www.quintanova.com

TERRAÇU'S

WINERY RESTAURANT

DOURO VALLEY

"ORIGENS"

Menu degustação

Esta é a história do Chef André Carvalho que assina o menu "Origens".

Ao longo da nossa vida guardamos momentos repletos de cor, sabores e texturas. Memórias povoadas de iguarias deliciosas que nos transportam para um passado feliz.
Neste menu de sete momentos, o Chef André Carvalho recria os seus pratos prediletos em criança, com requinte e técnica apurada, numa viagem genuinamente saborosa.
O casamento entre passado e presente completa-se na harmonização perfeita com os vinhos de duas regiões histórias – o Douro e o Dão – num abraço eterno às suas "origens".

TERRAÇU'S

WINERY RESTAURANT

DOURO VALLEY

É no restaurante Terraçu's onde vos conto a minha estória.
Sejam bem-vindos!

Nasci e cresci no abraço perfeito da região do Douro com a região do Dão. Inspirado pelos cheiros e pelos sabores que pautaram a minha infância, e rodeado pelas pessoas que me educaram e incutiram o respeito e a paixão pela cozinha, desenhei o menu "Origens", uma partilha pessoal das minhas memórias onde recrio os pratos que me deliciaram enquanto crescia.

Lembro-me desde sempre do pão amassado e cozido no forno a lenha da minha avó Angelina que, com a mesma massa, presenteava os netos mais gulosos com umas roscas de açúcar e canela e com a sua bola de vinha d'alhos. Uma simbiose perfeita entre o nosso olfato e paladar.

E as lulas do meu pai Z'António? Cedo emigrou para a Suíça e aprendeu a cozinhar o que de melhor se fazia no restaurante onde trabalhava.Quando regressava a casa, preparava-nos pratos deliciosos que nos faziam suspirar por mais e nos enchiam o coração de saudade.

Os domingos eram sempre o dia mais especial da semana. A minha mãe Otília preparava com perícia e experiência o seu prato de vitela, deixando-a tão macia e tenra como ninguém. Felizmente para mim, aprendi bem a lição e os seus segredos.

Por fim, mas não menos importante, a minha tia Alda, uma verdadeira segunda mãe que na sua cafetaria fazia o melhor bolo de bolacha da região. Ganhou tal fama que se tornou paragem obrigatória para inúmeros visitantes curiosos. A gulodice era tanta que tive de aprender a fazer aquela receita enquanto aproveitava para ir provando uma ou outra colher às escondidas...que maravilha!

"Origens" partilha a essência da minha estória. Espero que desfrute desta viagem e convido-o a brindar com um espumante da região Távora-Varosa, de onde sou natural!

O restante menu será acompanhado com o que de melhor o Douro e o Dão têm para oferecer. Uma homenagem ao seu abraço.

Chef André Carvalho

1ª Momento

Amuse-Bouche
Espumante Terras do Demo Verdelho

2º Momento

A Vinha d'Alhos
Quinta Nova Rosé 2022

3º Momento

O Caldo Verde
Taboadella Reserva Encruzado 2022

4º Momento

As Lulas
Mirabilis Grande Reserva Branco 2021

5º Momento

A Vitela
Taboadella Grande Villae Tinto 2019

6º Momento

A Rosca
Quinta Nova Late Bottled Vintage 2018

7º Momento

O Bolo de Bolacha
Quinta Nova Porto Vintage

Menu "Origens" pelo Chef André Carvalho

90€ por pessoa

Harmonização de Vinhos

50€ por pessoa

Por favor, informe sobre alergias ou intolerâncias alimentares
Preços em € com IVA incluído à taxa legal em vigor

TERRAÇU'S

WINERY RESTAURANT

DOURO VALLEY

MENU ALMOÇO

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 Terraçu's 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.

www.quintanova.com

TERRAÇU'S

WINERY RESTAURANT

DOURO VALLEY

DEGUSTAÇÃO 3 MOMENTOS

58€ por pessoa

Amuse-bouche

entrada, prato principal e sobremesa

DEGUSTAÇÃO 4 MOMENTOS

74€ por pessoa

Amuse-bouche

2 entradas, 1 prato principal e 1 sobremesa

Harmonização do enólogo

4 Vinhos Quinta Nova **32€ por pessoa**

5 Vinhos Quinta Nova **40€ por pessoa**

6 Vinhos Quinta Nova **48€ por pessoa**

ENTRADAS

Os Cogumelos selvagens e o ovo a baixa temperatura

O Caldo de cebola e a Moira

O Javali e o caviar da terra

A Truta fumada e a laranja da Quinta Nova

PRATOS PRINCIPAIS

A Couve-flor, a alface e a cenoura baby

Os Cuscos de Trás-Os-Montes, os cogumelos e a trufa

O Cordeiro de leite, a batata assada e a salada da horta

O Lúcio do nosso Douro e a sua cevadinha

O Polvo, a tinta de choco e a batata confitada

A Vitela de pasto transmontano, os cogumelos e o milho caramelizado

SOBREMESAS

O Chocolate e o cacau

O Suspiro e o café

O Toucinho do céu e o caramelo

O Vintage 2017 e o limão

Seleção de queijos nacionais

Por favor, informe sobre alergias ou intolerâncias alimentares
Preços em € com IVA incluído à taxa legal em vigor

www.quintanova.com

TERRAÇU'S

WINERY RESTAURANT

DOURO VALLEY

MENU JANTAR

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 Terraçu's 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.

TERRAÇU'S

WINERY RESTAURANT

DOURO VALLEY

DEGUSTAÇÃO 4 MOMENTOS

Amuse-bouche

***

A bola em vinha d'alhos

O caldo verde e o chouriço

***

As lulas e a batata rosti

OU

A vitela e o feijão encarnado

***

O bolo de bolacha

74€ por pessoa

2 entradas, 1 prato principal e 1 sobremesa

Harmonização do Enólogo

40€ por pessoa

5 vinhos Quinta Nova

ENTRADAS

Os Cogumelos selvagens e o ovo a baixa temperatura | 22,00€

O Caldo de cebola e a Moira | 19,00€

O Javali e o caviar da terra| 25,00€

Truta fumada e a laranja da Quinta Nova | 24,00€

PRATOS PRINCIPAIS

A Couve-flor, a alface e a cenoura baby | 32,00€

Cuscos de Trás-Os-Montes cogumelos e trufa | 34,00€

O Cordeiro de leite, a batata assada e a salada da horta | 38,00€

O Lúcio do nosso Douro e a sua cevadinha| 36,00€

O Polvo, a tinta de choco e a batata confitada| 40,00€

A Vitela de pasto transmontano, os cogumelos e o milho caramelizado| 42,00€

SOBREMESAS

O Chocolate e o cacau| 18,00€

O Suspiro e o café| 16,00€

O Toucinho do céu e o caramelo| 16,00€

O Vintage 2017 e o limão| 18,00€

Seleção de queijos nacionais | 18,00€

Por favor, informe sobre alergias ou intolerâncias alimentares
Preços em € com IVA incluído à taxa legal em vigor