

# VINUM

RESTAURANT · WINE BAR

## *bonum vinum laetificat cor hominis*

*Nas margens do rio Douro, entre montanhas agrestes e selvagens,  
nasceram os socalcos e as vinhas trabalhados pelo homem.  
Durante anos, os vinhos desceram o rio em pequenos barcos – Os Rabelos -  
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 no 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 da Ria Formosa ao natural — <i>Algarve</i> — .....	(preço por unidade) 3 €
Croquetes artesanais do Vinum – presunto ibérico, cogumelos e bacalhau .....	15 €
Chamuças de Moura e maçã .....	14 €



Salada de Stilton, espinafres e maçã .....	15 €
Salada de alface e cebolete <sup>vegetariano</sup> .....	8 €
Tártaro de atum dos Açores com tomate confitado .....	19 €
Presunto de vaca de Trás-os-Montes .....	14 €
"Coca" de rosbife e queijo curado da Serra da Estrela DOP com vinagrete de mostarda .....	15 €



O quintal do Vinum — <i>Primavera</i> — <sup>vegetariano</sup> .....	15 €
Amêijoas da Ria Formosa à Bulhão Pato — <i>Algarve</i> — .....	22 €
Alheira de Mirandela IGP na grelha com pimentos .....	13 €
Alcachofras grelhadas com bacalhau confitado .....	16 €
Espargos frescos, pelados à mão e temperados na grelha <sup>vegetariano</sup> .....	22 €
Favinhas à "Transmontana" .....	16 €
Sopa rica de peixe e marisco do Mercado de Matosinhos .....	19 €
Arroz de legumes da nossa horta <sup>vegetariano</sup> .....	16 €



<i>O nosso pão de massa mãe com 48 horas de fermentação</i> .....	2,50 €
---	--------

Se deseja conhecer as nossas opções vegetarianas e vegan ou tiver alguma intolerância alimentar, consulte a nossa equipa

# PEIXES

O "melhor peixe do mundo" chega-nos diariamente do Mercado de Matosinhos

Pescada no forno com couve, pinhões e puré de aipo .....	26 €
Garoupa na grelha com folhadíssimo de batata, amêijoas e funcho .....	26 €
Bacalhau grelhado com caldo verde .....	28 €



# BRASA

Polvo à lagareiro .....	26 €
Atum dos Açores grelhado com pimentos vermelhos. ....	24 €
Robalo com puré de cenoura e legumes grelhados .....	28 €
Peixe do Mercado de Matosinhos .....	(preço 100gr.) 9 €

# ACOMPANHAMENTOS

4,50€ / u.

Estufado de Legumes - Batata a murro - Legumes salteados - Arroz Branco - Puré de batata - Esparregado -  
Batata rústica - Salada de alface e cebola



# CARNES

A nossa exclusiva carne de vaca velha vinda de Trás-os-Montes

Bife tártaro de vaca velha de Trás-os-Montes .....	23 €
Carré de cordeiro, puré de batata e couve .....	24 €
Leitão crocante à moda da Bairrada .....	28 €
Rabo de boi estufado em Altano —Biológico— com esmagada de batata .....	25 €



# BRASA

Costeletão de vaca velha .....	(preço 100gr.) 6,50 €
<i>Dose aproximada por pessoa: 30 €</i>	
Filet mignon de vaca velha na brasa com legumes .....	32 €
Magret de pato na parrilha com cebola fresca caramelizada .....	24 €

# ACOMPANHAMENTOS

4,50€ / u.

Estufado de Legumes - Batata a murro - Legumes salteados - Arroz Branco - Puré de batata - Esparregado -  
Batata rústica - Salada de alface e cebola



MENU  
**TRADICIONAL**

60€

---

*100€ com vinhos*

*Aperitivo do Chef*

"Coca" de rosbife e queijo curado da Serra da Estrela DOP com vinagrete de mostarda

*Altano Branco*



Robalo com puré de cenoura e legumes grelhados

*Terrenus Branco*



Magret de pato na parrilha com cebola fresca caramelizada

*Pombal do Vesuvio*



Seleção de queijos regionais do Norte de Portugal

*Graham's Six Grapes*



Tarte fina de maçã

*Graham's Tawny 20 years old*

O nosso pão de massa mãe com 48 horas de fermentação

*Água mineral*

*Café*

MENU  
**VINUM**

65€

---

*120€ com vinhos*

Mínimo 2 pessoas

*Aperitivo do Chef*

Tártaro de atum com tomate confitado

*Contacto Anselmo Mendes*



Bacalhau grelhado com caldo verde

*Quinta Carvalhicos Encruzado*



Costeletão de vaca velha de Trás-os-Montes

*Quinta do Vesuvio*



Stilton

*Quinta dos Malvedos Vintage Port*



Ananás dos Açores caramelizado no forno, *Graham's Tawny 20 years old* e gelado de coco

*Graham's Tawny 20 years old*

O nosso pão de massa mãe com 48 horas de fermentação

*Água mineral*

*Café*



# SOBREMESAS

## HARMONIZAÇÃO RECOMENDADA

Seleção de queijos regionais do Norte de Portugal (para 2 pessoas) .....	15 €
🌀 QUINTA DOS MALVEDOS <i>VINTAGE PORT</i> .....	8,50 €
Stilton <i>Produtor Billy Kevan de Colston Basset, condado de Nottinghamshire</i> .....	15 €
🌀 QUINTA DOS MALVEDOS <i>VINTAGE PORT</i> .....	8,50 €
Tarte fina de maçã .....	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>30 YEARS OLD</i> .....	24 €
Trufas de chocolate .....	7 €
🌀 GRAHAM'S <i>SIX GRAPES</i> .....	6 €
Banana da madeira com caramelo salgado .....	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>10 YEARS OLD</i> .....	7 €
Bolo de chocolate com molho de morango e gelado de baunilha .....	7 €
🌀 LATE BOTTLED <i>VINTAGE PORT</i> .....	6 €
Beterraba com Porto <i>Graham's Tawny 10 years old</i> , especiarias e gelado de baunilha .....	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>10 YEARS OLD</i> .....	7 €
Ananás dos Açores caramelizado no forno, <i>Graham's Tawny 20 years old</i> e gelado de coco .....	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>20 YEARS OLD</i> .....	10 €
Crème Brûlée com gelado de baunilha .....	7 €
🌀 GRAHAM'S TAWNY <i>20 YEARS OLD</i> .....	10 €

— 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.





#vinumrestaurant