



TERRAÇU'S

WINERY RESTAURANT

DOURO VALLEY

Menu almoço

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 <i>With wine pairing</i>	135
Sem harmonização <i>Without wine pairing</i>	85

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

[illegible]



TERRAÇU'S

WINERY RESTAURANT

DOURO VALLEY

Menu jantar

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

Entradas <i>Starters</i>	
Cremoso de espargos brancos, azeite de salsa e crocante de presunto e azeitona <i>Creamy white asparagus, parsley oil, and crispy ham and olive</i>	19
Ovo a baixa temperatura, cogumelos silvestres e puré de alho negro <i>Low-temperature egg, wild mushrooms and black garlic purée</i>	22
Cherovia em várias texturas, mousse de queijo e brioche de cebola <i>Parsnip in different textures, cheese mousse and onion brioche</i>	23
Truta fumada, laranja da Quinta, ovas e puré de abacate <i>Smoked trout, orange, roe and avocado purée</i>	24

Pratos principais <i>Main courses</i>	
Couve-flor confitada, alface grelhada e molho romanesco <i>Confit cauliflower, grilled lettuce and romanesque sauce</i>	32
Cuscos de Trás-os-Montes, cogumelos silvestres e trufa <i>Trás-os-Montes cuscots, wild mushrooms and truffle</i>	34
Cordeiro de leite a baixa temperatura, crocante de batata assada, trufa e aioli de coentros <i>Low-temperature milk-fed lamb, crispy roasted potato, truffle and coriander aioli</i>	38
Lúcio corado, trouxa de cogumelos e alho-francês, cremoso de ervilha e hortelã <i>Seared pike, mushroom and leek bundle, creamy pea and mint purée</i>	36
Polvo braseado, puré de tupinambo, espargos marinados e crocante de tinta de choco <i>Braised octopus, Jerusalem artichoke purée, marinated asparagus and crunchy cuttlefish ink</i>	40
Lombo de vitela, esparregado de salsa, alcachofra e cebola caramelizada <i>Veal loin, parsley purée, artichoke and caramelised onion</i>	42

Sobremesas <i>Desserts</i>	
Tarte de cereja e gelado de flor de laranjeira <i>Cherry tart and orange blossom ice cream</i>	16
Cheesecake de lima, gelado de lúcia-lima e crumble de especiarias <i>Lime cheesecake, lemon verbena ice cream and spice crumble</i>	16
Mil folhas de café e caramelo, gelado de nata <i>Coffee and caramel mille-feuille, with cream ice cream</i>	18
Chocolate e morangos em várias texturas e pérolas de baunilha <i>Chocolate and strawberries in different textures, with vanilla pearls</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 135
With wine pairing

Sem harmonização 85
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 Otília
Mother Otília’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