

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 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 €	



Pimentos "del piquillo" frescos, assados em forno a lenha	16 €
O quintal do Vinum — <i>Outono</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 €
Boletos salteados com gema de ovo biológico	24 €
Creme de castanhas com alheira e queijo Serra da Estrela DOP	14 €



<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 24 €

Robalo selvagem ao vapor com vieira e algas 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 lavagante e tamboril 32 €

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 cogumelos selvagens e <i>Graham's Tawny 20 anos</i>	28 €



BRASA

Costeletão de vaca velha	(preço 100gr.) 6,50 €
<i>Dose aproximada por pessoa: 26 €</i>	
Filé mignon com abóbora assada e trufa negra	29 €
Magret de pato, mil-folhas de foie gras e marmelo com molho de <i>Graham's Six Grapes</i>	24 €
Presa 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 artesanal, com farinha moída à moda antiga

*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 artesanal, com farinha moída à moda antiga

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



Rabanada com sopa de cereja e gelado 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 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 negra	7 €
🌀 GRAHAM'S <i>SIX GRAPES</i>	5,50 €
Clementina em xarope de especiarias, praliné e gelado de iogurte de ovelha	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>20 ANOS</i>	9 €
Rabanada com figos e gelado de queijo Stilton (15min)	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>30 ANOS</i>	22 €
Pudim Abade de Priscos com tangerina e amêndoa	7 €
🌀 GRAHAM'S LATE BOTTLED <i>VINTAGE PORT</i>	5,50 €
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.