

O PROJETO

Bem-vindo à Folias de Baco!

Aqui terá a oportunidade de provar uma gama única e sedutora de vinhos naturais, produzidos artesanalmente por nós, desde 2007.

Combine-os com uma seleção única de queijos e fumeiro, trazidos de pequenos produtores durienses. Delicie-se com os mais variados petiscos caseiros e vegetais produzidos de modo sustentável.

Sente-se à mesa connosco e desfrute da riqueza dos sabores simples que compõem a região do Vale do Douro!

OS VINHOS NATURAIS

Das mais frescas encostas do Vale do Douro diretamente para o seu copo.

As uvas biológicas que compõem estes néctares são colhidas manualmente, sendo que todo o processo de criação dos vinhos é cuidadosamente acompanhado e controlado, combinando tradição e investigação.

Branco, tinto, laranja, espumante ou vinho doce. Atreva-se a ser seduzido pelos mais de 15 vinhos da nossa marca Uivo, que trazemos até si.

Branco

Moscatel Galego | Rabigato | V.Velhas | Loureiro | Cronológico
copo 15cl a partir de 4,50 até 13,50 | garrafa 75cl a partir de 18,00 até 54,00

Tinto e Clarete

Renegado V.Velhas | Semi | V.Velhas | Tinta Francisca | Cronológico
copo 15cl a partir de 4,50 até 13,50 | garrafa 75cl a partir de 18,00 até 54,00

Laranja

Curtido | Ânfora

copo 15cl 4,50 | garrafa 75cl a partir de 18,00 até 24,00

Pet-Nat (Espumante)

Rosé | Branco | Curtido | Renegado V. Velhas
garrafa 75cl 20,00

Vinho doce

LH+

copo 7,5cl 8,50 | garrafa 37,5cl 34,00

MENUS PARA JANTAR




SABORES DO DOURO


inclui:

pão e azeitonas

1 prato de carnes fumadas para duas pessoas

1 prato de queijos para duas pessoas

1 enchido assado para duas pessoas (*escolha 1 de 3 opções diferentes*) 

2 torricados (*escolha 2 sabores de 4 opções diferentes*) 

2 cafés ou infusões 

1 garrafa de água 70cl (*escolha com ou sem gás*)

--

VEGETARIANO

inclui:

pão e azeitonas

1 prato de queijos para duas pessoas

1 salada *vegan* para duas pessoas

2 *muffins* salgados *vegan* para duas pessoas 

2 torricados (*escolha 2 sabores de 4 opções diferentes*) 

2 cafés ou infusões 

1 garrafa de água 70cl (*escolha com ou sem gás*)

Preço para duas pessoas

35,00 (17,50 x2)



NÃO TEMOS MULTIBANCO

Os peços incluem IVA à taxa em vigor.



Pratos cozinhados e servidos quentes.



Bebidas servidas quentes.

MENU

Outono/Inverno '23



TORRICADOS

PÊRA | 5,50   

Pão de centeio, puré de pêra, queijo de cabra, avelãs e rebentos de salsa.

COGUMELOS | 5,50   

Pão de centeio, *chantilly* de queijo azul, cogumelos *shiitake* e *marron*, rúcula, nozes e mel.

PRESUNTO | 5,50 

Pão de centeio, presunto, queijo de vaca, menta, agrião e figos em calda de vinho tinto.

CAVALA | 5,50  

Pão de centeio, húmus *tahini*, pimento vermelho assado, cavala, e rebentos de coentros.



ENCHIDOS ASSADOS

ALHEIRA | 5,50 

Recheada com pão, carne de porco e frango.

CHOURIÇO | 5,50 

Recheado com carne porco.

MOIRA | 5,50  

Recheada com pão, carne de porco e sangue.



SALADAS

BACALHAU | 10,00 

Bacalhau, feijão frade, couve chinesa, tomate *cherry*, cebola roxa, queijo *feta*, *tapenade* de azeitonas verdes e rebentos de coentros.

SALMÃO | 10,00    

Gravlax de salmão, rúcula, laranja, *sunomono*, sésamo e amêndoas torradas.

POLVO | 10,00  

Polvo, feijão preto, pimento vermelho assado, cebola roxa, salsa e vinagre. Servido com pão.

VEGAN | 6,00  

Seleção de legumes e frutas da época, com tempero e sementes.



SANDES    

QUEIJO & CARNES FUMADAS | 4,50

QUEIJO & PRESUNTO | 4,50

apenas com QUEIJO, CARNES FUMADAS ou PRESUNTO | 4,00

Servido em pão de centeio, orégãos e azeitonas.



PRATO DE CARNES FUMADAS | 5,50 

Sortido de carnes fumadas fatiadas, provenientes do Douro.

PRATO DE QUEIJOS | 5,50 

Sortido de queijos de vaca, mistura, cabra e ovelha, provenientes do Douro. Servido com *chutney* caseiro de manga.

BOLA DE CARNE | 5,00    

Bola de carne feita com as nossas carnes fumadas e queijo, provenientes do Douro.

TÂMARAS C/ CARNES FUMADAS | 5,00  

Prato com 12 tâmaras assadas com carnes fumadas.

MUFFINS SALGADOS VEGAN | 5,00   

2 *muffins vegan* com legumes da época. Servidos com *chips* de batata doce.



ENQUANTO ESPERA

CESTO DE PÃO | 2,00 
servido com azeite da nossa produção.

AZEITONAS | 1,50 

LAMBARICES


MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO TORRADO | 4,50 
e whiskey.

PUDIM DE MILHO | 4,50 
estilo *crème brûlée*.

COMPOTA CASEIRA DE ABÓBORA | 4,50  
com queijo de cabra.

OS NOSSOS PETISCOS FORAM PENSADOS PARA SEREM PARTILHADOS E O SEU PEDIDO NÃO VAI CHEGAR TODO AO MESMO TEMPO. RELAXE E DESFRUTE. BOM APETITE!

CAFÉ E OUTRAS BEBIDAS

Café e descafeinado | 1,00 (pingado + 0,50)  

Café duplo | 2,00 

Meia de leite | 2,00  

Infusão | 1,50 

--

Sumo natural de uva | copo 20cl 3,00 | garrafa 75cl 9,00 

Sidra artesanal de maçã "Nua" | garrafa 33cl 5,00 

Cerveja artesanal "Mesmo boa" | garrafa 33cl 5,00 

Aqua Nat (água pé) "Uivo" | garrafa 33cl 5,00 



Água (sem ou com gás) | garrafa 70cl 2,00

Aguardente | 2cl 2,00



ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES

Antes de fazer o seu pedido informe a nossa equipa das suas alergias e intolerâncias alimentares. Poderá ocorrer contaminação cruzada entre alimentos, que poderão afetar quem tem alergias severas.

Aipo  | Crustáceos  | Ovos  | Peixe  | Glúten 
Tremoços  | Leite  | Moluscos  | Mostarda  | Amendoins 
Sésamo  | Soja  | Sulfitos  | Frutos secos 



Pratos cozinhados e servidos quentes.



Bebidas servidas quentes.



Pratos vegetarianos.