

TERRAÇU'S
WINERY RESTAURANT
— DOURO VALLEY —



Por favor, informe a equipa sobre alergias ou intolerâncias alimentares. | *Please inform the staff if you have any allergies or intolerances.*
Não é permitido vender álcool a menores de 18 anos. | *The sale of alcoholic beverages to anyone under 18 is prohibited.*
Preços em € com IVA incluído à taxa legal em vigor. | *Prices in € with VAT included.*

No Terraçu's, a vinha dita o ritmo da vida. Inspirados pela paisagem do Douro e pelo espírito da nossa casa, honramos sabores autênticos, criados em harmonia com o tempo da natureza.

At Terraçu's, the vineyard sets the rhythm of life. Inspired by the Douro Valley landscape and the spirit of our home, we honour authentic flavours, created in harmony with nature's timing.

O Chef André Carvalho nasceu entre o Douro e o Dão, e cresceu envolto em sabores que moldaram profundamente a sua identidade culinária. Inspirado pelas memórias de infância recria a história do receituário familiar, preservando as suas origens.

Chef André Carvalho was born between the Douro and Dão, and grew up surrounded by flavours that profoundly shaped his culinary identity. Inspired by childhood memories, he recreates the history of his family's recipes while preserving his origins.

Degustação Origens

Com harmonização 150
With wine pairing

Sem harmonização 95
Without wine pairing

Primeiro momento

A vinha d'alhos da avó Angelina
Grandmother Angelina's Vinha d'alhos
Quinta Nova Rosé . *Rose* 2025

Segundo momento

O caldo verde na aldeia
Caldo verde in the village
Taboadella Reserva Encruzado Branco . *White* 2025

Terceiro momento

As lulas do pai António
Father's António squid
Mirabilis Branco . *White* 2023

Quarto momento

A vitela da mãe Otilia
Mother Otilia's veal
Taboadella Grande Villae Tinto . *Red* 2020

Quinto momento

O bolo de bolacha da tia Alda
Aunt Alda's biscuit cake
Quinta Nova Porto Vintage . *Vintage Port* 2022

Degustação Origens

Horário: 12h30 às 14h00 | Time: 12:30 pm to 2:00 pm

Menu Clássico | *Classic Menu* 60

Uma entrada, um prato principal e uma sobremesa
One starter, one main course and one dessert

Menu Quinta Nova | *Quinta Nova Menu* 76

Duas entradas, um prato principal e um sobremesa
Two starters, one main course and one dessert

Couvert | *Couvert*

Pão de forno a lenha de azeitona e centeio, azeite duriense
Wood-fired olive and rye bread, Douro olive oil

Entradas | *Starters*

Cebola caramelizada crocante de mel e ovas
Caramelized onion honey crisp and lumpfish roe

Perdiz, folhas amargas e alho negro
Partridge, sour leaves and black garlic

Beterraba, azeitona, alcaparras e molho de funcho
Beetroot, olives carpers and fennel sauce

Truta, pepino, ovas e leite de tigre
Trout, cucumber, lumpfish roe and tiger milk

Pratos principais | *Main courses*

Cuscos de Vinhais, legumes da época, queijo de cabra e limão
Vinhais cuscos, vegetables, goat cheese and lemon

Tomate Coração de Boi, feijão branco, salsa e crocante de broa
Tomato, with the beans, parsley and cornbread crunch

Lúcio, grão de bico, pepino e molho à bulhão pato
Pan-seared pike, chickpeas, cucumber and Bulhão Pato sauce

Polvo, batata nova, pimentos assados e puré de alho
Octopus, potato, roasted pepper and garlic purée

Vitela, couve flor assada, feijão verde e chalota
Veal, roasted cauliflower, green beans and shallot

Cordeiro, tomate, batata confitada e azeitona
Lamb, tomato, confit potato and olives

Sobremesas | *Desserts*

Chocolate branco, pêssego e crocante de hortelã
White chocolate, peach and mint crisp

Cereja, queijo creme, cacau e flor de laranjeira
Cherry, cream cheese, cocoa and orange blossom

Figo em diferentes texturas e pinhão
Fig in different textures and pinion

Limão, tomilho e iogurte
Lemon, thyme and yogurt

Seleção de queijos nacionais
Selection of Portuguese cheeses

TERRAÇU'S
WINERY RESTAURANT
— DOURO VALLEY —



Por favor, informe a equipa sobre alergias ou intolerâncias alimentares. | *Please inform the staff if you have any allergies or intolerances.*
Não é permitido vender álcool a menores de 18 anos. | *The sale of alcoholic beverages to anyone under 18 is prohibited.*
Preços em € com IVA incluído à taxa legal em vigor. | *Prices in € with VAT included.*

No Terraçu's, a vinha dita o ritmo da vida. Inspirados pela paisagem do Douro e pelo espírito da nossa casa, honramos sabores autênticos, criados em harmonia com o tempo da natureza.

At Terraçu's, the vineyard sets the rhythm of life. Inspired by the Douro Valley landscape and the spirit of our home, we honour authentic flavours, created in harmony with nature's timing.

Couvert | Couvert

Pão de forno a lenha de azeitona e centeio, azeite duriense <i>Wood-fired olive and rye bread, Douro olive oil</i>	4,5
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Entradas | Starters

Cebola caramelizada, crocante de mel e ovas <i>Caramelized onion, honey crisp and lumpfish roe</i>	19
Perdiz, folhas amargas e alho negro <i>Partridge, sour leaves and black garlic</i>	24
Beterraba, azeitona, alcaparras e molho de funcho <i>Beetroot, olives carpers and fennel sauce</i>	22
Truta, pepino, ovas e leite de tigre <i>Trout, cucumber, lumpfish roe and tiger milk</i>	23

Pratos principais | Main courses

Cuscos de Vinhais, legumes da época, queijo de cabra e limão <i>Vinhais cuscos, vegetables, goat cheese and lemon</i>	34
Tomate Coração de Boi, feijão branco, salsa e crocante de broa <i>Tomato, with the beans, parsley and cornbread crunch</i>	32
Lúcio, grão de bico, pepino e molho à bulhão pato <i>Pan-seared pike, chickpeas, cucumber and Bulhão Pato sauce</i>	36
Polvo, batata nova, pimentos assados e puré de alho <i>Octopus, potato, roasted pepper and garlic purée</i>	40
Vitela, couve flor assada, feijão verde e chalota <i>Veal, roasted cauliflower, green beans and shallot</i>	44
Cordeiro, tomate, batata confitada e azeitona <i>Lamb, tomato, confit potato and olives</i>	38

Sobremesas | Desserts

Chocolate branco, pêssego e crocante de hortelã <i>White chocolate, peach and mint crisp</i>	16
Cereja, queijo creme, cacau e flor de laranjeira <i>Cherry, cream cheese, cocoa and orange blossom</i>	16
Figo em diferentes texturas e pinhão <i>Fig in different textures and pinion</i>	18
Limão, tomilho e iogurte <i>Lemon, thyme and yogurt</i>	18
Seleção de queijos nacionais <i>Selection of Portuguese cheeses</i>	18

O Chef André Carvalho nasceu entre o Douro e o Dão, e cresceu envolto em sabores que moldaram profundamente a sua identidade culinária. Inspirado pelas memórias de infância recria a história do receituário familiar, preservando as suas origens.

Chef André Carvalho was born between the Douro and Dão, and grew up surrounded by flavours that profoundly shaped his culinary identity. Inspired by childhood memories, he recreates the history of his family's recipes while preserving his origins.

Degustação Origens

Com harmonização 150
With wine pairing

Sem harmonização 95
Without wine pairing

Primeiro momento

A vinha d'alhos da avó Angelina
Grandmother Angelina's Vinha d'alhos
Quinta Nova Rosé . *Rose* 2025

Segundo momento

O caldo verde na aldeia
Caldo verde in the village
Taboadella Reserva Encruzado Branco . *White* 2025

Terceiro momento

As lulas do pai António
Father's António squid
Mirabilis Branco . *White* 2023

Quarto momento

A vitela da mãe Otilia
Mother Otilia's veal
Taboadella Grande Villae Tinto . *Red* 2020

Quinto momento

O bolo de bolacha da tia Alda
Aunt Alda's biscuit cake
Quinta Nova Porto Vintage . *Vintage Port* 2022

Degustação Origens

Horário: 19h00 às 21h00 | *Time: 7:00 pm to 9:00 pm*