

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 históricas – 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 inculcaram o respeito e a paixão pela cozinha, desenhei o menu "Origens", uma partilha pessoal das minhas memórias onde recroo 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 Otilia 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.

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

Aveludado de couve flor, crocante de presunto, avelã e enoky

Creme de abóbora com parmesão, amêndoa e maçã caramelizada

Perdiz em duas texturas com puré de cogumelos selvagens e legumes baby

Truta fumada, ovas, abacate e laranja da Quinta Nova

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau com broa, grão de bico em diferentes texturas, compota de pimentos e ovo a baixa temperatura

Cuscos de Trás-Os-Montes cogumelos e trufa

Lúcio do nosso Douro, com cremoso de beterraba e ervilhas de quebrar

Perna de cordeiro de leite a baixa temperatura, puré de batata assada e grelos

Salmonete corado com favas e corante de tinta de choco

Vitela de pasto transmontano, puré de alho francês e legumes da nossa horta

SOBREMESAS

Cheesecake de cereja, framboesa e mousse de iogurte

O limão da Quinta Nova

Panacotta de lima, chocolate negro e maçã Granny Smith

Pudim Abade de Priscos sorvete de romã e crumble de especiarias

Seleção de queijos nacionais

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 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

Aveludado de couve flor, crocante de presunto, avelã e enoky

Truta fumada com junco da Ribeira Pisca, ovas, abacate e laranja da Quinta Nova

Lúcio do nosso Douro, com cremosos de beterraba e ervilhas de quebrar

OU

Perna de cordeiro de leite cozinhado a baixa temperatura,
puré de batata assada e grelos salteados

Cheesecake de cereja, framboesa e mousse de iogurte

74€ por pessoa

2 entradas, 1 prato principal e 1 sobremesa

Harmonização do Enólogo

42€ por pessoa

5 vinhos Quinta Nova

ENTRADAS

Aveludado de couve flor, crocante de presunto, avelã e enoky | 19,00€

Creme de abóbora com parmesão, amêndoa e maçã caramelizada | 19,00€

Perdiz em duas texturas com puré de cogumelos selvagens e legumes baby | 22,00€

Truta fumada, ovas, abacate e laranja da Quinta Nova | 25,00€

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau com broa, grão de bico em diferentes texturas, compota de pimentos e ovo a baixa temperatura | 38,00€

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

Lúcio do nosso Douro, com cremosos de beterraba e ervilhas de quebrar | 36,00€

Perna de cordeiro de leite a baixa temperatura, puré de batata assada e grelos | 39,00€

Salmonete corado com favas e corante de tinta de choco | 40,00€

Vitela de pasto transmontano, puré de alho francês e legumes da nossa horta | 40,00€

SOBREMESAS

Cheesecake de cereja, framboesa e mousse de iogurte | 16,00€

Panacotta de limã, chocolate negro e maçã Granny Smith | 18,00€

O limão da Quinta Nova | 16,00€

Pudim Abade de Priscos sorvete de romã e crumble de especiarias | 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