

LOIVOS^{4 7 5}

A EXPERIÊNCIA GUIADA

Com tempo. Com vinho. Com histórias.

Percursos : *mínimo de 2 horas de experiência*

ESSÊNCIA

100

Um primeiro encontro com o Douro.

TERRITÓRIO

180

Mais tempo, mais profundidade, mais paisagem.

ÍCONES

235

Os grandes vinhos. Os momentos irrepetíveis.



CHEF VITOR ADÃO

LOIVOS^{4 7 5}

MOMENTOS LIVRES DA COZINHA

Escolher, combinar ou construir o seu próprio percurso

Couvert pão, azeite Quinta dos Loivos, azeitonas marinadas e manteiga	10
Rissol de gamba vermelha, lima e coentros	9
Tartelete de truta, milho grelhado e funcho	7
Espiral de batata, cavala e mão de buda	7
Empada de vitela Maronesa, maionese de alho negro e pó de salsa	8
Batata frita a três tempos, molho de trufa	5
Salada fresca de melancia marinada e beterraba, folhas de mostarda e alface romana	12
Queijo seleção de diferentes curas, texturas e intensidades	14
Enchidos & curados seleção de Bísaro e J@SELITO	17
Queijos & enchidos seleção mista	15
Presunto J@SELITO	20
Couve coração, escabeche e hortelã da ribeira	13
Bacalhau, pickles de courgette e béarnaise	22
Lombo de vitela Maronesa, alho negro, puré de salsa e batata soufflé	28
Presa de porco Bísaro, ravioli de girolles	26
Pão de Ló, queijo Terrincho e laranja	11
Bolo de canela e melão, cremoso de chocolate GLAD e toffee de caramelo salgado	14

*Informação sobre substâncias que provocam alergias ou intolerâncias disponíveis mediante consulta da nossa lista.
Este estabelecimento possui Livro de Reclamações. IVA incluído à taxa legal em vigor. Preços apresentados em €*