

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 al natural de la Ria Formosa — *Algarve* — (precio por unidad) 3 €

Croquetas caseras Vinum — *Jamón, Bacalao y Setas*— 15 €



Ensalada de Stilton, espinacas y manzana ^{vegetariano} 16 €

Ensalada de lechuga y cebolleta ^{vegetariano} 8 €

Tartar de atún de las Azores con tomate confitado 22 €

Jamón de vaca de Trás-os-Montes 15 €

Coca de "roastbeef" y queso curado de la Serra da Estrela DOP con vinagreta de mostaza 16 €



El huerto de Vinum — *Invierno* — ^{vegetariano} 15 €

Ceviche verde de pescado de Matosinhos 22 €

Almejas de la Ria Formosa a "Bulhão Pato" — *Algarve*— 24 €

"Alheira" de Mirandela IGP a la parrilla con pimientos 15 €

Alcachofas a la parrilla con bacalao 16 €

Sopa de pescado de Matosinhos 19 €

Arroz de verduras ^{vegetariano} 16 €



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

Merluza al horno con puré de apio y salteado de col con piñones	26 €
Arroz de calamares en su tinta	24 €
Guiso de atún de las Azores con "feijao branco"	26 €



DE LA PARRILLA

Pulpo a la parrilla con patatas asadas y puré de hierbas	26 €
Bacalao a la parrilla con caldo verde	25 €
Corvina con puré de zanahoria y verduras a la parrilla	28 €
Pescado del Mercado de Matosinhos	(precio 100gr.) 9 €

ACOMPAÑAMIENTOS

4,50€ / u.

Patata muro - Verduras salteadas - Arroz blanco - Puré de patatas - Esparregado -

Patatas rústicas - Ensalada de lechuga y cebolla



CARNES

Nuestra exclusiva carne de vaca vieja llegada de Trás-os-Montes

"Steak tartar" de vaca vieja de Trás-os-Montes	23 €
Cochinillo confitado y crujiente a la bairrada	28 €
Preso ibérica a la parrilla con chutney	28 €
Rabo de buey guisado al Altano — Biológico —	28 €



DE LA PARRILLA

Txuleton de vaca vieja	(precio 100gr.) 7,50 €
<i>1000 - 1300gr.</i>	
Nuestro tataki vasco de vaca vieja	29 €
Magret de pato con puré de manzana asada y foie	28 €
Costilla de cerdo con puré de patatas y reducción de sus jugos.....	24 €

ACOMPAÑAMIENTOS

4,50€ / u.

Patata muro - Verduras salteadas - Arroz blanco - Puré de patatas - Esparregado -
Patatas rústicas - Ensalada de lechuga y cebolla



MENÚ
TRADICIONAL

60€

100€ con vinos

Aperitivo del Chef

Coca de "roastbeef" y queso curado de la Serra da Estrela DOP con vinagreta de mostaza

Altano Branco



Corvina con puré de zanahoria y verduras a la parrilla

Terrenus Branco



Cochinillo confitado y crujiente a la bairrada

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

90€

145€ con vinos

Mínimo 2 personas

Aperitivo del Chef

Tartar de atún con tomate confitado

Contacto Anselmo Mendes



Bacalao a la parrilla con caldo verde

Quinta Carvalhicos Encruzado



Txuleton de vaca vieja de Trás-os-Montes

Quinta do Vesuvio



Stilton

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 20 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)	15 €
🌀 QUINTA DOS MALVEDOS <i>VINTAGE PORT</i>	8,50 €
Stilton <i>Productor Billy Kevan de Colston Basset, condado de Nottinghamshire</i>	15 €
🌀 QUINTA DOS MALVEDOS <i>VINTAGE PORT</i>	8,50 €
Tarta fina de manzana	9 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 30 AÑOS	24 €
Trufas de chocolate	7 €
🌀 GRAHAM'S <i>SIX GRAPES</i>	6 €
Pudim Abad de Priscos con tangerina	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 10 AÑOS	7 €
Pastel de chocolate frutos rojos y helado de vainilla	7 €
🌀 LATE BOTTLED <i>VINTAGE PORT</i>	6 €
Piña de las Azores caramelizada en el horno, <i>Graham's tawny 20 años</i> y helado de coco	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 AÑOS	10 €
Pera confitada con <i>Graham's Fine Ruby</i> con helado de nata	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 10 AÑOS	7 €
Creme brulé con helado de vainilla	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY 20 AÑOS	10 €

— ¡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 hoy**.