

*Acreditamos que criar vinho e comida, é também  
criar momentos únicos.*

*A equipa do Chef André Carvalho reescreve a paisagem  
culinária do Vale do Douro, influenciado pela sua herança  
duriense em sintonia com o Enólogo Jorge Alves.*

*O Conceitus é o lugar ideal para relaxar e aproveitar a vida,  
desfrutar de grandes vinhos e de uma comida  
saborosa e textural, ambos produzidos no mesmo Terroir  
e com a mesma paixão.*

*Degustação em 3 momentos – 46€ por pessoa*  
Pequena tábua iguarias da quinta, seleção de entrada,  
prato principal e sobremesa

*Degustação em 5 momentos – 76€ por pessoa*  
Pequena tábua iguarias da quinta seguida da sua selecção

*Harmonização do Enólogo – 28 € por pessoa*  
4 Vinhos Quinta Nova

*Harmonização do Enólogo – 42 € por pessoa*  
6 Vinhos Quinta Nova

*Por favor, informe a equipa sobre alergias ou intolerâncias alimentares  
IVA incluído à taxa em vigor*

## ***Degustação de Verão***

### *Para começar*

Codorniz com espargos e crocante de queijo  
Tartelete de cogumelos e espuma de funcho  
Vieira e espinafres com creme de abóbora  
Terrine de coelho e coentros com cenoura

### *Como principal*

Bacalhau confitado com esmagada de batata trufada, trouxa de couve e azeite em pó  
ou

Corvina corada com risoto de manjerição e crocante de amêndoa

*Magret* de pato com cevadinha de alho, amêndoa e legumes da horta

ou

Vitela em texturas com puré de cogumelos e legumes da época

Risoto de cogumelos e trufa

*Tortellinis* de manjerição com tomate

### *Para o final,*

Bolo de chocolate com ovos moles e gelado de queijo da Serra da Estrela

Mil folhas de pastel de nata com gelado de café

*Panacotta* de lima com maçã verde, espuma de hortelã e crocante de pistáchio

Torta de laranja com creme de lima e sorbet de laranja

Seleção de queijos nacionais