



**FERRUGEM**  
RESTAURANTE

**o ferrugem é um espaço de celebração gastronómica que tem como principais ingredientes o conforto, a hospitalidade e o compromisso entre o produto, a narrativa e o conhecimento.**

**todos os dias procuramos produtos orgânicos e com identidade portuguesa - de preferência autóctones e com origem numa agricultura sustentável - e fazemos do inconformismo e da criatividade os nossos condimentos. preconizamos uma cozinha honesta, genuína, artesanal e dinâmica, que não segue correntes e que tem como único credo narrar uma nova história da cozinha minhota, desejando que o nosso compromisso vá ao encontro da sua visão.**

*in 2006, from our passion for cuisine, fresh ingredients and portuguese culinary heritage, ferrugem was born. thus, a former stable from the 18th century, was transformed into a place where today we celebrate portuguese gastronomy alongside those other vital ingredients - welcoming hospitality, comfort and the commitment to product, message and knowledge.*

*every day we seek out organic products with that special portuguese identity, preferably autochthonous produce from sustainable farming, and we season them with our creativity and a dose of inconformity. our core aim is to produce an honest, genuine, traditional and dynamic cuisine, that aspires to set rather than follow trends, whose purpose is to tell a new story of the cuisine of our region – minho. we hope that you, after tasting our food, will share our vision.*

*@cheferenatocunha  
owner/chef*

## [ GASTRONOMIA, HOSPITALIDADE E PORTUGALIDADE ]

*/ gastronomy, hospitality and portugality ]*

[ horário de admissão ]  
almoço das 12:00 às 14:30  
jantar das 20:00 às 22:30

/ kitchen ]  
lunch from 12:00 to 14:30  
dinner from 20:00 to 22:30

[ descanso semanal ]  
domingo ao jantar e segunda-feira todo o dia

/ weekly rest ]  
sunday at dinner and monday at lunch and dinner

por forma a garantirmos a melhor experiência,  
sugerimos que todos os elementos da mesa  
optem pelo mesmo menu. todas as  
harmonizações com vinhos incluem a oferta de  
água lisa ou com gás e café.

to ensure you get the most out of this  
experience, we suggest everyone opts for the  
same menu. all the wine pairings include  
mineral water or sparkling water, and coffee  
at no extra cost.

valores em euros com serviço e iva incluídos.  
nenhum prato, produto alimentar ou bebida,  
incluindo o couvert, pode ser cobrado se não  
for solicitado pelo cliente ou por este for  
inutilizado.

all our prices are in euros and include vat and  
service. customers will not be charged for  
any dish, food product or drink they haven't  
ordered, including the couvert, providing it  
has been left untouched.

[ alergénios ] / allergies ]

os nossos produtos são preparados em  
ambientes que não são completamente livres  
de alergénios. há sempre um risco potencial de  
contaminação cruzada. caso necessite de  
informações sobre esta matéria contacte os  
nossos colaboradores.

our products are prepared in environments  
that are not completely allergen-free.  
there is always a potential risk of  
cross-contamination. if you need some  
information on this subject, please contact  
our staff.

www.ferrugem.pt  
restaurante@ferrugem.pt  
@ferrugemrestaurante

+351 252 911 700

rua das pedrinhas, 32  
4770-379 portela vnf  
v. n. famalicão, portugal



© 2023 ferrugem - food makers, lda.  
todos os direitos reservados  
all rights reserved

\_ferrugem 2.0

## [ MENU FERRUGEM ]

seleção do chef em seis momentos

*chef's selection in six tasting moments*

70

harmonização com vinhos

*wine pairing*

35

## [ MENU RECORTES DE PORTUGAL ]

seleção do chef em cinco momentos

*chef's selection in five tasting moments*

60

harmonização com vinhos

*wine pairing*

30

## [ MENU MINHO ]

seleção do chef em quatro momentos

*chef's selection in four tasting moments*

50

harmonização com vinhos

*wine pairing*

25

por favor, indique todas as suas alergias e intolerâncias alimentares com antecedência.  
*please state all allergies and food intolerances in advance.*

## [ MENUS DE DEGUSTAÇÃO ]

*/ tasting menus ]*

## [ VEGETARIANO ]

vegetarian tasting menu

50

pão artesanal | farinhas bio | fermentação natural

azeite virgem extra bio da quinta de ceis, manteiga artesanal

organic, natural fermented artisan bread

organic olive oil, homemade butter

queijo de cabra bio de idanha-a-nova,

chutney de cogumelos silvestres, folhas frescas

organic goat's cheese from idanha-a-nova,

wild mushrooms chutney, fresh leaves

{ vegan } creme de grão-de-bico bio, legumes grelhados, jus de cebola  
creamy organic chickpea soup, grilled vegetables, onion jus

{ vegan } *ratatouille*

{ vegan } feijoada de cogumelos e feijoca branca  
bean stew with mushrooms

marmelada de nabo de gandra, amêndoas,

queijo s. jorge topo 24 meses

turnip marmalade, almond, s. jorge cheese aged 24 months

## [ CRIANÇAS ]

kids menu

25

creme de legumes

creamy vegetable soup

panados de frango e arroz branco

breaded chicken with rice

sorvete ou gelado em copo de gelo

handmade sorbet or ice cream

[ prelúdio ]

pão artesanal | farinhas bio | fermentação natural

azeite virgem extra bio da quinta de ceis, manteiga artesanal

organic, natural fermented artisan bread, organic olive oil, homemade butter

5

queijo de cabra bio de idanha-a-nova,

chutney de cogumelos silvestres, folhas frescas

organic goat's cheese from idanha-a-nova,

wild mushrooms chutney, fresh leaves

16

carapau de escabeche, algas, óleo de camarão da costa,

horse mackerel marinated in pickle sauce, seaweed, shrimp oil

16

sopa da costa atlântica | peixe, marisco, algas, croutons, aromáticos

atlantic coast fish stew | fish, seafood, seaweed,

croutons, aromatic herbs

18

canja de galinha de raça amarela | dumpling, ovo, caldo, hortelã

traditional amarela chicken soup (minho native race)

dumpling, egg, broth, mint

16

{ vegan } creme de grão-de-bico bio, legumes grelhados, jus de cebola

creamy organic chickpea soup, grilled vegetables, onion jus

12

[ PRIMEIRO  
MOMENTO

/ starters ]

**peixe-galo de cabidela\***

*john dory, carolino rice, cuttlefish ink, vinegar*

**29**

**robalo selvagem, carolino, gengibre, limão e coentros\***

*wild seabass, carolino rice, ginger, lemon, coriander*

**29**

\* devido à nossa política de sustentabilidade e de respeito pelos ciclos da natureza, alguns produtos poderão ser substituídos pontualmente por outros com a mesma tipologia ou estarem indisponíveis.

/ in accordance with our policy of sustainability and respect for nature's cycles, some products may be replaced occasionally by others with the same typology or may be unavailable.

**cachaço de bacalhau confitado em azeite, puré de batata e colagénio de bacalhau, penca, cenoura e cebola em picle**

*salt cod confit, potato and salt cod purée, portuguese cabbage, carrot and onion pickle*

**26**

{ vegan } **feijoada de cogumelos e feijoca branca**

*bean stew with mushrooms*

**24**

**acém de vaca assado, ratatouille**

*slow-cooker chuck roast, ratatouille*

**27**

**presa de porco alentejano, açorda de marisco, couve-flor em picle**

*black pork presa steak, seafood bread stew, cauliflower pickle*

**29**

[ SEGUNDO  
MOMENTO

*/ mains courses ]*

pêra rocha em porto vintage da quinta de cottas,  
tarte de queijo 2.0  
“rocha” pear in quinta de cottas porto vintage, cream cheese pie  
12

fondant | cenoura, chocolate, iogurte, gengibre,  
malagueta, hortelã-pimenta  
fondant | carrot, chocolate, yogurt, ginger,  
chilli, peppermint  
12

marmelada de nabo de gandra, amêndoas,  
queijo s. jorge topo 24 meses  
turnip marmalade, almond, s. jorge cheese aged 24 months  
12

tributo ao abade de priscos 4.0  
*a famous local pudding as an ice cream on an ice glass*  
12

## [ TERCEIRO MOMENTO

/ *desserts* ]