



BORRALHA

• Restaurante •

MENU

PORTUGUÊS



BORRALHA

• Restaurante •

BEM-VINDO

O Borralha Restaurante, inaugurado em 2020, apresenta uma carta repleta de sabores tradicionais da região do Douro e Trás-os-Montes, misturados com sugestões contemporâneas pelas mãos do nosso Chef.

Decorria o ano de 2003 quando iniciou o curso de Técnicas de Cozinha e Pastelaria, em Lamego. Como vertente prática, passou pelo Hotel Vidago Palace, em Vidago e pela Casa da Calçada, em Amarante.

Com garra e entusiasmo, trabalhou ao lado do Chef Rui Paula por mais de 11 anos. Inaugurou o restaurante DOC (Degustar, Ousar e Comunicar), apelidado de "Janela sobre o Douro". Permaneceu neste espaço por sete anos, de seguida, ainda pela assinatura do Chef Rui Paula, como chef residente, rumou ao Brasil e, ainda, partilhou os seus saberes gastronómicos por Angola. As suas raízes chamaram e regressou ao Douro, à Quinta de Ventozelo, em São João da Pesqueira, conhecida como "Teatro dos Sentidos".

O percurso ditou que a sua passagem por terras durienses não terminasse por aqui e foi Chef na Quinta do Bomfim, no Pinhão. Chegou o ano de 2024 e eis que surge a reviravolta. Junta-se à equipa do Borralha Restaurante para revolucionar a cozinha, respeitando sempre os valores da casa. A sua estratégia futura passa por preservar o que é local e tradicional.

Gonçalo Pinto



ENTRADAS:

Couvert (Manteiga Aromatizada, Patê de Azeitona e Manjeriçã, Seleção de Pães Regionais e Broa de Milho Recheada)	3,50€
Creme de Legumes do Dia	3,50€
Sopa Fria de Meloa Com Burrata e Presunto	6,00€
Tártaro de Vitela Com Gema de Ovo e Tosta de Pão	9,00€
Bolas de Alheira Com Puré de Maçã	9,00€
Salada de Verdes: Com Cogumelos, Abóbora e Queijo de Cabra	9,00€
Com Queijo Brie, Presunto, Amêndoa e Compota de Pimentos	9,00€
Com Salmão Fumado, Iogurte, Maracujá e Frutos Vermelhos	12,00€
Salada Fria de Bacalhau Com Grão de Bico, Ovo e Pimentos Assados	10,00€
Camarão com Azeite, Alho e Limão	14,50€
Seleção de Queijos Regionais e Fumeiro Com Uvas e Presunto, Amêndoa e Doce de Abóbora	16,00€

TODAS AS TAXAS INCLUÍDAS

PEIXE:

Caril de Gambas	23,00€
Com Arroz de Coco e Chutney de Uvas-Passas e Maçã	
Bacalhau Grelhado	24,00€
Com Puré de Batata e Cebolada com Pimentos Assados	
Filete de Robalo	25,00€
Com Arroz Selvagem e Legumes ao Alho e Limão	
Polvo Grelhado	28,00€
Com Batata a Murro, Esparregado de Grelos e Ovo Cremoso	
Arroz de Peixe Caldoso	45,00€
Com Robalo, Polvo e Camarão	

CARNE:

Secretos de Porco	22,00€
Grelhados com Arroz de Tomate Caldoso	
Costeleta Maronesa	23,00€
Grelhada com Batata Gratinada e Legumes	
Perdiz Estufada	23,00€
Com Cogumelos, Castanha e Puré de Abóbora	
Medalhão de Vitela Maronesa	24,00€
Grelhado com Risotto de Cogumelos e Trufa de Verão	
Vazia de Vitela	25,00€
Grelhada com Taghiatelle de Grelos, Trufa e Molho de Queijo Parmesão	

TODAS AS TAXAS INCLUÍDAS

RISOTTOS:

Risotto de Cogumelos	15,00€
Risotto de Abóbora, Espargos e Cogumelos	17,00€
Risotto de Alheira, Cogumelos e Grelos	17,00€
Risotto de Camarão e Espargos	19,50€

VEGETARIANO:

Crocante de Cogumelos Com Puré de Abóbora, Espargos Grelhados e Queijo de Cabra	19,50€
---	--------

MENU INFANTIL:

Creme de Legumes	
Bife de Vitela / Frango ou Salmão / Robalo Grelhado Com Arroz, Batata Chips e Ovo Estrelado	15,00€
Bola de Gelado Baunilha, Chocolate, Nata ou Tangerina	

TODAS AS TAXAS INCLUÍDAS

SOBREMESAS:

Fruta Laminada	6,00€
Petit Gâteau de Limão Com Frutos Vermelhos, Crocante de Amêndoa e Gelado de Nata	7,00€
Petit Gâteau de Chocolate Com Frutos Vermelhos, Crocante de Amêndoa e Gelado de Baunilha	7,00€
Carpaccio de Abacaxi Com Coco, Amêndoa e Gelado de Nata e Mel	7,00€
Crepe de Leite Creme Com Fruta e Gelado de Tangerina	8,00€
Mousse de Manga Com Lima e Frutos Vermelhos	8,00€

INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

"Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado."

(de acordo com o n.º 3, do art.º 135.º do RJACSR, anexo ao DL n.º 10/2015, de 16 de Janeiro)

"Estimado cliente, caso possua alergia a algum dos seguintes alimentos/grupo de alimentos, por favor, comunique ou solicite mais informações ao nosso staff."

- Cereais que contêm glúten e produtos à base de cereais.
- Crustáceos e produtos à base de crustáceos.
- Ovo e produtos à base de ovo.
- Peixe e produtos à base de peixe.
- Amendoim e produtos à base de amendoim.
- Soja e produtos à base de soja.
- Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).
- Frutos de casca rija e produtos à base de frutos de casca rija.
- Aipo e produtos à base de aipo.
- Mostarda e produtos à base de mostarda.
- Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo.
- Dióxido de enxofre e sulfitos.
- Tremoço e produtos à base de tremoço.
- Moluscos e produtos à base de moluscos.
- Outros não listados anteriormente.

TODAS AS TAXAS INCLUÍDAS

OS NOSSOS SERVIÇOS:

HOTEL

Com 30 quartos e diversas outras comodidades, o Borralha Hotel, Restaurante & Spa distingue-se pelo contraste entre o arcaico e contemporâneo.



SPA

Ambiente sereno e acolhedor, com o objetivo de lhe proporcionar as melhores massagens adaptadas às suas necessidades.



RESTAURANTE

Borralha Restaurante apresenta uma carta repleta de sabores tradicionais da região do Douro e Trás-os-Montes.



SALA DE REUNIÕES

O Borralha Hotel dispõe de uma moderna sala de reuniões, preparada para organizar qualquer tipo de evento, tanto profissional como pessoal.



HORÁRIO RESTAURANTE:

ENCERRADO À SEGUNDA-FEIRA

12H00 - 15H00

19H00 - 23H00

CONHEÇA MAIS UM POUCO SOBRE O
BORRALHA HOTEL, RESTAURANTE E SPA:



WIFI: boralharestaurante

TODAS AS TAXAS INCLUÍDAS