



RESTAURANTE & WINEBAR

MENU DE ALMOÇO LUNCH MENU

Na Cantina de Ventozelo celebramos mensalmente os produtos regionais e de época. Neste início da primavera a protagonista é a Laranja do Douro que, apesar de existir na Quinta desde dezembro, é nesta altura do ano que atinge as suas características únicas.

Cantina de Ventozelo celebrates regional and seasonal products every month. This spring, the spotlight is on the Douro Orange, which, although present at the Quinta since December, reaches its unique characteristics this time of year.

PARA INICIAR | TO START

Couvert: pão, azeite Quinta de Ventozelo e azeitonas Bread, Quinta de Ventozelo olive oil and olives	2€/pax
Sopa camponesa Vegetable soup	4€
Salada de beterraba e laranja Beetroot and orange salad	5€
Escabeche de sável Shad in escabeche sauce	12€

PRINCIPAIS | MAIN COURSE

Meada de legumes da horta ^{veg} Pasta with roasted vegetables from our garden	18€
Arroz de peixes do rio Douro Douro river fish creamy rice	22€
Filetes de polvo com açorda de pimentos Octopus fillets with pepper bread stew	24€
Rojões de porco Bísaro com morcela e chouriço da beira Braised Bísaro pork, Beira's black pudding and chorizo	22€
Javali estufado em vinhos do Douro Wild boar stewed in Douro wines	24€
Costela mendinha Mirandesa com arroz de favas e enchidos Mirandesa veal ribs, broad bean and chorizo rice	24€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.
Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.
Preços em Euros. Iva incluído à taxa em vigor.

No dish, food product or drink can be charged if it is not requested by the costumer or by him rendered unusable.
If you need any information about allergens please ask our staff before ordering.
Prices in Euros. VAT included.

Na Cantina, os fins de semana são dedicados aos prazeres da mesa com a nossa gastronomia, servindo pratos tradicionais, como polvo, bacalhau, vitela e cabrito, preparados com ingredientes próprios e locais. Acompanhados com os nossos vinhos, oferecem uma experiência gastronómica única e uma verdadeira imersão nas tradições da cultura Duriense.

At the Cantina, weekends are dedicated to the pleasures of the table with our gastronomy, serving traditional dishes such as octopus, cod, veal and baby goat, prepared with our own local ingredients. Paired with our wines, they offer a unique gastronomic experience and a true immersion in the traditions of Douro culture.

PARA INICIAR | TO START

Couvert: pão, azeite Quinta de Ventozelo e azeitonas Bread, Quinta de Ventozelo olive oil and olives	2€/pax
Sopa do dia Daily soup	4€
Salada da nossa horta Salad from our garden	5€
Petisco Snack	5€

PRINCIPAIS | MAIN COURSE

Rancho de legumes da horta ^{veg} Vegetable and pasta stew	20€
Bacalhau à Lagareiro Codfish cooked with Quinta de Ventozelo olive oil with olives and onion	27€
Polvo à Lagareiro Oven-baked octopus with smoked paprika	26€
Vitela Mirandesa assada com arroz e batata Braised Mirandesa veal with rice and roasted potatoes	24€
Cabrito de Ervedosa com batata e arroz de forno Roasted baby goat from Ervedosa with potatoes and oven baked rice	26€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.
Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.
Preços em Euros. Iva incluído à taxa em vigor.

No dish, food product or drink can be charged if it is not requested by the customer or by him rendered unusable.
If you need any information about allergens please ask our staff before ordering.
Prices in Euros. VAT included.

PARA ADOÇAR | TO SWEET | POUR ADOUCIR

Leite Creme Crème brûlée Crème brûlée  	5€
Dalva Porto Colheita Tawny 2004	9€
Torta de laranja	6€
Portuguese Orange roll	
Gâteau roulé à l'orange	
Dalva Porto Colheita White 2011	8,5€
Pudim Dalva Dalva Pudding Dalva Pudding	7€
Dalva Porto Pure Tawny Reserve	6,5€
Bolo de Chocolate com bagas da horta  	7€
Chocolate cake with berries from the garden	
Gâteau au chocolat et fruits rouges du jardin	
Dalva Porto Lote José Guedes	6,5€
Tarte de amêndoa Almond tart Tarte aux amandes 	7€
Dalva Porto Dry White 20 Anos	9€
Bolo Borrachão e gelado de vinho do Porto 	6€
Cake "Borrachão" with Port wine ice cream	
Gâteau "Borrachão" et glace au vin de Porto	
Porto Cruz Tawny 20 Anos	9€
Queijos e compota	8€
Cheese and jam	
Fromage et confiture	
Quinta de Ventozelo Porto Vintage 2015	8€
Fruta sazonal Seasonal fruit Fruit de saison  	4€