

# TERRAÇU'S

WINERY RESTAURANT

DOURO VALLEY

## “ORIGENS”

*Menu degustação*

***Esta é a história do Chef André Carvalho  
que assina o menu “Origens”.***

*Ao longo da nossa vida guardamos momentos repletos de cor, sabores e texturas. Memórias povoadas de iguarias deliciosas que nos transportam para um passado feliz. Neste menu de cinco momentos, o Chef André Carvalho recria os seus pratos prediletos em infância, com requinte e técnica apurada, numa viagem genuinamente saborosa. O casamento entre passado e presente completa-se na harmonização perfeita com os vinhos de duas regiões históricas – o Douro e o Dão – num abraço eterno às suas “origens”.*

# TERRAÇU'S

WINERY RESTAURANT

— DOURO VALLEY —

**É no restaurante Terraçu's onde vos conto a minha estória. Sejam bem-vindos!**

Nasci e cresci no abraço perfeito da região do Douro com a região do Dão. Inspirado pelos cheiros e pelos sabores que pautaram a minha infância, e rodeado pelas pessoas que me educaram e inculcaram o respeito e a paixão pela cozinha, desenhei o menu “Origens”, uma partilha pessoal das minhas memórias onde recrio os pratos que me deliciaram enquanto crescia.

Lembro-me desde sempre do pão amassado e cozido no forno a lenha da minha avó Angelina que, com a mesma massa, presenteava os netos mais gulosos com umas roscas de açúcar e canela e com a sua bola de vinha d'alhos. Uma simbiose perfeita entre o nosso olfato e paladar.

E as lulas do meu pai Z'António? Cedo emigrou para a Suíça e aprendeu a cozinhar o que de melhor se fazia no restaurante onde trabalhava. Quando regressava a casa, preparava-nos pratos deliciosos que nos faziam suspirar por mais e nos enchiam o coração de saudade.

Os domingos eram sempre o dia mais especial da semana. A minha mãe Otilia preparava com perícia e experiência o seu prato de vitela, deixando-a tão macia e tenra como ninguém. Felizmente para mim, aprendi bem a lição e os seus segredos.

Por fim, mas não menos importante, a minha tia Alda, uma verdadeira segunda mãe que na sua cafetaria fazia o melhor bolo de bolacha da região. Ganhou tal fama que se tornou paragem obrigatória para inúmeros visitantes curiosos. A gulodice era tanta que tive de aprender a fazer aquela receita enquanto aproveitava para ir provando uma ou outra colher às escondidas...que maravilha!

“Origens” partilha a essência da minha estória. Espero que desfrute desta viagem e convido-o a brindar com um espumante da região Távora-Varosa, de onde sou natural!

O restante menu será acompanhado com o que de melhor o Douro e o Dão têm para oferecer. Uma homenagem ao seu abraço.

**Chef André Carvalho**

## **1º Momento**

### **A Vinha d'Alhos**

Quinta Nova Rosé

## **2º Momento**

### **O Caldo Verde**

Taboadella Reserva Encruzado Branco

## **3º Momento**

### **As lulas**

Mirabilis Grande Reserva Branco

## **4º Momento**

### **A vitela**

Taboadella Grande Villae Tinto

## **5º Momento**

### **O bolo de bolacha**

Quinta Nova Porto Vintage

## **Menu “Origens” pelo Chef André Carvalho**

85€/ pessoa

## **Harmonização de Vinhos**

50€/ pessoa

Por favor, informe sobre alergias ou intolerâncias alimentares.  
Preços em € com IVA incluído à taxa legal em vigor.

# TERRAÇU'S

WINERY RESTAURANT

———— DOURO VALLEY ————

## MENU ALMOÇO

*Acreditamos que criar vinho e comida,  
é também criar momentos únicos.*

*Influenciado pela sua herança duriense, o Chef André Carvalho e a sua equipa reescrevem a paisagem culinária do Vale do Douro. 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.*

# TERRAÇU'S

WINERY RESTAURANT

— DOURO VALLEY —

## DEGUSTAÇÃO 3 MOMENTOS

**58€/ pessoa**

*Amuse-bouche*

entrada, prato principal e sobremesa

## DEGUSTAÇÃO 4 MOMENTOS

**74€/ pessoa**

*Amuse-bouche*

2 entradas, 1 prato principal e 1 sobremesa

## ENTRADAS

Creme de espargos brancos, crocante de presunto e trufa  
Ovo a baixa temperatura, cogumelos silvestres e alho negro  
Cherovia, mousse de queijo e brioche de cebola  
Truta fumada e a laranja da Quinta Nova

## PRATOS PRINCIPAIS

A couve-flor, a alface e a cenoura baby  
Cuscus de Trás-os-Montes, cogumelos e a trufa  
Lúcio com cremoso de alho francês e endívia  
Polvo com batata confitada e aioli de pimento  
Cordeiro de leite, puré de batata assada e salada da horta  
Vitela de pasto transmontano, puré de milho e *tortellini* de cogumelos

## SOBREMESAS

*Crumble* de maçã e *parfait* de pinhão  
Castanha caramelizada, queijo creme e Vinho do Porto  
Mil folhas de café, caramelo com gelado de nata  
Esfera de chocolate negro, pistachio e gelado de frutos vermelhos  
Seleção de queijos nacionais

Por favor, informe sobre alergias ou intolerâncias alimentares.

Preços em € com IVA incluído à taxa legal em vigor.

# TERRAÇU'S

WINERY RESTAURANT

DOURO VALLEY

## MENU JANTAR

*Acreditamos que criar vinho e comida,  
é também criar momentos únicos.*

*Influenciado pela sua herança duriense, o Chef André Carvalho e a sua equipa reescrevem a paisagem culinária do Vale do Douro. 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.*

# TERRAÇU'S

WINERY RESTAURANT

— DOURO VALLEY —

## DEGUSTAÇÃO 4 MOMENTOS

**74€/ pessoa**

entrada, prato principal e sobremesa

*Amuse-bouche*

\*\*\*

A bola em Vinha d'Alhos  
O Caldo Verde e o chouriço

\*\*\*

As lulas e a batata rosti

**ou**

A vitela e o feijão encarnado

\*\*\*

O bolo de bolacha

## COUVERT

Azeite do Douro, manteiga aromatizada e pão de forno de lenha | 4,50€

## ENTRADAS

Creme de espargos brancos, crocante de presunto e trufa | 19,00€

Ovo a baixa temperatura, cogumelos silvestres e alho negro | 22,00€

Cherovia, mousse de queijo e brioche de cebola | 23,00€

Truta fumada e a laranja da Quinta Nova | 24,00€

## PRATOS PRINCIPAIS

Couve-flor, a alface e a cenoura baby | 32,00€

Cuscus de Trás-os-Montes, cogumelos e trufa | 34,00€

Lúcio corado, cremoso de alho francês e endívia | 36,00€

Polvo com batata confitada e aioli de pimento | 40,00€

Cordeiro de leite, batata assada e salada da horta | 38,00€

Vitela de pasto transmontano, puré de milho e *tortellini* de cogumelos | 42,00€

## SOBREMESAS

*Crumble* de maçã e *parfait* de pinhão | 16,00€

Castanha caramelizada, queijo creme e Vinho do Porto | 16,00€

Mil folhas de café, caramelo com gelado de nata | 18,00€

Esfera de chocolate negro, pistachio e gelado de frutos vermelhos | 18,00€

Seleção de queijos nacionais | 18,00€

Por favor, informe sobre alergias ou intolerâncias alimentares.

Preços em € com IVA incluído à taxa legal em vigor.