

Na Cantina de Ventozelo celebramos mensalmente os produtos regionais e de época. Damos prioridade às nossas colheitas e às de produtores vizinhos, assegurando a sustentabilidade e um baixo impacto ecológico.

Cantina de Ventozelo celebrates regional and seasonal products every month. We prioritize ingredients produced at the Quinta and from regional producers, ensuring sustainability and a low ecological impact.

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 GF Vg V	4€
Salada de beterraba e laranja Beetroot and orange salad GF Vg V	5€
Escabeche de sável Shad in escabeche sauce GF	12€

PRINCIPAIS | MAIN COURSE

Meada de legumes da horta V Pasta with roasted vegetables from our garden	18€
Arroz de peixes do rio Douro GF 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 GF Mirandesa veal ribs, broad bean and chorizo rice	24€

GF Sem Glúten | Gluten-Free

Vg Vegan

V Vegetariano | Vegetarian

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.

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 GF Vg V	4€
Salada da nossa horta Salad from our garden GF Vg V	5€
Petisco Snack	5€

PRINCIPAIS | MAIN COURSE

Meada de legumes da horta V Pasta with roasted vegetables from our garden	20€
Bacalhau à Lagareiro GF Codfish cooked with Quinta de Ventozelo olive oil with olives and onion	27€
Polvo à Lagareiro GF Oven-baked octopus with smoked paprika	26€
Vitela Mirandesa assada com arroz e batata GF Braised Mirandesa veal with rice and roasted potatoes	24€
Cabrito de Ervedosa com batata e arroz de forno GF Roasted baby goat from Ervedosa with potatoes and oven baked rice	26€

GF Sem Glúten | Glúten Free

Vg Vegano | Vegan

V Vegetariano | Vegetarian

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.

PARA ADOÇAR | TO SWEET | POUR ADOUCIR

Leite Creme Crème brûlée Crème brûlée	GF V	5€
Dalva Porto Colheita Tawny 2004		9€
Bolo de bolacha	V	6€
Butter cream, coffee and biscuit cake		
Gâteau de biscuits à la crème au beurre et café		
Dalva Porto Colheita White 2011		8,5€
Pêssego em calda de menta, baunilha e amora	V	
Poached peach with mint, vanilla and blackberry		
Pêche à la menthe, vanille et mûre		7€
Dalva Porto Pure Tawny Reserve		6,5€
Bolo de Chocolate com bagas da horta	GF V	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	V	7€
Dalva Porto Dry White 20 Anos		9€
Bolo Borrachão e gelado de vinho do Porto	V	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	V	8€
Cheese and jam		
Fromage et confiture		
Quinta de Ventozelo Porto Vintage 2015		8€
Fruta sazonal Seasonal fruit Fruit de saison	GF Vg V	4€