

25th October 2024

Optional touristic programme (extra charge)

TRAIN | From: Porto S. Bento Station - To: Pinhão

Departure from Porto: 9:20 AM

Arrival to Pinhão: 11:40 AM



TRAIN | From: Pinhão - To: Porto S. Bento Station

Departure from Pinhão: 6:15 PM

Arrival to Porto: 8:30 PM

◊ **Visit to *Quinta do Bonfim* and Picnic at the *Quinta*** (Picnic with typical Douro recipes, flyer with the contents attached – MENU MERENDA NA VINHA PICNICS attached)



◆ **Guided tour with wine tasting*** of 3 classic Dow's Vintage Ports: *Quinta do Vesúvio (1995)*, *Graham's (2000)*, and *Porto Vintage Dow's Quinta do Bonfim*)



◆ **Walk in the vineyard**

Price: 160 euros - includes transportation and activities with the picnic

*Wine tasting: There are also other wine tasting options (with different prices):

- Douro DOC Tasting: 3 iconic Douro DOC wines.

Dow's Tasting: Dow's signature profile with an LBV, a 30-year Tawny, and a 1994 Vintage Port.

Dow's Aged Tawnies Tasting: Special selection of Tawnies aged from 10 to 40 years.

There is a choice of two different restaurants for lunch:

- Restaurante Bonfim 1896 With Pedro Lemos (menu attached)
- Casa Dos Ecos (menu attached)

MERENDA NA VINHA PICNICS

MENU

Seleção de pão
Sopa fria de tomate coração-de-boi
Salada de verduras
Carapau de escabeche
Covilhete
Queijo Merendeira
Fruta da época
Toucinho do céu
Garrafa de Altano Branco por cada 2 pessoas
Copo de Porto Dow's 10 Anos ou LBV

Preço por pessoa: 40€

Selection of Portuguese bread
Oxheart tomato cold soup
Seasonal greens salad
Horse mackerel "escabeche"
Meat pie
Merendeira cheese
Fresh seasonal fruit
Almond custard tart
A bottle of Altano White for 2 people
A glass of Dow's Port 10 Year Old or LBV

Price per person: 40€



Mínimo de encomenda para 2 pessoas. Reserva até 72h antes.

O piquenique será entregue numa cesta para ser consumido na área de piqueniques (Merenda na Vinha).

Minimum of two people. Must be booked 72 hours in advance.

The picnic will be delivered in a traditional basket and can be enjoyed on our picnic area ('Merenda na Vinha').

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Alinea b) do nº1 do artigo 135 do RJACSR

MERENDA NA VINHA PICNICS

ALERGÉNIOS ALLERGEN



	Wheat	Crab	Egg	Fish	Nut	Soy	Milk	Kiwi	Celery	Sulfur dioxide	Gluten	Shellfish	Dairy
Seleção de pão Selection of Portuguese bread	•		•			•	•						
Sopa fria de tomate coração-de-boi Oxheart tomato cold soup	•									•			•
Salada de verduras Seasonal greens salad	•									•			•
Carapau de escabeche Horse mackerel "escabeche"	•			•						•			•
Covilhete Meat pie	•		•			•	•	•					
Queijo Merendeira Merendeira cheese							•						
Fruta da época Fresh seasonal fruit													
Toucinho do céu Almond custard tart			•				•	•		•			

BOMFIM 1896

WITH PEDRO LEMOS

Inspirado nas memórias e aromas das cozinhas de família

Na Quinta do Bomfim, lar do Vinho do Porto Dow's desde 1896 e cultivada pela família Symington há já cinco gerações, surge um restaurante inspirado nas cozinhas de família no Douro – as de grandes chaminés e de confeção a lenha. Honrando este elemento central de convívio e partilha, apresentamos uma cozinha em plano aberto, com visão clara de toda a ação, onde o aroma inconfundível dos pratos confeccionados no fogão e forno a lenha transmite uma identidade única. Bomfim 1896 with Pedro Lemos reflete o património da região e respetiva gastronomia, harmonizada com os vinhos da família Symington. Seja bem-vindo a nossa casa.

Inspired by memories and aromas of the family kitchen.

Quinta do Bomfim has been home to Dow's Port since 1896 and farmed by the Symington family for five generations. Our restaurant is inspired by traditional Douro family kitchens, centred around large chimneys and wood-fired ovens. Celebrating this familiar sense of sharing and conviviality, the kitchen is at the heart of our restaurant, offering a direct view of the cooking with the distinct aromas of dishes prepared in wood-burning ovens. Bomfim 1896 with Pedro Lemos reflects the heritage of our region and its cooking, brought together with an exceptional selection of wines from the Symington family. Welcome to our home.


SYMINGTON
Family Crest

QUINTA DO BOMFIM

COUVERT

Pão de centeio, azeite Quinta do Ataíde Bio, requeijão de ovelha
Rye bread, Quinta do Ataíde Bio olive oil, sheep's cottage cheese

3€ / pax

As nossas matérias-primas são preparadas em ambientes que podem conter alergénios. No caso de alergias ou intolerâncias, informe-nos, por favor, antes de efetuar o seu pedido. Segundo o Regulamento UE n.º 1169 (25 de outubro de 2011), nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, ainda que seja por este inutilizado. Este estabelecimento possui livro de reclamações.

Our products are prepared in environments that may contain allergens. In case of allergies or intolerances, please inform us before placing your order. EU regulation no. 1169 (25th October 2011): no dish, food or drink, including the couvert, can be charged if not requested, even if consumed by the customer. This establishment has a complaints book.

Valores com IVA incluído à taxa legal em vigor.
Prices with VAT included.

ENTRADAS STARTERS

Sopa fria de tomate coração-de-boi Cold oxheart tomato soup	12€
Patê en croute, legumes avinagrados Pâté en croute, pickled vegetables	18€
Ostras, uvas, champanhe Oysters, grapes, champagne	18€
Enguia fumada, brioche, maçã, rabanetes Smoked eel, brioche, apple, radishes	18€
Gamba da costa do Algarve na brasa Grilled prawn from the Algarve coastline	18€
Vieiras, espargos, beurre blanc Scallops, asparagus, beurre blanc	23€
Bife tártaro Beef tartare	18€

VEGETARIANO VEGETARIAN

Alcachofras grelhadas
Grilled artichokes

16€

Couve-flor assada, especiarias, potage
Roasted cauliflower, spices, potage

15€

Cenouras, leiteinho, avelãs
Carrots, buttermilk, hazelnuts

18€

Beringela, grão-de-bico, cominhos
Aubergine, chickpeas, cumin

18€

**PEIXE
FISH**

Pregado assado, farinha de pau, ervilhas
Roasted turbot, cassava, peas

45€

Peixe do dia grelhado, bivalves, lula, caldeirada
Grilled catch of the day, shellfish, squid, caldeirada

38€

Bacalhau, favas, sames
Cod, broad beans, sames

32€

Arroz cremoso de lavagante azul (2 pax)
Creamy blue lobster rice (2 pax)

135€



*Andrew James Symington (primeira geração / first generation):
finais da década de 1920 / circa late 1920s.*

CARNES MEAT

Cordeiro de leite, bulgur, molho do assado
Grass-fed lamb, bulgur, jus

36€

Vaca, cebolas, rábano picante, alfaces grelhadas
Beef, onions, horseradish, grilled lettuce

34€

Pato, barigoule, lentilhas, cogumelos silvestres
Duck, barigoule, lentils, wild mushrooms

32€

Novilho, puré de batata, legumes assados (2 pax)
Veal, mashed potato, roasted vegetables (2 pax)

60€

SOBREMESAS DESSERTS

Mil-folhas, creme fumado, caramelo salgado
Millefeuille, smoked cream, salted caramel

12€

Tartelete merengada, ruibarbo, citrinos
Meringue tart, rhubarb, citrus

12€

Ananás dos Açores, ras el hanout, coco
Pineapple from the Azores Islands, ras el hanout, coconut

14€

Sundae, chocolate, Vinho do Porto Graham's Six Grapes
Sundae, chocolate, Graham's Six Grapes Port

12€

CARTA DE COMIDAS

Broa de milho, trigo de Favaíos, folar transmontano, azeitonas e azeite da Quinta	6 €
Tábua de enchidos de porco Bísaro	15 €
Tábua de presunto de porco Bísaro Reserva 24 meses	20 €
Tábua de queijos regionais	18 €
Sopa fria de tomate coração-de-boi	7 €
Sopa do Lavrador	7 €
Carapau de escabeche	10 €
Grãozada de sames de bacalhau	12 €
Tripas e feijocas	12 €
Legumes assados	8 €
Asas de frango do campo assadas	10 €
Queijo merendeira no forno	7 €
Moelas de galinha na caçarola	8 €
Tomate coração-de-boi	8 €
Salada de verduras	7 €

Do forno a lenha	1 Pax	2 Pax
Bacalhau com migas soltas	29 €	56 €
Polvo à lagareiro	29 €	56 €
Milhos com costelas em vinha-d'alhos	19 €	36 €
Franganito, batatas e tomate		30 €
Arroz de pato	24 €	46 €
Vitela, batatas e grelos	28 €	54 €
Cabrito, arroz de forno	32 €	60 €

SOBREMESAS

Picado de abelha	6 €
Torta e infusão de laranjas da Quinta do Bomfim	6 €
Tarte de maçã	8 €
Pudim da Casa do Ecos	6 €
Leite-creme queimado	12 €
Queijo da Serra da Estrela, compota dos Ecos	10 €