



Menu

Amuse-bouche

Queijo chèvre em tosta com sementes
Presunto, figo e pimenta rosa (L) (G)

....

Ceviche de robalo do Atlântico
Abacate, batata-doce, pistácio torrado (P) (N)



São Bernardo Rosé 2023

....

Risotto de frutos do mar com coentros
Camarão, mexilhões, lulas, vieiras e ostras (C) (M) (L)



São Bernardo Branco Alecrim 2022

....

Lombo de novilho salteado
Esmagada de batata aromatizada com cebolinho
Grelas, espinafres, cogumelos marron e Paris
Redução balsâmica (L)



São Bernardo Tinto Carlota 2017

....

Petit gâteau de red velvet
Coulis de frutos vermelhos (G) (O) (L)



Porto Tawny 10 anos Quinta de São Bernardo

Café e chás

....

Preço: 62.00 euros
(IVA Incluído)



*Jantar
Vínico*

Quinta-feira, 15 de Outubro

 19:30

EST.  1912

QUINTA DE
S. BERNARDO

WINERY & FARMHOUSE
DOURO VALLEY


LUXURY DRINKS


AS VELAS
RESTAURANT - TERRACE
LOUNGE BAR

(V) VEGETARIANO · (VG) VEGANO

ALERGENIOS: (G) · GLÚTEN · (C) CRUSTÁCEOS · (O) OVOS · (P) PEIXE · (A) AMENDOINS · (S) SOJA · (L) LATICÍNIOS · (N) FRUTOS DE CASCA RIJA · (AP) AIPO · (MO) MOSTARDA · (SE) SÉSAMO · (SU) SULFITOS · (M) MOLUSCOS · (T) TREMOÇOS

NOTA: A LISTA DE ALERGÉNIOS É INDICATIVA. PARA INFORMAÇÕES COMPLETAS, CONSULTE A NOSSA EQUIPA.



Menu

Amuse-bouche

Chèvre cheese on seeded toast
Cured ham, fig and pink peppercorn (M) (G)

....

Atlantic seabass ceviche
Avocado, sweet potato, toasted pistachio (F) (N)



São Bernardo Rosé 2023

....

Seafood risotto with coriander
Prawns, mussels, squid, scallops and oysters (C) (MU) (M)



São Bernardo White Alecrim 2022

....

Sauteed beef tenderloin
Rustic potato purée with chives
Turnip tops, spinach and marron and Paris mushrooms
Balsamic reduction (M)



São Bernardo Red Carlota 2017

....

Red velvet petit gâteau
Mixed berry coulis (G) (E) (M)



Porto Tawny 10 years Quinta de São Bernardo

Coffee and teas

....

Price: 62.00 euros
(VAT Included)



Wine Dinner

Thursday, October 15th

 7:30p.m.

EST.  1912

QUINTA DE S. BERNARDO

WINERY & FARMHOUSE
DOURO VALLEY



LUXURY DRINKS



AS VELAS
RESTAURANT - TERRACE
LOUNGE BAR

(V) VEGETARIAN · (VG) VEGAN

ALLERGEN KEY: (G) GLUTEN · (C) CRUSTACEANS · (E) EGGS · (F) FISH · (A) PEANUTS · (S) SOY · (M) MILK · (N) NUTS · (AP) CELERY · (MO) MUSTARD · (SE) SESAME · (SU) SULPHITES · (M) MOLLUSCS · (T) LUPINS

NOTE: THE ALLERGEN LIST IS INDICATIVE. FOR COMPLETE INFORMATION, PLEASE CONSULT OUR TEAM.