

M E N U

COUVERT

Cesto de pão, pasta de azeitona, azeite, redução de vinho do Porto

3,00€

PARA PARTILHAR

Ovos rotos de Bacalhau

Batata frita, bacalhau, cebolada, ovos

10,00€

Peixe Rei

Frito à moda da tasca com limão

8,00€

Batatas Camponesas

Batatas salteadas em pasta aromática picante

6,00€

Bacalhetas

Bacalhau em farinha de milho, compota de pimentos

10,00€

Salada da Telhada

Requeijão de cabra, agrião, fruta da época, frutos secos tostados

14,00€

Milhos crocantes

Milhos dourados, enchidos & marmelada

10,00€

Alheira Bísara

Grelhada, aioli de mostarda,

10,00€

Pedra de Charcutaria e Queijos

Presunto de porco Bísaro, 30 meses de cura, queijo amanteigado de ovelha, queijo apimentado mistura

16,00€

Camarão Tigre

Camarões Tigre grelhados, manteiga aromática

28,00€

Lavagante

Cauda de lavagante +-150gr grelhada, salada da horta, vinagrete do chef

30,00€

COUVERT

Bread basket, olive paste, olive oil, Porto wine reduction

TO SHARE

The broken eggs

Fried potatoes, codfish, onion, eggs herbs sauce

King fish

Tiny fried fish tavern style with lemon

Country Potatoes

Golden potatoes mixed with an aromatic and spicy paste

Bacalhetas

Codfish Fried in corn flour, sweet peppers jam

Telhada's Salad

Cottage goat cheese, watercress, seasonal fruits, toasted dried fruits

Crispy corn

Golden corn cake, charcuterie & marmalade

“Alheira” sausage

Grilled,, mustard aioli

Stone of Charcuterie and Cheese

Acorn fed porc's smoked “ham”, terrincho cheese & sheeps cheese

Tiger Prawn

Grilled Tiger Prawns, aromatic butter

Lobster

*Grilled Lobster tail
+- 150gr, salad from our garden, vinaigrette*

M E N U



SOPAS

Sopa à Lavrador
batata, couve, feijão vermelho, enchidos crocantes

Caldo verde
Couve Galega, chouriça de carne

PRINCIPAIS

Massada Corvina
Filete de corvina braseado, massa estufada, camarão, pimentos

Porco Bísaro
Cachaço no forno, batata gulosa, legumes da horta

Costelinhas de Cordeiro
Grelhadas, batata rústica, legumes salteados

Bacalhau
Grelhado e lascado, tosta de pão do "Tio Luciano", pickle de cebola roxa e pimentos,

Polvo "à Escondidinho"
Arroz caramelizado de polvo

Naco à "Tasqueiro"
De vitela na sertã, alho e fumeiro crocante, batata frita caseira

Javali
cozinhado a baixa temperatura, castanhas, trouxa de arroz de salpicão

Costeletão
De porco nacional "Duroc", migas de couve galega e feijão vermelho

Cuscos de Vinhais
Caldeirada de cogumelos, cuscos de vinhais

SOUPS

6,00€ Farmers Soup
Potato, cabbage, beans, crispy smoked sausage

€6,00 Green broth
Galician Cabbage, meats Chorizo

MAINS

24,00€ Meagre
Braised meagre fillet, stewed pasta, shrimp, bell peppers

22,00€ Bísaro Porc
Porc top loin in the oven, potatoes, season vegetable

21,00€ Lamb Chops
Grilled chops, rustic potatoes, sautéed vegetables

23,00€ Codfish
Grilled, chipped, "Luciano's" bread toast, pickled red onions and peppers

22,00€ Octopus "Escondidinho"
Caramelized rice

23,00€ Veal Steak
Sautéed, crispy smoked sausages, housemade french fries

21,00€ Wild Boar
Slow cooked, chestnuts, "salpicão" sausage rice roll

20,00€ Prime Rib
Of "Duroc" porc, sauteed "migas" - green cabbage & red beans

18,00€ Cuscos from "Vinhais"
Mushroom stew, cuscos

M E N U



SOBREMESAS

Abóbora

Bolinho de abóbora, caramelo salgado, crocante de amêndoa e toffee, gelado de Amêndoa Amarga

Vinho de sobremesa

Dona Otília Porto branco 10 anos

Rebuçado da Régua

Massa filo, mousse de rebuçado da Régua, curd de vinho do Porto

Vinho de sobremesa

Vasques de Carvalho Colheita 2004

Crumble

De fruta da Quinta da Telhada, gelado de baunilha, crocante de mel e baunilha

Vinho de sobremesa,

Dos Santos Porto Tawny 20 anos

Chocolate - 78% cacau

Mousse de chocolate, calda de porto ruby cremoso, amêndoa torrada

Vinho de sobremesa

Dos Santos Porto LBV 2019

Abóbora

Bolinho de abóbora, caramelo salgado, crocante de amêndoa e toffee, gelado de Amêndoa Amarga

Vinho de sobremesa

Dona Otília Porto branco 10 anos

DESSERTS

Pumpkin

Pumpkin cake, salty caramel, crunchy almond and toffee, bitter almond ice cream

Desert wine

6,00 € *Dona Otília 10 years old white Porto*

8,00 € **Régua's Candy**

Filo pastry filed with Régua's candy mousse and Porto wine curd

Desert wine

10,00 € *Vasques de Carvalho Colheita 2004*

8,00 € **Crumble**

Of Seasonal ,fruit from the Telhada Quinta, vanilla ice cream, crispy vanilla and honey

Desert wine

8,00 € *Dos Santos 20 years Tawny Porto*

8,00 € **Chocolate- 78% cocoa**

Chocolate mousse, housemade creamy ruby Porto syrup, toasted almonds

Desert wine

5,00 € *Dos Santos Porto LBV 2019*

8,00€ **Pumpkin**

Pumpkin cake, salty caramel, crunchy almond and toffee, bitter almond ice cream

Desert wine

6,00 € *Dona Otília 10 years old white Porto*

TAXA DE ROLHA POR GARRAFA- 15€

DISPOSIÇÕES LEGAIS

Será um prazer esclarecê-lo 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.

Tenha em atenção que a cozinha não tem ambiente controlado pelo que poderá haver contaminação cruzada.

Existe livro de reclamações.

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

Os anos dos vinhos estão sujeitos a novas colheitas.

Nos termos do nº1 do artigo 3º do decreto-lei nº50/2013, de 16 de abril, alterado pelo decreto-lei nº106/2015, de 16 de abril:

É proibido facultar, independentemente de objetivos comerciais, vender ou, com objetivos comerciais, colocar à disposição, em locais públicos e em locais abertos ao público:

- a) bebidas espirituosas, ou equiparadas, a quem não tenha completado 18 anos de idade;
- b) todas as bebidas alcoólicas, espirituosas e não espirituosas, a quem não tenha completado 16 anos de idade, ou a quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

Bom Proveito!

CORK FEE PER BOTTLE - 15€

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.

A guest complaints book is available.

No dish, food or drink will be charged if it was not requested by the customer and if it remains untouched by the customer.

All the wines in the list may be subject to new harvest.

Pursuant to paragraph 1 of article 3 of decree-law no. 50/2013, of april 16, as amended by decret law no. 106/15, of april 16:

It shall be prohibited to permit, for commercial purposes, to sell or, for commercial purposes, to make available, in public places and places open to the public:

- (a) spirit drinks, or equivalent, to persons who have not attained the age of 18 years;
- (b) all alcoholic beverages, spirits and non-spirits, to those who have not reached the age of 16 years, or to those who are notoriously intoxicated or appear to have a psychic anomaly

Enjoy!