



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
5.5 €

Truta Arco-Íris Curada com Funcho Selvagem
Cured Rainbow Trout with Wild Fennel
o

Salada de Laranja / Bolbo de Funcho / Beterraba / Sementes de Mostarda
Orange Salad / Fennel Bulb / Beetroot / Mustard Seeds

Peixe / Frutos de Casca Rija / Mostarda
Fish / Nuts / Mustard

14.5 €

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

Água de Tomate / Cebolinho / Molho de soja / Sorvete de Manjerição
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 with Bone marrow
o

Gema curada / Brioche / Alcaparras
Cured yolk / Brioche / Capers

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

17 €

Codorniz, Morcela, Cogumelos
Quail, Morcela From Lamego, Mushrooms

o

Morcela de Lamego/ Maça de Armamar/ Jus de Fígados
Morcela from Lamego/ Apple from Armamar/ Liver Jus

Lactose / Sulfitos / Jus de fígados
Lactose / Sulphite / Liver Jus

22.5 €

Sopa de peixe e marisco da Nossa Costa
Fish and shellfish soup from our Coast

o

Massa fresca / Coentros / Pimentos
Fresh pasta / Coriander / Peppers

Crustáceos / Peixe / Lactose / Sulfitos / Gluten / Ovo
Shellfish / Fish / Lactose / Sulphite / Gluten / Ovo

16.5 €

Creme de Abóbora Hokkaido e Cenoura (VE)
Hokkaido Pumpkin and Carrot Creamy Soup

o

Óleo de aneto / Pão de massa mãe
Dill oil / Sourdough bread

Gluten
Gluten

12.5 €

Pratos Principais | *Main Dishes*

Peixe | *Fish*

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

o

Línguas de Bacalhau Frescas / Salsa / Píl Píl
Fresh cod tongues / Parsley / Píl Píl

Peixe / Sulfitos / Carne
Lactose / Sulphite / Meat

35 €

Lúcio do Rio Douro em Salmoura Ligeira
Douro River Pike in Light Brine

o

Milhos à “bolhão pato” / Citronela / Legumes da Nossa Horta
Cornmeal ‘Bolhão Pato’ style / Lemongrass / Vegetables from our garden

Peixe / Lactose / Sulfitos / Bivalves
Fish / Lactose / Sulphites / Seafood

32 €

Pregado com arroz de espinafres
Turbot with spinach rice

o

Cebotele / Molho de crustáceos
Scallions / Shellfish sauce

Peixe / Crustáceo / Lactose / Sulfitos
Fish / Shellfish / Lactose / Sulphites

35 €

Carne | Meat

Lombo de Vitela da região com molho à portuguesa
Regional veal loin served with Portuguese-style sauce

o

Gratin de batata e aipo / Alho assado / Cebolinhas caramelizadas
Potato and celery gratin / Roasted garlic / Caramelized spring onions Bulbs

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

39 €

Javali com puré de castanha e maçã
Wild boar with chestnut and apple purée

o

Papada de porco bísaro / Couve roxa / Alecrim
Bísaro pork jowl / Red cabbage / Rosemary

Aipo / Lactose / Sulfitos / Frutos de casca rija
Celery / Lactose / Sulphites / Nuts

35 €

Magret de Pato e Beterraba
Duck magret and beetroot

o

Laranja / Cenoura / Seta de cardo
Orange / Carrot / King Trumpet Mushrooms

Frutos secos / Lactose / Sulfitos / Cogumelos
Dried Fruits /Lactose / Sulphites / Mushrooms

32 €

Pratos Tradicionais | *Traditional Dishes*

Pá de Cordeiro de Leite da Região Assada
Roasted Regional Lamb Shoulder

o

Arroz de Forno com Enchidos / Esparregado
Traditional Rice with Stuffed Meats / Creamed Spinach

Serve 2 Pessoas
Serves 2 Persons

Glúten / Aipo / Lactose / Sulfitos / Carnes
Gluten / Celery / Lactose / Sulphites / Meats

60 €

Arroz de Robalo de Anzol com Pimentos e Coentros
Line-caught sea bass rice with peppers and coriander

o

Serve 2 Pessoas
Serves 2 Persons

Crustáceos / Lactose / Peixe / Sulfitos
Gluten / Shellfish / Lactose

49 €

Arroz de Rabo de Boi com Feijão e Hortaliça
Oxtail Rice with Beans and Vegetables

o

Serve 2 Pessoas
Serves 2 Persons

Aipo / Lactose
Celery / Lactose

50 €

Pratos Vegetarianos | *Vegetarian Dishes*

Couve-Flor Assada 

Roasted Coulliflower

o

Agrião / Alcachofra / Avelã / Miso
Watercress / Artichoke / Hazelnut / Miso

Frutos de casca rija / Lactose / Sulfitos
Nuts / Lactose / Sulphites

26 €

Cuscos transmontanos com cogumelos silvestres

“Trás-os-Montes couscous” 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

Vegetables “À Brás Style”, Olives and Low cooked eggs

o

Salada de Folhas do Campo / Vinagrete de Tomate e Azeitona
Salad from our Garden / Tomato and Olive Vinaigrette

Ovo / Sulfitos
Egg / Sulphite

19.50 €

Sobremesas | Desserts

Rabanada *Traditional Portuguese-style rabanada*

Terrincho/ Mel

Terrincho Cheese / Honey

***demora cerca de 10-15m / it takes about 10 to 15 minutes

Gluten / Ovo / Lactose / Sem Alcool
Gluten / Egg / Lactose / No Alcohol

17 €

Sugestão de Harmonização: **Quinta da Vacaria Reserva Tawny 20 anos 11.50€**
Pairing Suggestion: **Quinta da Vacaria 20 year old Reserva Tawny 11.50€**

Bolo de bolacha *Portuguese biscuit cake*

Caramelo / Café

Caramel / Coffee

Glúten / Ovo / Lactose / Frutos de casca rija
Gluten / Egg / Lactose / Nuts

18 €

Sugestão de Harmonização: **Quinta da Vacaria Porto LBV 2018 8€**
Pairing Suggestion: **Quinta da Vacaria LBV 2018 Port 8€**

Pêra bêbeda *Pear poached in Porto Wine*

Alfarroba / Tomilho / Gelado de Pêra

Carob / Thyme / Pear Ice Cream

Sem Glúten / Sem Lactose /
Gluten Free / Lactose free

19 €

Sugestão de Harmonização: **Quinta da Vacaria Tawny Reserva 10 anos 6€**
Pairing Suggestion: **Quinta da Vacaria 10 year old Reserve Tawny 6€**

Mousse de Chocolate de São Tomé 70% Cacau *70% Chocolate Mousse from São Tomé*

Chocolate/ Avelã / Azeite da Quinta da Vacaria Premium

Chocolate/ hazelnut / Premium Olive oil From da Quinta da Vacaria

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

22 €

Sugestão de Harmonização: **Quinta da Vacaria Vintage 2016 13.5€**
Pairing Suggestion: **Quinta da Vacaria 2016 Vintage Port 13.5€**

***Agradecemos a sua sugestão, contudo os nossos pratos são preparados de acordo com as receitas específicas para garantir a qualidade e o sabor que os nossos clientes esperam. Por isso, não podemos fazer alterações na combinação dos mesmos. No entanto, teremos todo o gosto em ajudar a encontrar uma opção que atenda ao seu gosto ou preferência, resultando num custo adicional.

**** Thank you for your suggestions, However our dishes are prepared according to specific recipes to ensure the quality of and flavour that our customers expect. Therefore, we are unable to make changes to the composition of the dishes. However, we are pleased to help you find an option that suits your preferences. With an additional cost.*

Disposições Legais

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

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

Tenha em atenção que a cozinha não tem ambiente controlado pelo que poderá haver contaminação cruzada. Todos os preços são afixados em euros e têm IVA incluído à taxa 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 Provisions

We will be pleased to provide any further clarification about the ingredients used in our menus.

Should you have any food allergies or a special dietary request, please let us know so we can prepare your menu accordingly.

Please note that the kitchen has no controlled environment so there may be cross-contamination. All prices are in euros and include VAT.

A guest complaints book is available. No dish, food or drink will be charged for if it was not requested by the customer and if it remains untouched by the customer.

Opções vegetarianas *Vegetarian options*

Picante *Spicy*

Opção vegana (VE) *Vegan options*