

Clubz da Gula

Couvert

Tibornas de:

lasca de pata negra e lágrima de queijo da serra DOP
Tapenade de azeitona preta e verde
Caviar de beringela
Manteiga de ervas e ovas de salmão
Filetes de laranja, azeite e flor de sal
Paio e pingo azeite de trufa
Salmão fumado e pepino

Pão e manteiga/azeite com ervas

Entradas

Portobelo recheado de caviar de beringela, morcela, tomate seco e parmesão com azeite de trufa.

Sugestão: Bons Ares Branco 2007, Regional Duriense

Tártaro de salmão fumado.

Sugestão: Quinta do Couquinho Rosé 2006, DOC Douro

Carpaccio de lombo Mirandês com salada de rucola, ananás, alcaparras fritas e sal de aipo.

Sugestão: Borges Alvarinho 2007, DOC Vinho Verde

Queijo de cabra assado em cama de boronesa de frutas e verduras, emulsão de mel e chips de beterraba e batata-doce.

Sugestão: Fragulho Moscatel 2003, DOC Douro

Camarão tigre amanteigado, refrescado com Alvarinho, em cama de cebola roxa caramelizada.

Sugestão: Deu La Deu Alvarinho 2007, DOC Vinho Verde

Vieiras douradas em ninho de alho francês e algas kombu, coroadas com ovas de salmão e emulsão de citrinos.

Sugestão: Lello Branco 2007, DOC Douro

Clubz da Gula

Crems e Sopas

Gaspacho latino de tomate e hortelã, pão frito e sal de presunto bísaro.

Sugestão: Quinta do Monte d'Oiro Clarete 2006, Estremadura

Capuccino de cogumelos e alho francês com crocante de presunto pata negra, bolacha de azeitona preta e azeite de alecrim.

Sugestão: Quinta da Giesta Rosé 2006, DOC Bairrada

Sopa fria de abóbora com nata azeda e uvas do Douro.

Sugestão: Borges Douro Reserva Branco 2007, DOC Douro

Vegetarianos/Saladas

Papardelle com variado de cogumelos, tomate seco, manjeriço, azeitona preta e viruta de parmesão

Sugestão: Quinta das Hidrâneas Rosé 2007, DOC Douro

Couscous sultão em leque de fatias de legumes grelhados, aromatizados com azeite de trufa branca e pesto de rúcola.

Sugestão: Terras do Grifo Branco 2007, DOC Douro

Salada de espinafres frescos, alcachofras marinadas, endívias, figos, cubos de feta em especiarias e lascas de presunto.

Sugestão: Duas Quintas Branco 2007, DOC Douro

Salada de rúcula, queijo fresco, beterraba marinada, manjeriço e laranja com emulsão de azeite virgem alho dourado, tomilho e flor de sal.

Sugestão: Lello Tinto 2006, DOC Douro

Peixes

Rojões do lombo de bacalhau com milhos de línguas do mesmo, salada de orégãos frescos e chalotas e pesto.

Sugestão: Altas Quintas Crescendo Tinto 2006, Reg. Alentejano

Lombo dourado de pregado em crosta de ervas de cheiro, açorda de ovas com algas e alcaparras fritas e salada de rúcola com tomate seco.

Sugestão: Borges Dão Reserva Branco 2007, DOC Dão

Polvo confitado em azeite de louro e tomilho, batata em duas texturas, mousse de espinafres e ovos de codorniz.

Sugestão: Fragulho Branco 2007, DOC Douro

Risotto de Camarão tigre champagne.

Sugestão: Quinta Cabriz Espumante Bruto 2004, DOC Dão

Clubz da Gula

Para crianças

Filete de peixe panado com couscous de passas e pinhões.

Clubz da Gula

Carnes

Bife grelhado com Carpaccio de batata assada em ervas aromáticas, salada quente de espinafres vermelhos e emulsão de ananás (Serve com molho de cogumelos, Gorgonzola ou mostarda de Dijon).

Quinta da Fonte Douro Tinto 2003, DOC Dão – Cogumelos

Quinta do Couquinho Tinto 2003, DOC Douro – Gorgonzola

Paço dos Cunhas de Santar Tinto 2005, DOC Dão – Dijon

Tornedó do lombo de vaca grelhado com escalope de foie-gras, trufa preta, milhos de legumes grelhados e pesto de salsa.

Sugestão: Bons Ares Tinto 2005, Regional Terras Durienses

Pato confitado em embrulho de bric sobre mil-folhas de pêra assada e molho de laranja e amêndoa.

Sugestão: Fragulho Tinto 2005, DOC Douro

Costeletinhas de borrego grelhadas com alecrim e tomilho, batata assada aromatizada com azeite de trufa preta, tomate recheado e compota de cebola roxa.

Sugestão: Quinta do Grifo Tinto Reserva 2005, DOC Douro

Para crianças

Bife raspado com creme de batata e cenoura estufada em sumo de laranja.

Esparguete com molho de cogumelos, tiras de frango e salteado de verduras.

Clubz da Gula

Sobremesas

Bolo frio de chocolate negro com sorbet de manjeriçao e lima, coulie de manga e de framboesa.

Sugestão: Porto Rozès LBV 2003

Rebuçado de filo recheado de chocolate negro com manga e ananás, caramelo de azeite e zests de laranja crocantes.

Sugestão: Porto Rozès Tawny 10 Anos

Creme queimado à antiga com cálice de Porto.

Porto Ramos Pinto Tawny Reserva “Adriano”

Raviolis de ananás com puré de manga e papaia, amêndoa torrada, gelado de baunilha e coulie de kiwi e menta.

Sugestão: Porto Roncão 20 Anos

Merengue de frutas e suspiros com emulsão de morango.

Sugestão: Moscatel do Douro Fragulho

Fruta da época.