

# 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 sete momentos, o Chef André Carvalho recria os  
seus pratos prediletos em criança, 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 recreei 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 convindo-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**

## **1ª Momento**

### **Amuse-Bouche**

Espumante Terras do Demo Verdelho

## **2º Momento**

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

Quinta Nova Rosé 2022

## **3º Momento**

### **O Caldo Verde**

Taboadella Reserva Encruzado 2022

## **4º Momento**

### **As Lulas**

Mirabilis Grande Reserva Branco 2021

## **5º Momento**

### **A Vitela**

Taboadella Grande Villae Tinto 2019

## **6º Momento**

### **A Rosca**

Quinta Nova Late Bottled Vintage 2018

## **7º Momento**

### **O Bolo de Bolacha**

Quinta Nova Porto Vintage

## **Menu "Origens" pelo Chef André Carvalho**

90€ / 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

## HARMONIZAÇÃO DO ENÓLOGO

**35€ / pessoa**

4 Vinhos Quinta Nova

**43€ / pessoa**

5 Vinhos Quinta Nova

## ENTRADAS

Gaspacho de couve roxa e gelado de mostarda e manjeriço

Terrine de cenoura, espuma de queijo da Serra e crocante de especiarias

Carapau braseado, espargos selvagens e coentros

Truta fumada e a laranja da Quinta Nova

## PRATOS PRINCIPAIS

Couve-flor confitada com alface grelhada e molho romanesco

Cuscus de Trás-os Montes, cogumelos e 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

Alperce em várias texturas e gelado de chocolate branco

Suspiro com mousse de café e framboesa

Cannelloni de figo, creme de pinhão e figo fresco

Pannacotta de Vintage com gelado de ruby

Seleção de queijos nacionais

# 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**

2 entradas, 1 prato principal e 1 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

## HARMONIZAÇÃO DO ENÓLOGO

**43€ / pessoa**

5 vinhos Quinta Nova

## COUVERT

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

## ENTRADAS

Gaspacho de couve roxa e gelado de mostarda e manjeriço | 19,00€

Terrine de cenoura, espuma de queijo da Serra e crocante de especiarias | 22,00€

Carapau braseado, espargos selvagens e coentros | 23,00€

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

## PRATOS PRINCIPAIS

Couve-flor confitada com alface grelhada e molho romanesco | 30,00€

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

*Lúcio* com cremoso de alho francês e a endívia | 36,00€

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

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

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

## SOBREMESAS

Alperce em várias texturas e gelado de chocolate branco | 16,00€

Suspiro com mousse de café e framboesa | 16,00€

Cannelloni de figo, creme de pinhão e figo fresco | 18,00€

Pannacotta de Vintage com gelado de ruby | 18,00€

Seleção de queijos nacionais | 18,00€

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