

DOC

| Restaurante

“A memória é a minha principal fonte de inspiração”
“Memory is the main source of my inspiration”
“ La mémoire c'est ma principale source d'inspiration”

Rui Paula

Menu Essência Essence Menu

Entradas Starters

Burrata, beterraba e favo de mel
Burrata, beetroot and honeycomb

Enguia fumada, pata negra e tâmara
Smoked eel, Pata Negra smoked ham and date

O ovo a baixa temperatura e alheira
Egg cooked at low temperature and portuguese sausage "alheira"

Peixe Fish

Polvo grelhado com infusão de azeite extra virgem e alho
Grilled octopus with infusion of extra virgin olive oil and garlic

Carne Meat

Cordeiro de leite, tupinambur e cogumelos selvagens ; selvagens
Milk-fed baby lamb, Jerusalem artichoke and wild mushroom mushroom

Sobremesas Desserts

Manga, maracujá e côco
Mango, passion fruit and coconut

Chocolate e mascarpone
Chocolate and mascarpone

Preço por pessoa price per person: 110 euros
Harmonização de vinhos wine paring: 80 euros

IVA incluído à taxa em vigor / VAT included

Menu Essência Essence Menu

MURGANHEIRA TOURIGA NACIONAL BRUT SPARKLING WINE 2010

Touriga Nacional - 13,0% Vol.

Winemaker: Orlando Lourenço - Tarouca

SANTIAGO RESERVA WHITE WINE 2019

Alvarinho - 13,0% Vol.

Winemaker: José Domingues - Monção

SUSANA ESTEBAN FILTERED WHITE WINE 2018

Castas Tradicionais - 12,5% Vol.

Winemaker: Susana Esteban - Portalegre

FRAGA ALTA RESERVA RED WINE 2004

Touriga Nacional | Tinta Roriz | Tinta Barroca - 13,0% Vol.

Winemaker: Mateus Nicolau de Almeida - Mêda

MADEIRA OLD RESERVE 10 YEARS OLD

Castas Tradicionais - 18,0% Vol.

Winemaker: Adegas do Torreão

QUINTA DO NOVAL VINTAGE PORT 2014

Castas Tradicionais – 20,0% Vol.

Winemaker: António Agrellos - Vale de Mendiz | Alijó

MURGANHEIRA TOURIGA NACIONAL BRUT SPARKLING WINE 2010

De cor palha salmonada. De aroma muito frutado baunilha e alperce. Na boca fresco, amanteigado e muito mineral.

Salmon straw colored. Very fruity aroma (vanilla and apricot). In the mouth fresh, buttery and very mineral.

SANTIAGO RESERVA WHITE WINE 2019

De cor citrino, elegante e complexo, com notas mentoladas, jasmim, de fruta e flores de citrinos envolvidos em suave madeira. Corpo equilibrado, com frescura e intensidade de fruta e algum fruto seco. *Citrus color, elegant and complex, with mint notes, jasmine, fruit and citrus flowers wrapped in soft wood. Balanced body, with freshness and intensity of fruit and some dry fruit.*

SUSANA ESTEBAN FILTERED WHITE WINE 2018

De cor amarelo palha apresenta-se com aromas de fruta muito fresca, pedra molhada e madeira muito bem casada. No palato destaca-se a fruta muito fresca e a leve especiaria.

Straw yellow in color with aromas of very fresh fruit, wet stone and well-matched wood. On the palate, very fresh fruit and light spice stand out.

FRAGA ALTA RESERVA RED WINE 2004

De cor rubi com laivos granda, no nariz frutos vermelhos maduros, frutos secos com notas de chocolate e café, em boca encorpado, intenso, com taninos sedosos, termina longo e persistente. *Ruby color with large hints, ripe red fruit on the nose, dried fruit with hints of chocolate and coffee, full-bodied, intense mouth, with silky tannins, long and persistent finish.*

MADEIRA OLD RESERVE 10 YEARS OLD

Cor dourada com laivos esverdeados, madeira discreta polida, cítricos maduros, notas florais, uvas em passa e mel. De textura macia, toque mineral com uma acidez alta, final longo e persistente. *Golden color with greenish tinges, discreet polished wood, ripe citrus, floral notes, raisins and honey. Soft texture, mineral touch with high acidity, long and persistent finish.*

QUINTA DO NOVAL VINTAGE PORT 2014

Cor rubi-púrpura profunda, com aroma especiado, frutos pretos suaves e aveludados, e excelente frescura e equilíbrio. Grande elegância e grande concentração. Encorpado, com uma firme estrutura de taninos macios e um final longo. *Deep ruby-purple color, with a spicy aroma, soft and velvety black fruits, and excellent freshness and balance. Great elegance and great concentration. Full-bodied, with a firm structure of soft tannins and a long finish.*

Menu Signature signature Menu

Entradas Starters

Terrina de foie gras

Foie gras terrine

Carpaccio de boi, Pistachio e parmesão

Ox's carpaccio, pistachio and parmesan

Vieira, abóbora, cogumelo e molho de estragão

Scallop, pumpkin, mushroom and tarragon sauce

Peixe Fish

Robalo da nossa costa com xérem de amêijoia

Sea bass from our coast with clam's xerem

Carne Meat

Leitão crocante com batata galette e legumes baby

Crispy suckling pig with galette potatoes and sautéed vegetables

Sobremesas Desserts

Beterraba, frutos silvestres e iogurte

Beetroot, wild berries and yogurt

Petit gâteau de chocolate, caramelo e avelã

Chocolate petit gâteau, caramel and hazelnut

Preço por pessoa price per person: 110 euros

Harmonização de vinhos wine paring: 80 euros

Menu Signature signature Menu

MURGANHEIRA MILLESIME BRUT SPARKLING 2008

50% Pinot Noir | 50% Chardonnay - 12,5% Vol.

Winemaker: Orlando Lourenço - Tarouca

SETEMBRO WHITE WINE 2019

Cerceal | Esgana Cão | Gouveio | Viosinho - 12,0% Vol.

Winemaker: Diogo Frei Ramos – Valdigem

REBOLAR WHITE WINE 2018

Rabigato | Viosinho | Arinto | Gouveio -13,0 % Vol.

Winemaker: Francisco Batista - Muxagata | Vila Nova de Foz Côa

QUINTA DOS MURÇAS MARGEM RED WINE 2017

Touriga Nacional | Touriga Franca - 13,0% Vol

Winemaker: José Luís Moreira da Silva - Covelinhas

BULAS LATE BOTTLE VINTAGE PORT 2012

Castas Tradicionais do Douro - 20,0% Vol.

Winemakers: Paulo Amaral e Joana Duarte - Alijó

VALLADO TAWNY 20 YEARS PORT WINE

Castas Tradicionais – 20,0% Vol.

Winemaker: Francisco Olozabal e Francisco Ferreira - Régua

MURGANHEIRA MILLESIME BRUT SPARKLING 2008

De cor levemente rosada, trata-se de um espumante sofisticado, de bolha muito fina e cheio. Notas Cor palha, muito fresco, vibrante e requintado, frutos secos com notas de pão de brioche. Termina longo e persistente. [Straw color, very fresh, vibrant and refined, dried fruits with notes of brioche bread. Ends long and persistent.](#)

SETEMBRO WHITE WINE 2019

Apresenta uma cor verde limão, revelando no nariz, aromas frescos, fruta citrina e de polpa branca, muito leve. Na boca, elegante e mineral com uma acidez refrescante.

[It has a lemon green color, revealing on the nose, fresh aromas, citrus fruit and white pulp, very light. In the mouth, elegant and mineral with a refreshing acidity.](#)

REBOLAR WHITE WINE 2018

Fermentou e estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês.

Cor brilhante, limão, aroma a cítrico com acidez crocante. Frescura, mineralidade e grande carácter.

[Aged for 12 months in barrels of French oak. Bright color, lemon, citrus aroma with crispy acidity.](#)

QUINTA DOS MURÇAS MARGEM RED WINE 2017

Cor profunda, com laivos violeta. Muito intenso e exuberante, onde dominam os frutos pretos maduros, como a amora e o cassis. Apresenta taninos muito maduros, que lhe conferem uma sensação de volume e corpo. Possui um final longo e persistente, dominado pelos aromas de frutos mais maduros. [Deep color, with hints of violet.](#)

[Very intense and exuberant, where ripe black fruits dominate, such as blackberry and cassis. It has very ripe tannins, which give it a feeling of volume and body. It has a long and persistent finish, dominated by the aromas of more ripe fruits.](#)

BULAS LATE BOTTLE VINTAGE PORT WINE 2012

De cor rubi intensa, com aromas complexos de onde sobressaem ameixa, tabaco, cacau e algumas notas florais. O paladar é fresco, com bom volume e taninos maduros. [Intense ruby color, with complex aromas where plum, tobacco, cocoa and some floral notes stand out.](#)

[The palate is fresh, with good volume and ripe tannins.](#)

VALLADO TAWNY 20 YEARS OLD PORT WINE

Castanho âmbar. Frutos secos, passas, laranja e leve no nariz. É um porto doce, cheio e equilibrado. [Amber brown. Dried fruits, raisins, orange and light on the nose. Sweet, full and balanced port wine.](#)

Menu Vegetariano Vegetarian Menu

Entradas Starters

Burrata, Beterraba e favo de mel

Burrata, beetroot and honeycomb

Salada com manga, maçã e frutos secos

Green salad, mango, apple and dried fruit

Legumes da época

Seasonal vegetables

Principal Main

Tupinambur com cogumelos selvagens

Jerusalem artichoke with wild mushrooms

Tagliatelle com molho três queijos e espinafres

Tagliatelle with three cheeses sauce and spinach

Sobremesas Desserts

A fruta e a sopa de eucalipto

Fruit and eucalyptus soup

Beterraba, frutos silvestres e iogurte

Beetroot, wild berries and yogurt

Preço por pessoa price per person: 95 euros

Harmonização de vinhos wine paring: 65 euros

Menu Vegetariano Vegetarian Menu

MURGANHEIRA MILLESIME BRUT SPARKLING 2008

50% Pinot Noir | 50% Chardonnay - 12,5% Vol.

Winemaker: Orlando Lourenço - Tarouca

SETEMBRO WHITE WINE 2019

Cerceal | Esgana Cão | Gouveio | Viosinho - 12,0% Vol.

Winemaker: Diogo Frei Ramos – Valdigem

REBOLAR WHITE WINE 2018

Rabigato | Viosinho | Arinto | Gouveio -13,0 % Vol.

Winemaker: Francisco Batista - Muxagata | Vila Nova de Foz Côa

QUINTA DOS MURÇAS MARGEM RED WINE 2017

Touriga Nacional | Touriga Franca - 13,0% Vol

Winemaker: José Luís Moreira da Silva - Covelinhas

BULAS LATE BOTTLE VINTAGE PORT 2012

Castas Tradicionais do Douro - 20,0% Vol.

Winemakers: Paulo Amaral e Joana Duarte - Alijó

MURGANHEIRA MILLESIME BRUT SPARKLING 2008

De cor levemente rosada, trata-se de um espumante sofisticado, de bolha muito fina e cheio.

Notas Cor palha, muito fresco, vibrante e requintado, frutos secos com notas de pão de brioche.

Termina longo e persistente. *Straw color, very fresh, vibrant and refined, dried fruits with notes of brioche bread. Ends long and persistent.*

SETEMBRO WHITE WINE 2019

Apresenta uma cor verde limão, revelando no nariz, aromas frescos, fruta citrina e de polpa branca, muito leve. Na boca, elegante e mineral com uma acidez refrescante.

It has a lemon green color, revealing on the nose, fresh aromas, citrus fruit and white pulp, very light. In the mouth, elegant and mineral with a refreshing acidity.

REBOLAR WHITE WINE 2018

Fermentou e estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês.

Cor brilhante, limão, aroma a cítrico com acidez crocante. Frescura, mineralidade e grande carácter.

Aged for 12 months in barrels of French oak. Bright color, lemon, citrus aroma with crispy acidity.

QUINTA DOS MURÇAS MARGEM RED WINE 2017

Cor profunda, com laivos violeta. Muito intenso e exuberante, onde dominam os frutos pretos maduros, como a amora e o cássis. Apresenta taninos muito maduros, que lhe conferem uma sensação de volume e corpo. Possui um final longo e persistente, dominado pelos aromas de

frutos mais maduros. *Deep color, with hints of violet. Very intense and exuberant, where ripe black fruits dominate, such as blackberry and cassis. It has very ripe tannins, which give it a feeling of volume and body. It has a long and persistent finish, dominated by the aromas of more ripe fruits.*

BULAS LATE BOTTLE VINTAGE PORT WINE 2012

De cor rubi intensa, com aromas complexos de onde sobressaem ameixa, tabaco, cacau e

algumas notas florais. O paladar é fresco, com bom volume e taninos maduros. *Intense ruby color, with complex aromas where plum, tobacco, cocoa and some floral notes stand out.*

The palate is fresh, with good volume and ripe tannins.

Para Começar Starters

O ovo a baixa temperatura e alheira Egg cooked at low temperature and portuguese sausage "alheira"	15,50
A nossa sopa do mar Our seafood soup	16,00
Burrata, Beterraba e favo de mel Burrata, beetroot and honeycomb	16,00
Enguia fumada, pata negra e tâmaras Smoked eel, Pata Negra smoked ham and dates	17,00
Vieira, abóbora, cogumelo e molho de estragão Scallop, pumpkin, mushroom and tarragon sauce	17,00
Pithivier de codorniz Quail's pithivier	18,00
Terrina de foie gras Foie gras terrine	22,00
Carabineiro, arroz selvagem e molho aioli Scarlet shrimp, wild rice and aioli sauce	30,00
Seleção de queijos portugueses Portuguese cheeses selection	25,00
Presunto Pata Negra (100gr) Pata Negra smoked ham(100gr)	25,00

Infantil Children

22,00 **Creme de legumes, filete de peixe ou bife de vitela e gelado**
Creamy vegetables soup, seafish or veal steak and ice-cream

Vegetariano Vegetarian

16,00 **Burrata, Beterraba e favo de mel**
Burrata, beetroot and honeycomb

17,00 **Queijo brie com compota de 3 pimentos e salada**
Brie cheese with three sweet pepper jam and green salad

18,00 **Salada com manga, maçã e frutos secos**
Green salad, mango, apple and dried fruit

19,00 **Tupinambur com cogumelos selvagens**
Jerusalem artichoke with wild mushrooms

21,00 **Legumes da época**
Seasonal vegetables

24,00 **Tagliatelle, molho três queijos e espinafres**
Tagliatelle, three cheeses sauce and spinach

Mar Sea

Cantarilho, fregola e gamba Blumouth Rockfish, fregula and prawn	31,00
Robalo da nossa costa com xérem de amêijoia Sea bass from our coast with clam's xerem	33,00
Arroz carolino do Sado com peixe e lavagante da costa Traditional seafood rice stew with portuguese lobster	35,00

Os Clássicos Classic dishes

Feijoada de bacalhau Salted cod bean stew	33,00
Polvo grelhado com infusão de azeite extra virgem e alho Grilled octopus with infusion of extra virgin olive oil and garlic	33,00

Terra Land

Cordeiro de leite, tupinambur e cogumelos selvagens Milk-fed baby lamb, Jerusalem artichoke and wild mushroom	34,00
Vazia grelhada na brasa com batata-doce Grilled sirloin veal with sweet potaoes	36,00

Os Clássicos Classic dishes

Milhos à transmontana (secretos e pluma de porco Bisaro) Bísaro' pork and corn stew	34,00
Perna de cabrito assada com arroz de cabrito no forno Roasted kid leg (baby goat) with oven-baked kid ribs rice	37,00

Sobremesas Desserts

A fruta e a sopa de eucalipto Fruit and eucalyptus soup	13,50
Crepe crocante de leite creme Crispy crème brûlée crepe	15,50
Abóbora, requeijão e cardomomo Pumpkin, curd cheese and cardamom	15,50
Natas do céu (farófia, bolacha e creme de ovos) Natas do céu (egg whites, biscuit and egg custard)	15,50
Chocolate e mascarpone Chocolate and mascarpone	16,00
Petit gateau de chocolate, caramelo e avelã Chocolate petit gateau, caramel and hazelnut	16,00
Seleção de queijos portugueses Portuguese cheeses selection	25,00

IVA incluído à taxa em vigor / VAT included

“nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o *couvert*,

pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado”

AVISO

Se é alérgico a algum dos produtos a seguir indicados por favor contacte os nossos colaboradores:

If you have concerns about the following ingredients, related with food allergy, please ask a member of our team who will assist you.

1. Cereais que contêm glúten / Cereals containing gluten
2. Crustáceos / Crustaceans
3. Ovos / Eggs
4. Peixes / Fish
5. Amendoins / Peanuts
6. Soja / Soybeans
7. Leite (incluindo lactose) / Milk (including lactose)
8. Frutos de casca rija* / Nuts*
9. Aipo / Celery
10. Mostarda / Mustard
11. Sementes de sésamo / Sesame seeds
12. Dióxido de enxofre e sulfitos / Sulphur dioxide
13. Tremçoço / Lupine
14. Moluscos / Mollusk

Lembramos que os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alérgénio, pelo que há sempre um risco potencial de contaminação cruzada.

Our menu dishes are prepared in environments that are not totally free from allergen ingredients. There is a potential risk of cross-contamination.

*nomeadamente amêndoas, avelãs, nozes, entre outros /

*i.e. almonds, hazelnuts, walnuts

Regulamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Outubro /
Regulation (EU) 1169/2011