

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* 2024

### Segundo momento

O caldo verde na aldeia  
*Caldo verde in the village*  
Taboadella Reserva Encruzado Branco . *White* 2024

### 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**

Creme de cebola caramelizada, crocante de mel e ovas de lumpo  
*Caramelized onion cream, honey crisp and lumpfish roe*

Mil folhas de beterraba, azeitona e molho de funcho  
*Beet mille-feuille with olives and fennel sauce*

Empada de perdiz, salada de canónigos e puré de alho negro  
*Partridge pie with lamb's lettuce salad and black garlic purée*

Truta corada, crocante de broa, feijão frade e couve salteada  
*Pan-seared trout with crispy cornbread, black-eyed peas and sautéed cabbage*

**Pratos principais | Main courses**

Couve-flor confitada, alface grelhada e molho romanesco  
*Confit cauliflower, grilled lettuce and romanescque sauce*

Cuscus de Trás-os-Montes, cogumelos silvestres e trufa  
*Trás-os-Montes cuscus, wild mushrooms and truffle*

Cordeiro de leite a baixa temperatura, crocante de batata assada, trufa e aioli de coentros  
*Low-temperature milk-fed lamb, crispy roasted potato, truffle and coriander aioli*

Lúcio corado, salsifi confitado, couve pak choi e molho à bulhão pato  
*Pan-seared pike with confit salsify, pak choi and Bulhão Pato sauce*

Polvo braseado, arroz caldoso e espuma de coentros  
*Braised octopus with creamy rice and coriander foam*

Pintada com aipo em diferentes texturas, couve romanesca e mostarda  
*Guinea fowl with celery in different textures, Romanesco cauliflower and mustard*

**Sobremesas | Desserts**

Strudel de maçã com creme de cogumelos  
*Apple strudel with mushroom cream*

Mil folhas de castanha e vinho do Porto, gelado de frutos vermelhos  
*Chestnut and Port wine mille-feuille with red berry ice cream*

Bolo de laranja e mel com gelado de noz caramelizada  
*Orange and honey cake with caramelized walnut ice cream*

Rabanada de abóbora e gelado de lima  
*Pumpkin French toast with lime ice cream*

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 4,5  
*Wood-fired olive and rye bread, Douro olive oil*

### **Entradas | Starters**

Creme de cebola caramelizada, crocante de mel e ovas de lumpo 19  
*Caramelized onion cream, honey crisp and lumpfish roe*

Mil folhas de beterraba, azeitona e molho de funcho 22  
*Beet mille-feuille with olives and fennel sauce*

Truta corada, crocante de broa, feijão frade e couve salteada 23  
*Pan-seared trout with crispy cornbread, black-eyed peas and sautéed cabbage*

Empada de perdiz, salada de canónigos e puré de alho negro 24  
*Partridge pie with lamb's lettuce salad and black garlic purée*

### **Pratos principais | Main courses**

Couve-flor confitada, alface grelhada e molho romanesco 32  
*Confit cauliflower, grilled lettuce and romanescque sauce*

Cuscos de Trás-os-Montes, cogumelos silvestres e trufa 34  
*Trás-os-Montes cuscocos, wild mushrooms and truffle*

Cordeiro de leite a baixa temperatura, crocante de batata assada, trufa e aioli de coentros 38  
*Low-temperature milk-fed lamb, crispy roasted potato, truffle and coriander aioli*

Lúcio corado, salsifi confitado, couve pak choi e molho à bulhão pato 36  
*Pan-seared pike with confit salsify, pak choi and Bulhão Pato sauce*

Polvo braseado, arroz caldoso e espuma de coentros 40  
*Braised octopus with creamy rice and coriander foam*

Pintada com aipo em diferentes texturas, couve romanesca e mostarda 36  
*Guinea fowl with celery in different textures, Romanesco cauliflower and mustard*

### **Sobremesas | Desserts**

Strudel de maçã com creme de cogumelos 16  
*Apple strudel with mushroom cream*

Mil folhas de castanha e vinho do Porto, gelado de frutos vermelhos 16  
*Chestnut and Port wine mille-feuille with red berry ice cream*

Bolo de laranja e mel com gelado de noz caramelizada 18  
*Orange and honey cake with caramelized walnut ice cream*

Rabanada de abóbora e gelado de lima 18  
*Pumpkin French toast with lime ice cream*

Seleção de queijos nacionais 18  
*Selection of Portuguese cheeses*

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* 2024

### **Segundo momento**

O caldo verde na aldeia  
*Caldo verde in the village*  
Taboadella Reserva Encruzado Branco . *White* 2024

### **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*