

QUINTA DO
PORTAL
DOURO VALLEY
PORTUGAL



RESTAURANTE

Na Quinta do Portal temos um objectivo claro,
proporcionar uma verdadeira experiência eno-gastronómica
que torne a vossa data ainda mais especial.

Para isso toda a nossa equipa, com a experiência do Chef
Milton Ferreira, trabalhou diversas opções visando
proporcionar aos vossos convidados uma viagem sensorial e
diferenciadora.

*“É o vosso dia, especial e único, tudo faremos para que tenham
um evento memorável.”*

Milton ferreira

*viver a vinha,
o vinho
e a gastronomia*
—

AS SAUDAÇÕES



Selecione os aperitivos que deseja, 12 variedades

DA HORTA...

- Tarte tatin de legumes com creme de abacate e frutos secos
- "Peixinhos da horta" com molho tártaro de pickles de legumes
- Espetada de legumes da época com aromáticas
- Tosta de cereais com mousse de legumes e funcho
- Húmus de cenoura com sementes de abóbora
- Tarte de cogumelos com caju tostado
- Folhado de endrôvia e ameixa seca

DA TERRA....

- Strudel de pato e gel de laranja
- Madalenas de chouriço de trás dos montes com maionese de azeitona
- Mini hambúrguer em bolo do caco, agrião e queijo da ilha
- A nossa empada de vitela com molho emulsionado de beterraba
- Alheira crocante e maçã assada
- Terrina de foie grás, geleia de moscatel e creme de milho
- Queijo de cabra tostado com doce de fruta da época e rebentos sobre pão de linhaça
- Mini francesinha de carne maronesa, queijo de cabra curado e aromáticas
- Terrina de leitão com "laranja dos fidalgos"

DO MAR....

- Chamuça de conserva de cavala com molho de alho assado e limão
- Paté de peixe homemade, gel de rúcula selvagem, couve roxa e ovas desidratadas
- "Sandwich" de tártaro de peixe, coulis de tinta do choco e lima
- Trouxa de bacalbau com natas com escabeche de legumes
- Atum marinado com molho de gengibre e lima
- Camarão crocante com molho agri-doce e molho de pimento assado
- Salmão fumado, requeijão, funcho e aipo sobre blini de trigo
- Bao de sardinha fumada e cebola caramelizada

COM TRADIÇÃO...

- Pastel de bacalbau tradicional
- Folhado de bacon e mostarda recbeado com ameixa
- Croquete de carne
- Rissol de carne
- Bola de carne tradicional da nossa "aldeia"

Viver a vinha,
o vinho
e a gastronomia

A ALIANÇA PERFEITA COM HARMONIA



ENTRADA

Bacalhau confitado em azeite e alho, texturas de grão de bico e crumble de pão com aromáticas

PEIXE

Corvina assada, caldo de caldeirada e arroz de crustáceos e bivalves

CARNE

Novilho maronês, alho negro e legumes glaceados

MOMENTO FINAL

*Sorvete de vinho do porto Portal white 10 anos e redução do mesmo
Tarte de pera cozinhada em moscatel e gelado de da mesma*

Vinhos Quinta do Portal incluídos

115€/pax

95€/pax

*Deverá optar por
prato de peixe ou carne*

*Viver a vinha,
o vinho
e a gastronomia*

ALEGRIA SEM LUGAR PARA A TRISTEZA



ENTRADA

Dourada com texturas de couve-flor e redução do seu caldo com moscatel portal

PEIXE

Pregado com milhos de crustáceos e legumes com emulsionado de bivalves

CARNE

Carré de borrego, crosta de ervas aromáticas e cevadinha de legumes da época

MOMENTO FINAL

"Falso citrino"

Tarte de arroz doce, mousse de arroz e gelado de baunilha

Vinhos Quinta do Portal incluídos

115€/pax

95€/pax

*Deverá optar por
prato de peixe ou carne*

*Viver a vinha,
o vinho
e a gastronomia*

UM PERFEITO MATRIMÓNIO



VIAGEM PELA COSTA PORTUGUESA

*Polvo tradicional assado à lagareiro, cenoura e pickles de cebola
Vieira e texturas de Topinambur com caviar de osetra e caldo de moscatel
Carabineiro com os seus sucos e milhos de crustáceos
Robalo macerado em vinho do porto com arroz de açafreão e bivalves da
nossa costa e caldo de algas*

Ou

*Vaca maturada, galette de batata, terrina de legumes, molho de Portal
LBV e crocante de cogumelos (para os que não conseguem prescindir de um
prato de carne)*

*Espuma de leite-creme com pickle de maçã e crocante de framboesa
Texturas de abóbora e requeijão*

Vinhos Quinta do Portal incluídos

180€/pax

*Pode optar por adicionar um prato de carne, preço inalterado
consoante adaptação do mesmo.*

*Viver a vinha,
o vinho
e a gastronomia*

ESPECIAIS



Opção de 20 aperitivos	+ 10€/pax
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 seleção de aperitivos	+ 8€/pax
Prato de queijos regionais de pequenos produtores, 4 variedades e diferentes curas acompanhados por um Portal Porto Colheita. (pode optar por uma mesa de queijos)	+ 15€/pax
Mesa de leitão	+ 15€/pax

BUFFETS

Mariscos da costa portuguesa

Ostras, Espetadas de vieiras com bacon fumado e vinagrete de aromáticas, Amêijoas à bulbão pato, Mexilhões com molho à portuguesa, Camarão salteado em azeite e alho com toque especial de vinho do Porto, Camarão cozido com molho cocktail, Lingueirão com picadinho de legumes, Tarte de sapateira.

Ceia

Tábua de enchidos regionais, Focaccia com legumes assados, alecrim e azeitona, Mini covilhetes, Caldo verde tradicional, Mini pregos no pão regional com queijo da ilha e agrião e molho de mostarda.

Doces

Rolo de laranja, Mini pastel de nata, Bolo de chocolate cremoso, Semi frio de citrinos, Seleção de frutas laminadas, Pudim de caramelo.

BAR ABERTO

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.

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor. Os preços não incluem decoração, animação, alojamento e bolo de casamento.

Se desejar um menu diferente, o Chef está disponível para trabalhar consigo outras propostas.

Todos os convidados devem escolher o mesmo menu, com exceção das restrições alimentares. Nestes casos proporemos um menu adaptado às mesmas.

Preço para crianças dos 4 aos 12 anos, tem uma redução de 50% do valor/pax, crianças até 4 anos é gratuito. Estamos limitados a número máximo de 100 pessoas para garantir qualidade de serviço e conforto dos vossos convidados.

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:

- 25% do valor orçamentado para reserva do evento
- 40% 60 dias antes da data do evento
- 35% 7 dias antes da data do evento
- Todos os extras não orçamentados previamente serão liquidados no dia do evento

AVISO ALERGIAS | Regulamento (UE) n° 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 rija (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 alergia, 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