

TERRAÇU'S

WINERY RESTAURANT

———— DOURO VALLEY ————

***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

ALMOÇO

DEGUSTAÇÃO 3 MOMENTOS

55€ por pessoa

Amuse-bouche

Entrada, prato principal e sobremesa

DEGUSTAÇÃO 4 MOMENTOS

70€ por pessoa

Amuse-bouche

2 Entradas, 1 prato principal e 1 sobremesa

DEGUSTAÇÃO 5 MOMENTOS

82€ por pessoa

Amuse-bouche

2 entradas, 1 principal e 2 sobremesas

(das 12:30 às 14:00)

HARMONIZAÇÃO DO ENÓLOGO

4 Vinhos Quinta Nova 30€ por pessoa

5 Vinhos Quinta Nova 38€ por pessoa

6 Vinhos Quinta Nova 45€ por pessoa

ENTRADAS

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

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

Cavala marinada com citrinos, tomate cherry, ruibarbo e espuma de pepino

Gaspacho de beterraba, com mousse de queijo fresco, gelatina de beterraba e broa de milho

PRATOS PRINCIPAIS

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

Rodvalho em crosta de shitake, puré de aipo e amêijoas à Bulhão Pato

Lúcio do nosso Douro, com arroz cremoso de manjerição e legumes da época

Vitela de pasto transmontano, couve romanesca em diferentes texturas, cantarelos e espargos

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

Cuscos de Trás-Os-Montes cogumelos e trufa

SOBREMESAS

Panacotta de tangerina, com crocante de gengibre e canela e sorvete de alperce

Cheesecake de cereja, framboesa e mousse de iogurte

Mil folhas de chocolate com Vintage Quinta Nova

Pudim Abade de Priscos sorvete de romã e crumble de especiarias

Seleção de queijos nacionais



TERRAÇU'S

WINERY RESTAURANT

DOURO VALLEY

JANTAR

MENU DEGUSTAÇÃO 4 MOMENTOS

70€ por pessoa

2 entradas, 1 prato principal e 1 sobremesa

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 arroz cremoso de manjerição e legumes da época

OU

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

*

Cheesecake de cereja, framboesa e mousse de iogurte

HARMONIZAÇÃO DO ENÓLOGO

5 Vinhos Quinta Nova 38€ por pessoa

ENTRADAS

Aveludado de couve flor, crocante de presunto, avelã e enoky | 18,00€

Truta fumada com junco da Ribeira Pisca, ovas, abacate e laranja da Quinta Nova | 22,00€

Cavala marinada com citrinos, tomate cherry, ruibarbo e espuma de pepino | 20,00€

Gaspacho de beterraba, com mousse de queijo fresco, gelatina de beterraba e broa de milho | 16,00€

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau com broa, grão de bico em diferentes texturas, compota de pimentos e ovo a baixa temperatura | 36,00€

Rodvalho em crosta de shitake, puré de aipo e amêijoas à Bulhão Pato | 38,00€

Lúcio do nosso Douro, com arroz cremoso de manjerição e legumes da época | 36,00€

Vitela de pasto transmontano, couve romanesca em diferentes texturas, cantarelos e espargos | 38,00€

Perna de cordeiro de leite cozinhado a baixa temperatura, puré de batata assada e grelos salteados | 38,00€

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

SOBREMESAS

Panacotta de tangerina, com crocante de gengibre e canela e sorvete de alperce | 15,00€

Cheesecake de cereja, framboesa e mousse de iogurte | 15,00€

Mil folhas de chocolate com Vintage Quinta Nova | 18,00€

Pudim Abade de Priscos sorvete de romã e crumble de especiarias | 18,00€

Seleção de queijos nacionais | 18,00€