

TERRAÇU'S

WINERY RESTAURANT

———— DOURO VALLEY ————

MENU

*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.*

DEGUSTAÇÃO 3 MOMENTOS

46€ por pessoa

Entrada, prato principal e sobremesa

DEGUSTAÇÃO 5 MOMENTOS

76€ por pessoa

Seleção de 5 momentos

HARMONIZAÇÃO DO ENÓLOGO

28€ por pessoa

4 Vinhos Quinta Nova

HARMONIZAÇÃO DO ENÓLOGO

42€ por pessoa

6 Vinhos Quinta Nova

ENTRADAS

Gaspacho de tomate com crocante de centeio, alho e manjerição

“Malga” de alho francês, couve-flor fumada, azeitona em pó,
crocante de amêndoa e pão de Covas

Tártaro de vitela com pepino e chalota, gema de codorniz,
maionese cítrica e rebento de beterraba

Truta fumada com junco da ribeira da Pisca, puré de abacate, pepino,
espargos brancos ovas de truta e laranja da Quinta Nova

PRATOS PRINCIPAIS

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

Polvo a baixa a temperatura com *Blend* do *Terroir*, molho de tomate seco,
lentilhas em duas texturas e legumes braseados

Raia confitada com citrinos, cevadinha de legumes da horta
e molho holandês de limão e estragão

Galinha do mato recheada com *pistachio*, trufa e cogumelos, puré de aipo,
crocante da galinha e molho de vinho Grainha branco

Lombo de vitela de pasto transmontano em crosta de alecrim, batata *confit*,
puré de cebola, couve *pak-choi* e espargos

Cuscos de Trás-Os-Montes cogumelos e trufa

SOBREMESAS

Bolo de cenoura com de milho caramelizado e liofilizado, creme de lima e gelado de milho

Esfera de chocolate com morangos salteados em Cointreau, morangos frescos,
mousse de cereja e *ganache* de chocolate

Panacotta de lima e maçã verde, espuma de hortelã manjerição e crocante de *pistachio*

Pudim Abade de Priscos sorvete de romã e favo de mel

Seleção de queijos nacionais