



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

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 / 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

o

Água de Tomate / Cebolinho / Sorvete de Manjerição
Tomato Water / Chives / Basil Sorbet

Peixe
Fish

32 €

Terrina de Leitão 
Suckling pig terrine

o

Folhas da nossa Horta / Chutney de cebola roxa / Laranja
Leaves from our garden/ Red onion chutney / Orange

Glúten / Frutos de Casca Rija / Lactose/ Levemente picante
Gluten / Nuts / Lactose/ Medium Spicy

17 €

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

o

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 €

Sopa de Peixe
Seafood Soup

o

Tomate coração de Boi / Pimentos / Coentros
Tomato / Bell Peppers / Cilantro

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

16.5 €

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

o

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

o

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

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

35 €

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

o

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

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

32 €

Garoupa e Bivalves à "Bolhão pato"
Steamed Grouper with clams "Bolhão pato style"

o

Esmagada de Batata / Bivalves / Estragão
Mashed Potatoes/ Clams / Tarragon

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

35 €

Carne | Meat

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

o

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

Aipo / Lactose / Sulfitos
Celery / Lactose / Sulphites

39 €

Bochecha de Porco Bísaro a baixa temperatura com Tomilho e Alecrim
Low Temperature "Bísaro" Pork with Thyme and Rosemary

o

Cogumelos Silvestres / Papada de porco / Cuscos Transmontanos
Wild Mushrooms / Pork Jowl / Transmontano Couscous

Aipo / Lactose / Sulfitos / Gluten
Celery / Lactose / Sulphites / Gluten

35 €

Perna de Pato Confitada
Confit Duck Leg

o

Puré de batata / Legumes da Nossa Horta / Beterraba e Laranja
Mashed Potatoes / Vegetables from Our Garden / Beetroot and Orange

Aipo / Frutos secos / Lactose / Sulfitos
Celery / Dried Fruits / Lactose / Sulphites

32 €

Pratos Tradicionais

Traditional Dishes

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

o

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

o

Serve 2 Pessoas
Serves 2 Persons

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

60 €

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

o

Feijão Catarino/Pimentos / Azeite Quinta da Vacaria / Alho
Catarino Beans / 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

o

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

o

Serve 2 Pessoas
Serves 2 Persons

Aipo / Lactose
Celery / Lactose

50 €

Pratos Vegetarianos | *Vegetarian Dishes*

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

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 €

Couve-Flor Assada 
Roasted Couiflower

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

Avelã / Lactose / Sulfitos
Hazelnut / Lactose / Sulphites

26 €

Cuscos Transmontanos com Abobora 
Transmontano Couscous with Pumpkin

Rúcula / Frutos Secos / Vinagrete de Mostarda e Mel
Arugula / Dried Fruits / Mustard and Honey Vinaigrette

Aipo / Frutos Secos / Lactose / Gluten
Celery / Dried Fruits / Lactose / Gluten

24 €

Sobremesas | Desserts

Mil Folhas de Limão
Thousand layers of lemon

o

Sorvete de Mojito / Erva- Cidreira
Mojito Sorvet / Lemon Balm

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

17 €

Sugestão de Harmonização: **Quinta da Vacaria Reserva Tawny 30 anos 20€**
Pairing Suggestion: **Quinta da Vacaria 30 year old Reserva Tawny 20€**

Cheese Cake de Cereja
Cherry Cheese Cake

o

Amêndoa / Quinta da Vacaria Porto Pink
Almond / Quinta da vacaria Pink Port

Glúten / Ovo / Lactose / Sulfitos
Gluten / Egg /Lactose / Sulphites
** gluten free option

18 €

Sugestão de Harmonização: **Quinta da Vacaria Porto Pink 4,5€**
Pairing Suggestion: **Quinta da Vacaria Pink Port 4,5€**

Arroz Doce de Coco
Sweet Coconut Pudding

o

Manga / Ananás ✓
Mango / Pineapple

Sem Glúten / Ovo / Sementes de sésamo / Sem Lactose
Gluten Free / Egg / Sesame seeds / Lactose free
*vegan option

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

o

Avelã / Azeite da Quinta da Vacaria Premium
Hazelnut / Premium Olive Oil from 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*