

QUINTA DO
PORTAL
DOURO VALLEY
PORTUGAL

Menus tradicionais
Grupos

RESTAURANTE

Na Quinta do Portal gostamos de receber os vossos grupos para as mais diversas ocasiões, seja para uma reunião, um convívio, uma conferência, etc. A equipa do restaurante apresenta as ofertas mais diversificadas e temos ainda disponibilidade de nos adaptarmos ao vosso orçamento disponível.

“Momentos em que o bem receber é crucial, oferecemos o que nos distingue aliado à tradição gastronómica que marca a região do Douro.”

Milton ferreira

*viver a vinha,
o vinho
e a gastronomia*

CLÁSSICO



BOAS VINDAS

Seleção de aperitivos do Chef com welcome drink

PRIMEIRO PRATO

Bacalhau curado, grão de bico, rebentos da horta e pão frito

SEGUNDO PRATO

Posta de vitela, batata e alho, cogumelos e legumes salteados

TERCEIRO PRATO

O nosso crepe de Leite-creme caramelizado com maçã cozinhada em vinho do Porto

50€/pax

*com vinhos e
bebidas incluídos*

*Viver a Vinha,
o Vinho
e a gastronomia*

INOVAÇÃO COM TRADIÇÃO



BOAS VINDAS

Seleção de aperitivos do Chef com welcome drink

PRIMEIRO PRATO

Creme de caldo verde, tosta de broa de milho e chouriço de trás dos montes

SEGUNDO PRATO

Polvo assado à lagareiro com batata doce, pickles de cebola e legumes da época

TERCEIRO PRATO

Folhado de Abóbora "tradicional pito de Vila Real" e frutos secos com gelado de caramelizada e redução de vinho do porto

50€/pax

*com vinhos e
bebidas incluídos*

*Viver a vinha,
o vinho
e a gastronomia*

UM PORTAL PARA O DOURO



BOAS VINDAS

Seleção de aperitivos do Chef com welcome drink

PRIMEIRO PRATO

*“O Nosso covilbete” de Aves com cogumelos
salteados em vinho do Porto e feijão branco*

SEGUNDO PRATO

*Bacalhau confitado em azeite com crosta de broa de
milho e azeitona e emulsão de pimentos*

TERCEIRO PRATO

Pudim de pão tradicional, citrinos e vinho do Porto

50€/pax

*com vinhos e
bebidas incluídos*

*Viver a vinha,
o vinho
e a gastronomia*

SABORES COM MEMÓRIA



BOAS VINDAS

Seleção de aperitivos do Chef com welcome drink

PRIMEIRO PRATO

Creme aveludado de legumes, pó de presunto e pão migado

SEGUNDO PRATO

Cachaço de porco cozinhado a baixa temperatura e assado em crosta de ervas aromáticas, batata gratinada e beterraba assada

TERCEIRO PRATO

Pannacotta de baunilha e mel com frutos secos

45€/pax

*com vinhos e
bebidas incluídos*

*Viver a Vinha,
o Vinho
e a gastronomia*

A HISTÓRIA DE UM ASSADO DURIENSE



BOAS VINDAS

Seleção de aperitivos do Chef com welcome drink

PRIMEIRO PRATO

Creme de cebola, moira, cebola caramelizada e carpaccio de cogumelos

SEGUNDO PRATO

Cabrito Assado com alecrim, batata primor assada, torta de legumes e azeitona

TERCEIRO PRATO

Bolo de chocolate e vinho do porto com gelado de baunilha e molho de frutos vermelhos

60€/pax

*com vinhos e
bebidas incluídos*

*Viver a vinha,
o vinho
e a gastronomia*

MENU INFANTIL

*Creme aveludado de legumes
Filete de peixe do dia ou Bife de vitela com arroz
e salteado de legumes
Gelado de chocolate e baunilha*

22€/por criança

MENU VEGETARIANO

Seleção de 4 momentos definidos pelo chef com os produtos frescos que a horta disponibiliza ao longo do ano.

62€/pax

*com vinhos e
bebidas incluídos*

50€/pax

sem vinhos

ESPECIAIS



Seleção de vinhos premium	+ 25€
Momento vintage com abertura a fogo	+ 18€
Presunto 30/36 meses de cura (<i>peça de 6/7kg</i>)	+ 900€
Presunto 24/30 meses laminado na selecção de aperitivos	+ 8€/pax
Prato de queijos regionais de pequenos produtores, 4 variedades e diferentes curas acompanhados por um Portal Porto Colheita.	+ 15€/pax
BAR ABERTO	+ 20€/pax
<i>Seleção de Porto, Gin, Vodka, Rum, Whiskies Novos e velhos, amêndoa amarga, Vinhos Portal, Cocktails de autor, Sumo de Laranja Natural, Refrigerantes e Água Mineral, Cerveja Nacional, Espumante.</i>	

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor.

Se desejar um menu diferente, o Chef está disponível para trabalhar consigo outras propostas. Todos os menus carecem de reserva com um mínimo de 15 dias de antecedência. Todos os convidados devem escolher o mesmo menu, com excepção das restrições alimentares. Nestes casos proporemos um menu adaptado às mesmas.

O número mínimo para a reserva é de 10 pessoas e para este tipo de menus estamos limitados a um máximo de 50 pessoas para o seu conforto e qualidade do serviço prestado. Para um maior número de convidados temos outras opções, consulte-nos. Crianças até 4 anos é gratuito.

Pratos com peixe poderão sofrer alteração consoante disponibilidade no mercado. Estas serão comunicadas até 48 horas antes do evento. Devido à sazonalidade, alguns produtos poderão não estar disponíveis, os mesmos serão indicados e substituídos por um produto equivalente. Os serviços de vinhos serão informados ao cliente com 15 dias de antecedência.

TAXA DE ROLHA (vinho do cliente): vinhos 15€ por garrafa aberta; bebidas espirituosas 20€ por garrafa aberta.

O restaurante não se responsabiliza por extravios de bens, objetos ou outros valores no decorrer do evento. Segurança adicional deverá ser assegurada e paga pelo cliente com pré-aviso e autorização do hotel.

Condições de pagamento:

AVISO ALERGIAS | Regulamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Outubro

Se é alérgico a algum dos produtos a seguir indicados por favor contacte os nossos colaboradores e informe com antecedência de 15 dias no mínimo: 1. Cereais que contêm glúten; 2. Crustáceos; 3. Ovos; 4. Peixes; 5. Amendoins; 6. Soja; 7. Leite (incluindo lactose); 8. Frutos de casca rijia (nomeadamente amêndoas, avelãs, nozes, entre outros); 9. Aipo; 10. Mostarda; 11. Sementes de sésamo; 12. Dióxido de enxofre e sulfitos; 13. Tremoço; 14. Moluscos. Lembramos que os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alérgeno, pelo que há sempre um risco potencial de contaminação cruzada.

QUINTA DO
PORTAL
DOURO VALLEY
PORTUGAL

📍 Celeirós do Douro
5060-020 Sabrosa
Portugal
N 41°14'19" W 07°34'09"

🌐 quintadoportal.com
✉ reservas@quintadoportal.pt

☎ (00 351) 259 937 000
📠 (00 351) 968 120 127

Viver a Vinha, o Vinho e a Gastronomia