

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 excepcional 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 excepcional 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

5.5 €

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

0

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

Peixe / Ovo / Frutos de Casca Rija / Mostarda  
*Fish / Egg / Nuts / Mustard*

14.5 €

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

0

Água de Tomate / Cebolinho / Sorvete de Manjeriçao  
*Tomato Water / Chives / Basil Sorbet*

Peixe  
*Fish*

32 €

Gaspacho de Morangos e Coentros   
*Strawberry and Coriander Gazpacho*

0

Óleo de Capuchinhas / Leiteiro / Pimenta  
*Nasturtium Oil / Buttermilk / Pepper*

Glúten / Frutos de Casca Rija / Lactose  
*Gluten / Nuts / Lactose*

14.5 €


Codorniz Recheada com Morcela de Lamego  
*Stuffed Quail with Morcela from Lamego*

0

Geleia de Uva Touriga Nacional / Jus de Aves Trufado  
*Touriga Nacional Grape Jelly / Truffled Poultry Jus*

Glúten / Ovo / Frutos de Casca Rija / Aipo / Lactose / Sulfitos  
*Gluten / Egg / Nuts / Celery / Lactose / Sulphite*

22.5 €

“À Brás” de Legumes, Cogumelos e Espargos da Região   
*Vegetables, Mushrooms and Asparagus from the Region “À Brás Style”*

0

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

Ovo / Mostarda / Sulfitos  
*Egg / Mustard / Sulphite*

19.5 €

Vieira Caramelizada com Molho de Citronela Espumante  
*Caramelized Scallop with Sparkling Lemongrass Sauce*

0

Couve-Flor / Agrião / Ervilhas / Óleo de Sementes de Abóbora  
*Cauliflower / Watercress / Peas / Pumpkin Seed Oil*

Crustáceos / Frutos de Casca Rija / Peixe / Lactose / Sulfitos  
*Shellfish / Nuts / Fish / Lactose / Sulphite*

32 €

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

0

Duxelle de Cogumelos / Óleo de Aneto  
*Mushroom Duxelle / Dill Oil*

Lactose  
*Lactose*

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*

0

Línguas de Bacalhau Frescas / Salsa / Broa de Milho  
*Fresh Cod Tongues / Parsley / Portuguese Combread*

Glúten / Peixe / Aipo / Lactose / Sulfitos  
Gluten / Fish / Celery / Lactose / Sulphite

35 €

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

0

Milhos de Tomate / Açafrão / Legumes da Nossa Horta  
*"Milhos de Tomate" / Saffron / Vegetables from Our Garden*

Peixe / Aipo / Lactose / Sulfitos  
Fish / Celery / Lactose / Sulphites

39 €

Robalo de Linha Cozinhado a Vapor e Lagostins do Rio Douro  
*Steamed Sea Bass and Crayfish from the Douro River*

0

Vegetais da Nossa Horta / Cogumelos / Bisque / Estragão  
*Vegetables from Our Garden / Mushrooms / Bisque / Tarragon*

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

62 €

## Carne | Meat

Lombo de Vitela da Região com Molho de Vinho Tinto e Tutano  
*Regional Veal Tenderloin with Red Wine and Bone Marrow Sauce*

0

Rosti de Legumes e Queijo Terrincho / Cebolinhas Caramelizadas  
*"Terrincho" Cheese and Vegetables Rosti / Caramelized Onions*

Aipo / Lactose / Sulfitos  
*Celery / Lactose / Sulphites*

39 €

Porco Bísaro a Baixa Temperatura com Tomilho e Alecrim   
*Low Temperature "Bísaro" Pork with Thyme and Rosemary*

0

Vinagrete de Limão e Malagueta / Aipo / Maçã / Mizuna  
*Lemon and Chilly Vinaigrette / Celery / Apple / Mizuna*

Aipo / Lactose / Sulfitos  
*Celery / Lactose / Sulphites*

35 €

Peito de Frango do Campo Cozinhado a 62°C com Citronela  
*Range Chicken Breast Cooked at 62°C with Citronella*

0

Cogumelos Salteados / Cebolinho / Legumes da Nossa Horta / Jus de Frango  
*Sauteed Mushrooms / Chives / Vegetables from Our Garden / Chicken Jus*

Aipo / Lactose / Sulfitos  
*Celery / Lactose / Sulphites*

32 €

# Pratos Tradicionais

## *Traditional Dishes*

Pá de Cordeiro de Leite da Região Assada  
*Roasted Regional Lamb Blade*

0

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

Glúten / Aipo / Lactose / Sulfitos  
*Gluten / Celery / Lactose / Sulphites*

32 €

Polvo com Migas de Couve Portuguesa  
*Octopus with Portuguese Cabbage "Migas"*

0

Pimentos / Azeite Quinta da Vacaria / Alho  
*Bell-Peppers / Olive Oil from Quinta da Vacaria / Garlic*

Glúten / Crustáceos / Lactose  
*Gluten / Shellfish / Lactose*

49 €

## No Tacho | *In the Pot*

Arroz de Robalo de Anzol com Pimentos e Coentros  
*Seabass Rice with Bell-Peppers and Coriander*

0

Serve 2 Pessoas  
*Serves 2 Persons*

Peixe / Aipo / Lactose / Sulfitos  
*Fish / Celery / Lactose / Sulphites*

55 €

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

0

Serve 2 Pessoas  
*Serves 2 Persons*

Aipo / Lactose  
*Celery / Lactose*

50 €

# Sobremesas | Desserts

## Tarte de Queijo de Cabra Goat Cheese Tart

0

Figo do Douro Confitado em Porto Quinta da Vacaria 10 Anos Tawny e Especiarias  
*Douro Figs Candied in 10-Year-Old Quinta da Vacaria Tawny Port Wine and Spices*

Glúten / Ovo / Frutos de Casca Rija / Lactose / Sulfitos  
*Gluten / Egg / Nuts / Lactose / Sulphites*

18 €

Sugestão de Harmonização: **Quinta da Vacaria 10 Anos Tawny 6€**  
*Pairing Suggestion: Quinta da Vacaria 10 Years Tawny 6€*

## Bolo de Cenoura e Nozes Carrot and Walnut Cake

0

Cenoura em Textura / Gelado de Baunilha / Creme de Passas de Moscatel  
*Carrots in Texture / Vanilla Ice Cream / Muscat Raisin Cream*

Glúten / Ovo / Frutos de Casca Rija / Lactose / Sulfitos  
*Gluten / Egg / Nuts / Lactose / Sulphites*

16 €

Sugestão de Harmonização: **Quinta da Vacaria Reserva Tawny 4,5€**  
*Pairing Suggestion: Quinta da Vacaria Tawny Reserve 4,5€*

## Morango e Ruibarbo Confitados em Calda de Sabugueiro Strawberry and Rhubarb Confit in Elderberry Syrup

0

Gelado de Iogurte e Lima Kaffir / Suspiro de Rosas  
*Yoghurt and Kaffir Lime Ice Cream / Rose Mirengue*

Ovo / Lactose  
*Egg / Lactose*

17 €

Sugestão de Harmonização: **Quinta da Vacaria Vintage 2016 13,5€**  
*Pairing Suggestion: Quinta da Vacaria Vintage 2016 13,5€*

## Chocolate de São Tomé com Doce de Cerejas de Resende e Vinho do Porto LBV São Tomé Chocolate with Cherry Jam from Resende and LBV Port Wine

0

Financier de Pistáchio / Crumble de Manteiga e Laranja  
*Pistachio Financier / Butter and Orange Crumble*

Glúten / Ovo / Lactose / Frutos de Casca Rija / Sulfitos  
*Gluten / Egg / Lactose / Nuts / Sulphites*

22 €

Sugestão de Harmonização: **Quinta da Vacaria L.B.V. 2018 8€**  
*Pairing Suggestion: Quinta da Vacaria L.B.V. 2018 8€*



## 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 option*