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

© 2025 ferrugem - food makers, lda.
todos os direitos reservados
all rights reserved

[MENU FERRUGEM]

seleção do chef em seis momentos
chef's selection in six tasting moments
80

harmonização com vinhos
wine pairing
40

[MENU RECORTES DE PORTUGAL]

seleção do chef em cinco momentos
chef's selection in five tasting moments
70

harmonização com vinhos
wine pairing
35

[MENU MINHO]

seleção do chef em quatro momentos
chef's selection in four tasting moments
60

harmonização com vinhos
wine pairing
30

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
organic chickpea creamy soup, grilled vegetables, onion jus

{ vegan } *ratatouille*

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

marmelo | tarte *tatin*, gelado, picle
quince | tarte tatin, ice-cream, pickle

[CRIANÇAS]

kids menu

25

creme de legumes
creamy vegetable soup

panados de frango e arroz branco
breaded chiken with rice

sorvete ou gelado em copo de gelo
handmade sorbet or ice cream

[prelúdio]

pão artesanal da masseira | 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
17

sardinha marinada, *chutney* de pimento assado e
tomate coração-de-boi (douro e minho), pão frito
marinated sardine, roasted pepper and oxheart tomato chutney
(from douro and minho regions), fried bread

16

carapau de escabeche com algas
horse mackerel marinated in pickle sauce, seaweed
16

sopa da costa atlântica | peixe, marisco, algas, *croutons*, aromáticos
atlantic coast fish stew | fish, seafood, seaweed, croutons, aromatic herbs
19

terrina de cordeiro mirandês, creme de grão, legumes grelhados,
mousse de cebola
mirandês terrine (local lamb from miranda do douro),
organic chickpea creamy soup, grilled vegetables, onion mousse

21

[PRIMEIRO MOMENTO

/ starters]

peixe selvagem, carolino, gengibre, limão e coentros*
wild fish, carolino rice, ginger, lemon, coriander
32

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
29

{ vegan } feijoada de cogumelos e feijoca branca
bean stew with mushrooms
26

acém de vaca assado, *ratatouille*
slow-cooker chuck roast, ratatouille
28

arroz de pica no chão | galo de raça amarela
traditional amarela chicken (minho native race), carolino rice, blood and vinegar
28

[SEGUNDO MOMENTO

/ mains courses]

marmelo | tarte *tatin*, gelado, picle
quince | tarte tatin, ice-cream, pickle
14

fondant | cenoura, chocolate, iogurte, gengibre, malagueta, hortelã
fondant | carrot, chocolate, yogurt, ginger, chilli, mint
12

figo pingo-de-mel em calda com vinagre moura alves, amêndoa, queijo s. jorge lourais 24 meses
honey drop fig with moura alves vinegear, almond, s. jorge cheese aged 24 months
14

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

[TERCEIRO MOMENTO

/ desserts]