kevan de Colston Basset, condado de Nottinghamshire</i>	12 €
🌀 QUINTA DOS MALVEDOS <i>VINTAGE PORT</i>	8,50 €
Crème brûlée con helado de vainilla y palomitas saladas	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 10 AÑOS	6,50 €
Tarta fina de manzana	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 AÑOS	9 €
Trufas de chocolate	7 €
🌀 GRAHAM'S <i>SIX GRAPES</i>	5,50 €
Tarta de queso cremoso de leche de oveja con mermelada de cereza negra	7 €
🌀 GRAHAM'S <i>SIX GRAPES</i>	5,50 €
Mandarina en almíbar de especias y helado de yogur de oveja	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 AÑOS	9 €
Rabanada (<i>torrija portuguesa</i>), con higos y helado de queso Stilton (15 minutos)	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 30 AÑOS	22 €
Pudin Abad de Priscos, mandarina y almendra	7 €
🌀 GRAHAM'S LATE BOTTLED <i>VINTAGE PORT</i>	5,50 €
Pera confitada con <i>Graham's Extra Dry</i> acompañado de helado de chocolate blanco	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 AÑOS	9 €

— 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 en el día de hoy.**

— IVA incluido según la tasa legal en vigor —