

TERRAÇU'S

WINERY RESTAURANT

———— DOURO VALLEY ————

MENU

## ENTRADAS

*Acreditamos que criar vinho e comida,  
é também criar momentos únicos.  
A equipa do Chef André Carvalho reescreve a paisagem culinária  
do Vale do Douro, influenciado pela sua herança duriense  
em sintonia com o Enólogo Jorge Alves.  
O Terraçu's é o lugar ideal para relaxar e aproveitar a vida,  
desfrutar de grandes vinhos e de uma comida saborosa e textural,  
ambos produzidos no mesmo Terroir e com a mesma paixão.*

Gaspacho de tomate com crocante de centeio, alho e manjeriço  
“Malga” de alho francês, couve-flor fumada, azeitona em pó,  
crocante de amêndoa e pão de Covas  
Tártaro de vitela com pepino e chalota, gema de codorniz,  
maionese cítrica e rebento de beterraba  
Truta fumada com junco da ribeira da Pisca, purê de abacate, pepino,  
espargos brancos ovas de truta e laranja da Quinta Nova

## PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau confitado com esmagada de batata trufada, trouxa de couve e azeite em pó  
Polvo a baixa a temperatura com *Blend* do *Terroir*, molho de tomate seco,  
lentilhas em duas texturas e legumes braseados  
Raia confitada com citrinos, cevadinha de legumes da horta  
e molho holandês de limão e estragão  
Galinha do mato recheada com *pistachio*, trufa e cogumelos, purê de aipo,  
crocante da galinha e molho de vinho Grainha branco  
Lombo de vitela de pasto transmontano em crosta de alecrim, batata *confit*,  
purê de cebola, couve *pak-choi* e espargos  
Cuscus de Trás-Os-Montes cogumelos e trufa

## SOBREMESAS

Bolo de cenoura com de milho caramelizado e liofilizado, creme de lima e gelado de milho  
Esfera de chocolate com morangos salteados em Cointreau, morangos frescos,  
mousse de cereja e *ganache* de chocolate  
*Panacotta* de lima e maçã verde, espuma de hortelã manjeriço e crocante de *pistachio*  
Pudim Abade de Priscos sorvete de romã e favo de mel  
Seleção de queijos nacionais

### DEGUSTAÇÃO 3 MOMENTOS

46€ por pessoa

Entrada, prato principal e sobremesa

### DEGUSTAÇÃO 5 MOMENTOS

76€ por pessoa

Seleção de 5 momentos

### HARMONIZAÇÃO DO ENÓLOGO

28€ por pessoa

4 Vinhos Quinta Nova

### HARMONIZAÇÃO DO ENÓLOGO

42€ por pessoa

6 Vinhos Quinta Nova