



SOMOS UNS LOUCOS APAIXONADOS

**Pelo Douro e pelos vinhos que fazemos...
Pela ousadia de abrir este espaço...
Oferecendo o nosso melhor,
Tentando criar memórias...**

WE ARE CRAZY AND IN LOVE

*For Douro and the wines we make...
By daring to open this space...
Offering our best,
Trying to create Memories....*





Couvert (Pão, pasta de azeitona, croutons e azeite Aneto) <i>(bread, tapenade, croutons and Aneto olive oil)</i>		5,80€		15€
--	---	-------	---	-----

SUGESTÃO DE ENTRADA / STARTER

			  	
Tosta de Bacalhau Fumado Tosta de broa, bacalhau fumado, ovas de masago e tomate cherry		7€	Aneto Branco "i" / White Aneto "i" Perfumado e Doce / <i>Fragrant & Sweet</i>	6€ 18€ 16€
Smoked Cod on Toast <i>Cornbread toast, smoked cod, masago and cherry tomato</i>				
Tosta de Cogumelos e Azeite Trufado Tosta de broa, pasta de cogumelos c/ amendoim e cerveja preta, e queijo manchego	  	5€	Espumante Tinto / Red Sparkling Muito Frutado / <i>Red Sparkling</i>	6€ 25€ 23€
Mushroom and Truffle Oil Crust <i>Cornbread toast, mushroom paste with peanut and stout, and manchego cheese</i>				

IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR
All prices include VAT at the legal tax rate

Taxa de Rolha <i>Bring your wine</i>	10,00€
Taxa de Bolo de Aniversário p/ pessoa <i>Cakeage Fee</i>	1,50€

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

No dish, food item or beverage, including couvert, will be charged unless it has been ordered by the customer or consumed by them.

SE TIVER ALERGIA OU INTOLERÂNCIA A ALGUM INGREDIENTE, ALIMENTO OU BEBIDA PRESENTE NO NOSSO MENU, POR FAVOR, INFORME-NOS. OBRIGADO.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ANY INGREDIENT, FOOD OR DRINK PRESENT IN OUR MENU, PLEASE INFORM US. THANK YOU.



PICANTE



CONTÉM FRUTOS SECOS



CONTÉM SOJA



CONTÉM SÉSAMO



CONTÉM LACTOSE



CONTÉM GLÚTEN



VEGETARIANO



		BRANCO WHITE			
Perna de Polvo c/ puré de feijão, crumble de chouriço e romã <i>Octopus tentacle</i> with bean purée,chorizo crumble and pomegranate	22€	Branco / White Muito Frutado / <i>Very Fruity</i>	5€	13€	11€
Bacalhau à Aneto c/ batata, couve, azeitona, broa e molho bechamel <i>Codfish our way</i> with potato, cabbage, olives, cornbread and béchamel sauce	21€	Branco Reserva / White Reserve Complexo e Longo / <i>Complex & Long</i>	6€	17€	15€
Salmão em crosta de Pistáchio c/ creme de beterraba, salada de funcho e laranja <i>Salmon in Pistachio crust</i> With beetroot cream, fennel and orange salad	20€	Branco Grande Reserva / White Grand Reserve Mineral e Acidulo / <i>Mineral & Acid</i>	7€	21€	19€
		ROSÉ ROSÉ			
Massa Gigli c/ molho roquefort, espinafres, alho francês e fumeiro <i>Gigli Pasta</i> With roquefort sauce, spinach, leeks and smoked meats	16€	Rosé / Rosé Frutado e Seco / <i>Fruity & Dry</i>	5€	13€	11€
		TINTO RED			
Cassoulet de Pato c/ feijão manteiga, molho de soja e fumeiro <i>Duck cassoulet</i> with butter beans, soy sauce and smoked meats	19€	Tinto / Red Frutado e Macio / <i>Fruity & Soft</i>	5€	13€	11€
Pernil Confitado c/ castanhas, salada de couve e arroz de citrinos <i>Pork Leg Confit</i> with chestnuts, citrus rice and cabbage salad	22€	Tinto Reserva / Red Reserve Jovem e Denso / <i>Young & Dense</i>	6€	21€	19€
Naco de Vitela c/ puré de batata e azeitona, cogumelo shiitake e salada <i>Veal Steak</i> with mashed potatoes and olives, shiitake mushrooms and salad	29€	Tinto Grande Reserva / Red Grande Reserve Elegante e Longo / <i>Elegant & Very Long</i>	7€	29€	27€
Rissotto de Abóbora c/ avelã <i>Pumpkin Risotto</i> with hazelnuts	16€	Tinto Pinot Noir / Red Pinot Noir Mineral e Terroso / <i>Mineral & Earthy</i>	6€	22€	20€



TAPAS / FINGERFOOD

Tábua de Queijos (seleção de queijos, pão, compota e frutos secos) <i>A Selection of cheese, bread, jam and dried nuts</i>	  	30,00€
Tábua de Fumeiro (seleção de carnes fumadas, pão e compota) <i>Selection of smoked meats, bread and jam</i>		26,00€
Tábua Mista (queijo, fumeiro, pão, compota e frutos secos) <i>Mixed selection (cheese and smoked meats, bread, jam and dried nuts)</i>	  	28,00€
Rebuçado de Alheira c/ Maçã (c/ molho balsâmico e sésamo) <i>Portuguese Sausage with Apple (with balsamic sauce and sesame)</i>	  	10,00€
Folhado Agridoce (c/ queijo cabra, salpicão, compota de pimento, sésamo e salada) <i>Puff Pastry (bittersweet) (with goat cheese, smoked meat, bell pepper jam, sesame and salad)</i>	  	11,00€
Pato Gratinado em Tosta (c/ salada, queijo, laranja, molho V. Porto) <i>Gratin Duck on toast (with salad, cheese, orange and port wine sauce)</i>	 	14,00€
Salada de Espinafres Frescos, Queijo Chevre, Nozes, Mel e Tomate Seco <i>Fresh spinach salad with cheese, walnuts, honey and dried tomato</i>	  	13,00€
Queijo Português Gratinado c/ Abóbora (c/ azeite, alecrim, abóbora e tostas) <i>Melted cheese with olive oil, rosemary, garlic, pumpkin and toast</i>	 	14,00€
Tachinho de Batatas (c/ervas aromáticas e maionese de alho) <i>Sautéd potatoes with aromatic herbs and garlic mayonnaise</i>		8,00€
Brás de Legumes (c/ portobello e salada) <i>Portobello stuffed with a mix of sautéd vegetables with scrambled eggs thin fries, salad and crispy onion</i>	 	15,00€
Portobello Recheado (c/ ratatouille em molho de tomate) <i>Stuffed portobello with ratatouille in tomato sauce</i>		15,00€
Creme de Legumes <i>Vegetable soup</i>		4,00€

SUGESTÃO DE VINHO / WINE PAIRING

Pet Nat Branco / Pet Nat White
Arinto



Pet Nat Rosé / Pet Nat Rosé
Pinot Noir



17€



15€

PRATO INFANTIL / CHILDREN'S DISH

Massa à Bolonhesa
Pasta Bolognese



13,00€



SOBREMESAS / DESSERTS

Mousse de Chocolate c/ Vinho Porto, Azeite Aneto e Flor de Sal <i>Chocolate mousse with Port wine, Aneto olive oil and salt</i>		5,50€
Crumble de Maçã c/ Gelado de Baunilha <i>Apple crumble with vanilla ice cream</i>		7,00€
Bolo de Especiarias c/ Creme Fraîche <i>Spiced Cake with Crème Fraîche</i>		6,00€
Pudim Abade Priscos <i>Abade Priscos Pudding</i>		8,00€
Fruta da Época Laminada <i>Sliced seasonal fruit</i>		4,00€

VINHOS ESPECIAIS / SPECIAL WINES

COLHEITA TARDIA LATE HARVEST			
 Colheita Tardia Perfumado e Doce Late Harvest <i>Fragrant & Sweet</i>	5€	18€	16€
 Colheita Tardia "S" Muito Complexo e Frescura Ácida Late Harvest "S" <i>Very complex and acid freshness</i>	8€	40€	38€
ESPUMANTE SPARKLING			
 Espumante Pinot Noir Bruto Frutado e Seco Sparkling Pinot Noir Brut <i>Fruity & Dry</i>	6€	25€	23€



OUTRAS BEBIDAS / OTHER DRINKS

ÁGUA / WATER

Água 0,75L <i>Still Water 0,75L</i>	Água c/ Gás 0,75L <i>Sparkling Water 0,75L</i>	2,00€
---	--	--------------

SUMOS NATURAIS / NATURAL JUICES

Limonada 0,5L / 1L <i>Lemonade 0,5L / 1L</i>	4,00 / 6,00€
Sumo de Pêssego e Maçã 0,5L / 1L <i>Peach and apple juice 0,5L / 1L</i>	5,00 / 7,00€

SANGRIA / SANGRIA

Sangria Vinho (tinto ou branco) 1L <i>Wine Sangria (red or white) 1L</i>	19,00€
Sangria Espumante 1L <i>Sparkling Sangria 1L</i>	23,00€

CARTA DE CHÁS / TEA LIST

Ervas do Douro / Lucia-Lima / Camomila / Cidreira / Chá Verde <i>Douro Herb Tea / Lemon Verbena / Chamomile / Melissa / Green Tea</i>	3,00€
---	--------------

CAFÉ / COFFEE

Café / Descafeinado <i>Coffee / Decaffeinated Coffee</i>	1,60€
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,50€
Café Americano <i>Coffee Americano</i>	2,60€

Visite a nossa adega e descubra
onde os **nossos vinhos**
ganham vida.

*Visit our winery and see where
our wines are born.*

 Tripadvisor



VISITAS À ADEGA
VISITS TO WINE CELLAR

Marque connosco
ou através de:
Book with us or via:

✉ anetowines@gmail.com

☎ (+351) 963 060 881

🌐 anetowines.pt