



Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar,
por favor informe-nos de imediato.

PRELÚDIO (€ 3,00)

pão, manteiga de azeite com bálsamo de alho e manteiga de ovelha

SAUDAÇÃO DOS CHEFES

o caldo verde e a broa de milho tostada com azeite

MENU INVERNO 2012 (€ 28,00)

uma iguaria à escolha em cada momento

PRIMEIRO MOMENTO

pastel de (bacalhau com) nata

caviar português - ovas de sardinha, tomate, ervas finas, manteiga de azeite e caviars de vinagre “moura alves”
subtilezas de porco bísaro da “quinta de folga” num caldinho aromático de grão-de-bico
galinha portuguesa (memórias do leitão), pipocas, rebentos e geleia de laranja

SEGUNDO MOMENTO

o robalo do atlântico grelhado e o carolino biológico numa cabidela de choco
lascas de bacalhau com azeite transmontano e coral de azeitona, legumes salteados e crocante de pão com chouriço
posta de boi e feijocas num estufado de legumes e mão de vaca
rojão “de comer à colher” num caldo de castanhas de trás-os-montes, adubado com alecrim, beloura frita e pickles caseiros

TERCEIRO MOMENTO

pêra rocha do oeste em geleia de vinho do porto sobre tarte de queijo fresco
salada de frutos (gelatina de maracujá, *mousse* de banana, frutos da época, aromáticas e flores)
tributo ao “abade de priscos” - uma *mousse* e um cítrico coração de filigrana num refrescante copo de gelo
queijos portugueses e folhas secas, afinados com as nossas geleias, compotas e outros doces

MENUS DE DEGUSTAÇÃO

Deixe-se guiar numa viagem pela cozinha do Ferrugem, conduzida pela vontade da equipa ou pela inspiração dos chefes.
Relembramos que, caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar, deve informar-nos de imediato.
Para sua comodidade, o menu é servido apenas a mesas completas.
Para melhorar a sua experiência de degustação, sugerimos a opção pelo complemento de vinhos,
permitindo a harmonização de cada prato com um copo de vinho diferente.

DEGUSTAÇÃO EM 4 MOMENTOS (€ 32,00)

complemento de vinhos: € 16,00

DEGUSTAÇÃO EM 6 MOMENTOS (€ 42,00)

complemento de vinhos: € 22,00

MENU JÚNIOR (€ 15,00)

disponível apenas para crianças até aos 10 anos

creme de legumes (€ 3,00)

hambúrguer de vitela barrosã biológica, arroz branco e vegetais juniores (€ 8,00)

gelado em copo de gelo ou salada de frutos (€ 6,00)

in
ver
no 2012

VINHOS BRANCOS

Casa de Vila Boa (Chardonnay)	10	Regional Minho	José Ferrão	€ 13,00
Quinta do Ameal (Loureiro)	10	Vinho Verde DOC	Anselmo Mendes	€ 14,00
Quinta de Cabriz (Encruzado)	10	Dão DOC	Carlos Lucas	€ 14,00
Conde D'Ervideira Reserva	10	Alentejo DOC	Nelson Rolo	€ 15,00
Soalheiro (Alvarinho)	11	Vinho Verde DOC	Luís Cerdeira	€ 16,00
Muros Antigos (Alvarinho)	09	Vinho Verde DOC	Anselmo Mendes	€ 17,00
CARM Reserva	10	Douro DOC	António Ribeiro	€ 18,00
Casa de Santar Reserva	10	Dão DOC	Carlos Lucas e Pedro de Vasconcellos e Souza	€ 18,00
Esporão Reserva	09	Alentejo DOC	David Baverstock e Sandra Alves	€ 19,00
Chocapalha Reserva	09	Regional Lisboa	Sandra Tavares da Silva e Diogo Sepúlveda	€ 21,00
Cottas Reserva	09	Douro DOC	João Silva e Sousa	€ 22,00
Crooked Vines	09	Douro DOC	Rui Cunha	€ 23,00
Soalheiro Primeiras Vinhas (Alvarinho)	10	Vinho Verde DOC	Luís Cerdeira	€ 23,00
Grandjô Colheita Tardia (37,5 cl.)	06	Douro DOC	Jerry Luper	€ 25,00
Quinta dos Carvalhais (Encruzado)	08	Dão DOC	Manuel Vieira	€ 26,00
Tiara	09	Douro DOC	Dirk Niepoort e Luís Seabra	€ 26,00
Quinta de Soalheiro Reserva (Alvarinho)	09	Vinho Verde DOC	Luís Cerdeira	€ 28,00

VINHOS ROSADOS

Tapada dos Monges (Espadeiro)	10	Vinho Verde DOC	Guilherme Pereira	€ 10,00
DSF Coleção Privada Moscatel Roxo	10	Reg. Peníns. Setúbal	Domingos Soares Franco	€ 17,00

VINHOS TINTOS

Sobro	10	Regional Alentejano	Filipe Teixeira Pinto e Luís Duarte	€ 12,00
Quinta do Soque	08	Douro DOC	António Rosas e Pedro Sequeira	€ 13,00
Afros (Vinhão)	09	Vinho Verde DOC	Pedro Bravo e Rui Cunha	€ 14,00
Fita Preta	08	Regional Alentejano	António Maçanita	€ 15,00
Vinha Paz	09	Dão DOC	Carlos Silva, J. Paulo Gouveia e Miguel Oliveira	€ 16,00
Sedna Reserva	07	Douro DOC	Rui Cunha	€ 17,00
Herdade dos Grous	09	Regional Alentejano	Luís Duarte	€ 18,00
Quinta De La Rosa	09	Douro DOC	Jorge Moreira	€ 19,00
Cottas Reserva	08	Douro DOC	João Silva e Sousa	€ 22,00
Post Scriptum	09	Douro DOC	Bruno Prats e Charles Symington	€ 23,00
Vinha Othon	06	Dão DOC	Carlos Silva, J. Paulo Gouveia e Miguel Oliveira	€ 24,00
Crooked Vines	06	Douro DOC	Rui Cunha	€ 25,00
Chocapalha Reserva	08	Regional Lisboa	Sandra Tavares da Silva e Diogo Sepúlveda	€ 25,00
Pedra Cancela (Touriga Nacional)	08	Dão DOC	João Paulo Gouveia	€ 27,00
Quanta Terra Grande Reserva	07	Douro DOC	Celso Pereira e Jorge Alves	€ 28,00
Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas	08	Douro DOC	Dominic Morris e Manuel Lobo	€ 38,00
Poeira	07	Douro DOC	Jorge Moreira	€ 47,00
Esporão Private Selection Garrafeira	05	Alentejo DOC	David Baverstock	€ 50,00
Chryseia	07	Douro DOC	Bruno Prats e Charles Symington	€ 62,00
Mouchão Tonel 3-4	01	Regional Alentejano	Paulo Laureano	€ 90,00

VINHOS ESPUMANTES

Quinta do Boiçã Arinto Reserva Bruto	07	Bucelas DOC	Osvaldo Amado	€ 13,00
Miogo Espadeiro Bruto	07	Vinho Verde DOC	Guilherme Pereira	€ 16,00
Soalheiro Alvarinho Bruto	09	Vinho Verde DOC	Luís Cerdeira	€ 18,00
Vértice Cuvée	08	Douro DOC	Celso Pereira	€ 19,00
Afros Vinhão Reserva Bruto	06	Vinho Verde DOC	Pedro Bravo e Rui Cunha	€ 20,00
Esporão Bruto	06	Alentejo	David Baverstock	€ 20,00
Vértice Millésime	05	Douro DOC	Celso Pereira	€ 27,00
Murganheira Vintage Bruto	04	Távora-Varosa DOC	Orlando Lourenço	€ 40,00
Ruinart Brut		Champagne		€ 60,00

VINHOS A COPO (15 cl.)

Soalheiro (Alvarinho)	Branco	11	Vinho Verde DOC	€ 3,50
Casa de Santar Reserva	Branco	10	Dão DOC	€ 4,00
Esporão Reserva	Branco	09	Alentejo DOC	€ 4,50
Crooked Vines	Branco	09	Douro DOC	€ 5,00
Tapada dos Monges (Espadeiro)	Rosado	10	Vinho Verde DOC	€ 2,50
Sobro	Tinto	10	Reg. Alentejano	€ 3,00
Afros Vinhão	Tinto	09	Vinho Verde DOC	€ 3,50
Vinha Paz	Tinto	09	Dão DOC	€ 3,50
Sedna Reserva	Tinto	07	Douro DOC	€ 4,00
Cottas Reserva	Tinto	08	Douro DOC	€ 5,00
Soalheiro Alvarinho Bruto	Espumante	09	Vinho Verde DOC	€ 4,00
Vértice Millésime	Espumante	05	Douro DOC	€ 6,00

também a copo, VINHOS GENEROSOS (7 cl.)

Porto Dow's Extra Dry	€ 3,00
Madeira Blandy's Alvada 5 anos	€ 3,00
Porto Casa Amarela Ruby Reserva	€ 4,00
Porto Quinta da Revolta LBV 2007	€ 4,00
Porto Warre's Otima 10 anos	€ 5,00
Porto Warre's LBV 2001	€ 5,00
DSF Coleção Privada Moscatel Roxo 2001	€ 5,00
Madeira Barbeito Sercial 10 anos	€ 6,00
Quinta da Revolta Porto Vintage 2009	€ 6,00
Porto Andresen Branco 20 anos	€ 9,00
Secret Spot Moscatel do Douro (mais de 40 anos)	€ 9,00
Taylor's Porto Vintage 2009 (mínimo 4 pax)	€ 13,00
Setúbal Moscatel Roxo 20 anos	€ 15,00
Quinta do Vesúvio Porto Vintage 2007 (mínimo 4 pax)	€ 15,00

BYOB

taxa de rolha € 5,00

LEVAR PARA CASA consulte a nossa tabela com preços de garrafeira

CERVEJAS

Cerveja s/ álcool (Cheers)	€ 1,40
Cerveja de Autor Pilsener Checa 5% vol 75 cl.	€ 9,00
Cerveja de Autor Double Gold 7,5% vol 75 cl.	€ 9,00
Cerveja de Autor Double Bock 7,5% vol 75 cl.	€ 9,00

CERVEJA DE AUTOR A COPO (25 cl.) € 3,00

BEBIDAS DESTILADAS

Aguardente Vínica Velha Quinta das Bágeiras	€ 7,00
Aguardente Vínica Velha Reserva de Ouro	€ 7,00
Aguardente Bagaceira Velha Quinta de Soalheiro (Alvarinho)	€ 8,00
Aguardente Vínica Velha Espírito (Moscatel)	€ 8,00
Aguardente Vínica Adega Velha da Casa d'Avellada	€ 9,00
Whisky Langs Supreme 5 anos	€ 4,00
Irish Whiskey Tullamore Dew	€ 4,00
Whisky Langs Select 12 anos	€ 5,00
Whisky Glengoyne 10 anos (single malt)	€ 6,00
Gin London Hill Vodka Svedka Rum Matusalem 7 anos Licor	€ 3,50

OUTRAS BEBIDAS

Água 0,5l (Vitalis Premium)	€ 2,00
Água 1l (Vitalis Premium)	€ 2,80
Água c/ gás (Pedras Salgadas) Água tônica Refrigerante	€ 1,40
Café (Nespresso)	€ 1,50
Chá Infusão	€ 2,20



IVA incluído à taxa em vigor
inverno'2012 © dalila e renato cunha
www.ferrugem.pt