

PRELÚDIO *couvert*

Pão e manteigas artesanais *bread and home made butter* € 3,00

SAUDAÇÃO DO CHEFE *amuse bouche*

O caldo verde e a broa de milho tostada com azeite
Portuguese cabbage soup and toasted olive oil cornbread

PRIMEIRO MOMENTO *snacks & starters*

“Gelado de polvo” € 10,00

Polvo panado, chutney de pimento assado, areia de cebola e camarão da costa crocante.
Breaded octopus, roasted pepper chutney, onion sand and crispy shrimp.

Sopa de peixe € 12,00

Fish stew

Sardinha e cebola € 12,00

Sardinha marinada e cebola (caramelizada, compota, picle, areia e jus).
Marinated sardines with onions (caramelized, in jam, pickle, sand and jus).

Bacalhau com todos € 14,00

Salada fria de bacalhau com creme de grão, azeite, cebolinhas e cenoura em picle, ovo de codorniz, azeitona, microverdes e flores.
Bacalhau (salt cod) salad with chickpeas cream, olive oil, spring onions and carrots in pickle, quail's egg, olives, baby leaves and flowers.

SEGUNDO MOMENTO *main courses*

Peixe selvagem da costa atlântica e “à brás” de espargos verdes € 24,00

De acordo com as disponibilidades do dia: corvina, dourada, garoupa, goraz, pargo, peixe-galo, robalo, salmonete ou sargo.
North Atlantic fish with a mix of potatoes, green asparagus and eggs. According to the availability of the local market: meagre, gilt-head seabream, grouper, blackspot seabream, red porgy, john dory, sea bass, red mullet or white seabream.

Dizem que é o segundo melhor puré de batata do mundo € 22,00

Bacalhau confitado em azeite virgem extra, o tal puré e vegetais.
Bacalhau (salt cod) confit in extra virgin olive oil, mashed potatoes and vegetables.

Pica no chão € 22,00

Arroz de cabidela com galo de raça amarela portuguesa.
Traditional rice dish from the North of Portugal with “Amarela” chicken, blood and vinegar.

Posta de boi € 24,00

Lombo com castanhas, vegetais e cogumelos salteados em paia de porco alentejano.
Beef tenderloin with chestnuts, vegetables and mushrooms sautéed with traditional Alentejo pork's sausage (paia).

TERCEIRO MOMENTO *desserts*

Queijos portugueses, sorvete de figo pingo-de-mel com € 12,00

vinagre “Moura Alves” e folhas secas de amêndoa com flor de sal.
Portuguese cheeses, honey drop fig and “Moura Alves” vinegar ice cream, almond dry leaves with fleur de sel.

Tributo ao abade de priscos v. 4.0 € 8,00

Gelado do famoso pudim num refrescante copo de gelo.
A traditional pudding from the North of Portugal as an ice cream served in a ice glass.

Pêra rocha em geleia de porto sobre tarte de queijo fresco. € 9,00

“Rocha” pear in port wine jelly over cream cheese pie.

Fondant € 10,00

Cenoura, gengibre, malagueta, iogurte, poejo e chocolate.
Carrot, ginger, chilli, yogurt, pennyroyal and chocolate.

MENU JUNIOR *kids menu*

Creme de legumes, panados de frango com arroz € 20,00

branco e gelado. Inclui pão e manteigas.
Vegetable cream soup, breaded chicken with rice and ice cream. Include bread and butters.

IVA incluído. VAT included.

restaurante@ferrugem.pt | +351 252 911 700

www.ferrugem.pt | fb.com/ferrugem.restaurante

Rua das Pedrinhas, 32 | 4770-379 Portela VNF | V. N. Famalicão, Portugal

© 2019 Chefe Renato Cunha. Todos os direitos reservados. All rights reserved.
Ilustração/illustration: Ana Monteiro. Design: Visual MO.



GASTRONOMIA, HOSPITALIDADE e PORTUGALIDADE

Da nossa paixão pela cozinha e da reabilitação de um antigo estábulo do séc. XVIII, nasce, em 2006, o Ferrugem - 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 os 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.

Gastronomy, hospitality and Portugality

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 and honest, genuine, traditional and dynamic cuisine, that aspires to set rather than follow trends and whose purpose is to tell a new story of the cuisine of our region - The Minho. We hope that you, after tasting our food, will share our vision.



Agradecemos que informe em caso de alergia ou intolerância alimentar.
Please let us know if you have any allergy or intolerance to any type of food.

MENUS DE DEGUSTAÇÃO *Tasting menus*

Deixe-se guiar numa viagem pela cozinha do Ferrugem, conduzida pela vontade da equipa e pela inspiração do chefe. Para melhorar a sua experiência de degustação, sugerimos a opção pelo complemento de vinhos, harmonizando cada prato com um copo de vinho diferente. Com o complemento de vinhos, oferta de água e café. Por forma a otimizarmos o serviço, o menu é servido apenas a mesas completas. Todos os menus incluem pão e as nossas manteigas.

Let us give you a tour through the cuisine of Ferrugem, guided by the team and by our chef's inspiration. To enhance your experience, we suggest an option of a wine pairing menu, which includes water and coffee. In order to maintain proper service for these menus and, thus, also your experience, tasting menus are served only to entire tables. All menus include bread and our special butters.

MENU FERRUGEM

UMA VIAGEM PELA COZINHA PORTUGUESA
EM SEIS MOMENTOS DE DEGUSTAÇÃO

A culinary trip through Portugal in six tasting moments.

€ 60

Complemento de vinhos
wine pairing: € 30,00

MENU RECORTES DE PORTUGAL

RECORTES DA NOSSA CULTURA, DO NOSSO
TERRITÓRIO, DA NOSSA GENTE, DA NOSSA ALMA...
EM CINCO MOMENTOS DE DEGUSTAÇÃO

*Gastronomic snapshots of our culture, our land, our people, our soul...
in five tasting moments.*

€ 50

Complemento de vinhos
wine pairing: € 25,00

MENU MINHO

UM OLHAR ATUAL SOBRE A GASTRONOMIA POPULAR
PORTUGUESA COM QUATRO MOMENTOS DE DEGUSTAÇÃO
A DESPERTAR AS MEMÓRIAS DA COZINHA DA ALDEIA

*A current look at popular portuguese gastronomy with four tasting
moments that will provoke memories of home cooking from the village.*

€ 40

Complemento de vinhos
wine pairing: € 20,00



powered by

