

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 de las Azores 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 €	
Alcachofas a la parrilla con jamón	17 €	



Pimientos del piquillo frescos asados a leña y pelados a mano	16 €
El huerto de Vinum — <i>Invierno</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 €
Acelgas rellenas de cerdo bísaro	22 €
Crema de castañas, croqueta de alheira y queso Serra da Estrela DOP	14 €



Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación 2,50 €

Si desea información sobre nuestras opciones vegetarianas y veganas o tiene alguna intolerancia alimentaria, por favor consulte a nuestro equipo

PESCADOS

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

Arroz cremoso de pulpo	26 €
Lubina de anzuelo con alcachofa salteada y jamón de vaca vieja	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 €
Guiso de atún de las Azores con "feijão branco" (alubia blanca)	26 €
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 col lombarda fermentada	28 €



DE LA PARRILLA

Txuleton de vaca vieja	(precio 100gr.) 6,50 €
<i>Ración aproximada por persona: 26 €</i>	
Solomillo de vaca vieja, setas salvajes a la parrilla y puré de salsifis	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 masa madre con 48 horas de fermentación

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 masa madre con 48 horas de fermentación

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



Piña de las Azores caramelizada en el horno, *Graham's tawny 20 años* y helado de coco

Graham's Tawny 30 años

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

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 <i>10 AÑOS</i>	6,50 €
Tarta fina de manzana	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>20 AÑOS</i>	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 €
Banana de Madeira con bizcocho de chocolate, caramelo y anacardos	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>20 ANOS</i>	9 €
Pudin Abad de Priscos, mandarina y almendra	7 €
🌀 GRAHAM'S LATE BOTTLED <i>VINTAGE PORT</i>	5,50 €
Piña de las Azores caramelizada en el horno, <i>Graham's tawny 20 años</i> y helado de coco	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>30 ANOS</i>	22 €
Pera confitada con <i>Graham's Extra Dry</i> acompañado de helado de chocolate blanco	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>20 AÑOS</i>	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 —



#vinumrestaurant