

# 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 velha .....	14 €
Salada de alface e cebolinha tenra .....	(1/2 dose) 5 € ..... 8 €
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 €
Alcachofras na grelha com presunto .....	17 €



Pimentos "del piquillo" frescos, assados em forno a lenha .....	16 €
O quintal do Vinum — <i>Inverno</i> — .....	15 €
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 €
Acelgas com recheio de porco bísaro .....	22 €
Creme de castanhas com alheira e queijo Serra da Estrela DOP .....	14 €



*O nosso pão de massa mãe com 48 horas de fermentação* ..... 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 cremoso de polvo .....	26 €
Robalo de linha com alcachofra salteada e presunto de vaca velha .....	26 €
Pescada grelhada com açorda e gema curada .....	26 €



# BRASA

Lombo de bacalhau com papada de porco preto e legumes da estação .....	28 €
Polvo grelhado com puré de cenoura à Algarvia e chips de batata doce .....	24 €
Guisado de atum dos Açores com feijão branco .....	26 €
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 €
Rabo de boi estufado em Altano — <i>Biológico</i> — .....	25 €
Leitão crocante com couve lombarda fermentada .....	28 €



# BRASA

Costeletão de vaca velha .....	(preço 100gr.) 6,50 €
<i>Dose aproximada por pessoa: 26 €</i>	
Filet mignon de vaca velha, com cogumelos selvagens na grelha e puré de salsifis .....	29 €
Magret de pato, mil-folhas de foie gras e marmelo com molho de <i>Graham's Six Grapes</i> .....	24 €
Presas de Porco Preto com castanhas e <i>Graham's Tawny 10 anos</i> .....	26 €



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*



Pescada grelhada com açorda e gema curada

*Terrenus Branco*



Magret de pato, mil-folhas de foie gras e marmelo com molho de *Graham's Six Grapes*

*Pombal do Vesuvio*



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 papada de porco preto e legumes da estação

*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€

---

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

*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) .....	12 €
🌀 QUINTA DOS MALVEDOS <i>VINTAGE PORT</i> .....	8,50 €
<b>Stilton</b> <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 e pipocas salgadas .....	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>10 ANOS</i> .....	6,50 €
Tarte fina de maçã .....	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>20 ANOS</i> .....	9 €
Trufas de chocolate .....	7 €
🌀 GRAHAM'S <i>SIX GRAPES</i> .....	5,50 €
Tarte de queijo de ovelha cremoso com marmelada de cereja preta .....	7 €
🌀 GRAHAM'S <i>SIX GRAPES</i> .....	5,50 €
Banana da Madeira com biscoito de chocolate, caramelo e caju .....	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>20 ANOS</i> .....	9 €
Pudim Abade de Priscos com tangerina e amêndoa .....	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 <i>30 ANOS</i> .....	22 €
Pera escalfada em <i>Graham's Extra Dry Port</i> com gelado de chocolate branco caramelizado .....	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>20 ANOS</i> .....	9 €

— 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