

Cantina

DE VENTOZELO

RESTAURANTE & WINE BAR

PARA ADOÇAR | TO SWEETEN | POUR ADOUCIR

Leite Creme Crème brûlée Crème brûlée	GF V	5€
Dalva Porto Colheita Tawny 2004		9€
Torta de laranja Orange pie Tarte à l'orange	V	6€
Dalva Porto Colheita White 2015		8,5€
Pudim de maçã assada com gelado de canela	GF V	7€
Baked apple pudding with cinnamon ice cream		
Pouding aux pommes avec glace à la cannelle		
Dalva Porto Pure Tawny Reserve		6,5€
Mousse de chocolate com bagas da temporada	GF V	7€
Chocolate mousse with seasonal berries		
Mousse au chocolat avec des baies de saison		
Dalva Porto Lote José Guedes		6,5€
Tarte de amêndoa Almond tart Tarte aux amandes	V	7€
Dalva Porto Dry White 20 Anos		9€
Bolo de bolacha	V	6€
Butter cream, coffee and biscuit cake		
Gâteaux de biscuits à la crème au beurre et café		
Porto Cruz Tawny 20 Anos		9€
Queijos e compota	V	8€
Cheese and jam		
Fromage et confiture		
Quinta de Ventozelo Porto Vintage 2015		8€
Fruta sazonal Seasonal fruit Fruit de saison	GF Vg V	4€

Cantina

DE VENTOZELO

RESTAURANTE & WINE BAR

PARA ADOÇAR | TO SWEETEN | POUR ADOUCIR

GF V

Leite Creme | Crème brûlée | Crème brûlée

V

Torta de laranja | Orange pie | Tarte à l'orange

GF V

Pudim de maçã assada com gelado de canela
Baked apple pudding with cinnamon ice cream
Pouding aux pommes avec glace à la cannelle

GF V

Mousse de chocolate com bagas da temporadas
Chocolate mousse with seasonal berries
Mousse au chocolat avec des baies de saison

V

Tarte de amêndoa | Almond tart | Tarte aux amandes

V

Bolo de bolacha
Butter cream, coffee and biscuit cake
Gâteaux de biscuits à la crème au beurre et café

V

Queijos e compota
Cheese and jam
Fromage et confiture

GF Vg V

Fruta sazonal | Seasonal fruit | Fruit de saison