



41.15515091733654

16
LEGOAS

GASTRO

7.764938798810386

“Distava 16 Legoas desta cidade”, é o que encontramos na documentação antiga da Quinta da Vacaria, que se refere à distância da cidade do Porto e batizou um dos primeiros Portos da Quinta da Vacaria, engarrafado em nome próprio. Agora, é o nome do restaurante do Torel Quinta da Vacaria - Douro Valley.

Ao longo das legoas do Douro e nas suas margens, encontramos produtos únicos, sabores próprios de um terroir único, fruto da cultura agrícola das gentes que as habitam. Neste Gastro, pretendemos trazer esses sabores para a mesa, com uma carta muito fresca e colorida, ecologicamente mais consciente e totalmente descomplicada.

Da horta ao rio e terra, será fácil explorar sabores e texturas locais, num ambiente acolhedor e quente. Propomos uma viagem excecional como diria Júlio Verne "da Nossa Terra à Lua". Aqui, a viagem é a proposta de Vitor Matos, no Gastro 16Legoas, ou será apenas uma excecional viagem à horta.

“16 Legoas away from this city”, is what we found in the old documents of Quinta da Vacaria, which referred to the distance from the city of Porto and baptized one of Quinta da Vacaria's first Port wines, bottled under its own name. Now it is the name of the restaurant at Torel Quinta da Vacaria - Douro Valley.

Along the margins of the Douro River, we find unique products, original flavours, from a unique terroir and fruit of the agricultural culture of the people who live here. In our restaurant, we bring you these flavours to the table, with a fresh and colorful menu, ecologically conscious and uncomplicated.

From the garden to the river and the land, it will be easy to explore local flavours and textures in a warm and welcoming atmosphere. We propose an exceptional journey, in Jules Vernes' words "from the Earth to the Moon". Here, in the 16Legoas restaurant, our Chef Vitor Matos invites you to embark on a exceptional journey to the garden.

Horário de Funcionamento | Opening Hours
Das 12:30h às 15:00h | From 12:30 p.m. to 3:00 p.m.
E das 19:30h às 22:00h | 7:30 p.m. to 10:00 p.m.

Entradas | Starters

Couvert

Manteiga de Ervas, Pão, Azeite
Butter with Herbs / Bread / Olive Oil

5,50 € p/pax

Sarda Curada e Pimento Assado
Cured Mackerel and Roasted Bell Peppers

o

Espuma de Amêndoa e Alho / Pepino em Pickle / Poejo
Almond and Garlic Foam / Pickled Cucumber / Pennyroyal

Peixe / Frutos de Casca Rija / Glúten
Fish / Nuts / Gluten

16,50 €

Tártaro de Tomate Coração de Boi e Atum Balfegó
Balfegó Tuna and "Coração de Boi" Tomato Tartare

o

Água de Tomate / Cebolinho / Molho de soja / Sorvete de Manjeriçã
Tomato Water / Chives / Soy Sauce / Basil Sorbet

Peixe / Lactose / Frutos de Casca Rija
Fish / Lactose / Nuts

32 €

Tártaro de Vitela Barrosã e Tutano
Barrosã Veal Tartare and Bone Marrow

o

Gema Curada / Brioche / Alcaparras
Cured Egg Yolk / Brioche / Capers

Glúten / Lactose / Mostarda / Ovo / Sulfitos
Gluten / Lactose / Mustard / Egg / Sulphites

22,50 €

Codorniz, Morcela, Cogumelos
Quail, Lamego Black Pudding, Mushrooms

Morcela de Lamego / Maçã de Armamar / Jus de Fígados
Lamego Black Pudding / Armamar Apple / Liver Jus

Lactose / Sulfitos / Jus de fígados
Lactose / Sulphites / Liver Jus

22,50 €

Sopa de Peixe e Marisco da Nossa Costa
Fish and Shellfish Soup from Our Coast

Massa Fresca / Coentros / Pimentos
Fresh Pasta / Coriander / Peppers

Crustáceos / Peixe / Lactose / Sulfitos / Glutén / Ovo
Crustaceans / Fish / Lactose / Sulphites / Gluten / Egg

16,50 €

Creme de Couve Flor e Amêndoa Torrada (VEGAN)
Cauliflower Cream and Roasted Almonds

Noz-Moscada / Cebolinho / Trufa Negra
Nutmeg / Chives / Black Truffle

Lactose / Frutos de Casca Rija
Lactose / Nuts

15 €

Pratos Principais | *Main Dishes*

Peixe | *Fish*

Bacalhau Cozido em Azeite, Alho e Louro com Grão-de-Bico
Olive Oil Confit Cod with Garlic and Bay Leaf and Chickpeas

o

Línguas de Bacalhau Frescas / Barriga de Porco / Salsa / Pil Pil
Fresh Cod Tongues / Pork Belly / Parsley / Pil Pil

Peixe / Sulfitos / Carne
Fish / Sulphites / Meat

35 €

Corvina com Carolino de Bivalves e Limão
Meagre with Bivalve Carolino Rice and Lemon

o

Algas / Citronela
Seaweed / Lemongrass

Peixe / Lactose / Sulfitos / Bivalves / Soja
Fish / Lactose / Sulphites / Molluscs / Soy

38 €

Polvo em Tempura
Octopus Tempura

o

Batata-doce / Pak Choi / Couve Fermentada / Toranja
Sweet Potato / Pak Choi / Fermented Cabbage / Grapefruit

Moluscos / Crustáceo / Aipo / Glúten / Sulfitos / Ovo / Soja
Molluscs / Crustaceans / Celery / Gluten / Sulphites / Egg / Soy

39,50 €

Carne | Meat

Lombo de Vitela da região com Molho à Portuguesa
Regional Veal Loin with Portuguese-style Sauce

o

Gratin de Batata / Alho Assado / Cebolinhas Caramelizadas / Legumes
Potato Gratin / Roasted Garlic / Caramelized Pearl Onions / Vegetables

Lactose / Sulfitos / Ovo
Lactose / Sulphites / Egg

39 €

Presa de Porco Bísaro
Bísaro Pork Presa

o

Cenoura e Gengibre / Aipo Assado / Jus de Porco Fumado
Carrot and Ginger / Roasted Celery / Smoked Pork Jus

Lactose / Sulfitos / Aipo / Ovo / Glúten
Lactose / Sulphites / Celery / Egg / Gluten

35 €

Supremo de Pintada e Sálvia
Guinea Fowl Supreme and Sage

o

Cevadinha / Legumes da Estação / Jus de Especiarias
Pearl Barley / Seasonal vegetables / Spiced Jus

Lactose / Sulfitos / Glúten / Frutos de Casca Rija / Mostarda / Sésamo / Amendoins
Lactose / Sulphites / Gluten / Nuts / Mustard / Sesame Seeds / Peanuts

32,50 €

Pratos Tradicionais | *Traditional Dishes*

Pá de Cordeiro de Leite da Região Assada
Roasted Regional Milk-Fed Lamb Shoulder

o

Arroz de Forno com Enchidos / Esparregado
Baked Rice with Cured Sausages / Creamed Spinach

Serve 2 Pessoas
Serves 2 People

Glúten / Aipo / Lactose / Sulfitos / Carnes (Porco)
Gluten / Celery / Lactose / Sulphites / Meats (Pork)

60 €

Arroz de Peixe Fresco da Lota com Pimentos e Coentros
Fresh Market Fish Rice with Bell Peppers and Cilantro

o

Serve 2 Pessoas
Serves 2 People

Peixe / Crustáceos / Lactose / Sulfitos
Fish / Crustaceans / Lactose / Sulphites

55 €

Milhos Transmontanos com Costelinhas de Porco em Vinha D'Alho
Traditional Trás-os-Montes Corn Grits with Pork Ribs Marinated in Garlic and Wine

o

Serve 2 Pessoas
Serves 2 People

Aipo / Sulfitos / Lactose
Celery / Sulphites / Lactose

50 €

Pratos Vegetarianos | *Vegetarian Dishes*

Couve-Flor Assada e Alcachofra 
Roasted Cauliflower and Artichoke

o

Agrião / Avelã / Miso
Watercress / Hazelnut / Miso

Frutos de Casca Rija / Lactose / Sulfitos / Soja
Nuts / Lactose / Sulphites / Soy

26 €

Cuscos Transmontanos com Cogumelos Silvestres
Trás-os-Montes "Cuscos" with Wild Mushrooms

o

Enoki / Queijo Terrincho / Cerefólio
Enoki mushrooms / Terrincho Cheese / Chervil

Lactose / Gluten / Sulfitos / Ovo
Lactose / Gluten / Sulphites / Egg

24 €

"À Brás" de Legumes, Azeitona e Ovo BT
Vegetable "À Brás" with Olives and Low-Temperature Egg

o

com Salada de Folhas do Campo / Vinagrete de Tomate e Azeitona
with Our Garden Salad / Tomato and Olive Vinaigrette

Ovo / Sulfitos
Egg / Sulphites

19,50 €

Sobremesas | Desserts

Pêssego

Peach

o

Bergamota / Lúcia-Lima
Bergamot / Lemon Verbena

Glúten / Ovo / Lactose / Sulfitos
Gluten / Egg / Lactose / Sulphites

17 €

Sugestão de Harmonização: **Quinta da Vacaria Reserva Branco 4,50 €**
Wine Pairing Suggestion: **Quinta da Vacaria Reserva Branco 4,50 €**

Farófia com Creme de Açafrão

"Farófia" (Poached Meringue) with Saffron Custard

o

Amêndoa
Almonds

Ovo / Frutos de Casca Rija
Egg / Nuts

18 €

Sugestão de Harmonização: **Quinta da Vacaria Tawny Reserva 20 anos 16,50 €**
Wine Pairing Suggestion: **Quinta da Vacaria Tawny Reserva 20 anos 16,50 €**

Tartelete de Maçã Verde e Pepino 

Green Apple and Cucumber Tartlet

o

Yuzu

Yuzu

Sem Glúten / Sem Lactose / Frutos Secos
Gluten-Free / Lactose-Free / Nuts

19 €

Sugestão de Harmonização: **Quinta da Vacaria Porto Pink 4,50 €**
Wine Pairing Suggestion: **Quinta da Vacaria Porto Pink 4,50 €**

Mousse de Chocolate de São Tomé 70% Cacau

São Tomé 70% Cocoa Chocolate Mousse

o

Chocolate / Avelã / Azeite da Quinta da Vacaria Premium
Chocolate / Hazelnut / Quinta da Vacaria Premium Olive Oil

Glúten / Ovo / Lactose / Frutos de Casca Rija
Gluten / Egg / Lactose / Nuts

22 €

Sugestão de Harmonização: **Quinta da Vacaria LBV 2017 10,50 €**
Wine Pairing Suggestion: **Quinta da Vacaria LBV 2017 10,50 €**

*** Agradecemos a sua sugestão. Contudo, os nossos pratos são preparados de acordo com receitas específicas para garantir a qualidade e o sabor que os nossos clientes esperam, pelo que não nos é possível fazer alterações na sua combinação. No entanto, teremos todo o gosto em ajudar a encontrar uma opção que atenda às suas preferências, o que poderá implicar um ajuste no valor final.

**** Thank you for your suggestion. However, our dishes are prepared according to specific recipes to ensure the quality and flavor our guests expect, so we are unable to make alterations to their combination. Nevertheless, we would be delighted to help you find an option that suits your preferences, which may incur an additional charge.*

Disposições Legais

Será um prazer esclarecer os nossos clientes sobre os ingredientes dos nossos menus.

Se possui alguma alergia alimentar ou necessita de uma dieta especial, informe-nos para que possamos preparar o seu menu em conformidade.

Tenha em atenção que a cozinha não tem um ambiente isolado, pelo que poderá haver contaminação cruzada.

Todos os preços são apresentados em euros e incluem IVA à taxa legal em vigor. Existe livro de reclamações. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Legal Information

We will be pleased to clarify any questions regarding our menu ingredients. If you have any food allergies or special dietary requirements, please inform us so we can prepare your menu accordingly. Please note that our kitchen is not an allergen-free environment, so cross-contamination may occur.

All prices are in Euros and include VAT at the current legal rate. A complaints book is available. No dish, food product, or drink can be charged if it was not requested by the customer or if it was left unused.

Opções vegetarianas *Vegetarian options*

Picante *Spicy*

Opção vegana (VE) *Vegan options*