

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

Cuscus de Trás-Os-Montes cogumelos e trufa

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

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

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

Vitela de pasto transmontano, couve romanesca, cantarelos e espargos

SOBREMESAS

Cheesecake de cereja, framboesa e mousse de iogurte

Mil folhas de chocolate com Vintage Quinta Nova

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

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 arroz cremoso de manjeriço e legumes da época

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 arroz cremoso de manjeriço e legumes da época | 36,00€

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

Rodvalho em crosta de shitake, puré de aipo e amêijoas à Bulhão Pato | 40,00€

Vitela de pasto transmontano, couve romanesca, cantarelos e espargos | 40,00€

SOBREMESAS

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

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

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