



QUINTA SÃO JOSÉ DO BARRILÁRIO



Embarque numa viagem inesquecível ao Hotel Quinta São José do Barrilário
Situada no meio das colinas e vinhas do Vale do Douro, o Hotel São José do Barrilário convida-o a experimentar a essência do rico património e da beleza encantadora de Portugal.

Deixe-nos transportá-lo para um lugar onde o tempo parece não passar, onde as paisagens, os sons e os sabores de Portugal o envolvem numa sinfonia de prazeres.

*Embark on an unforgettable journey to Hotel Quinta São José do Barrilário
Set amidst the hills and vineyards of the Douro Valley, Hotel São José do Barrilário invites you to experience the essence of Portugal's rich heritage and enchanting beauty.*

Let us transport you to a place where time seems not to pass, where the sights, sounds and flavours of Portugal envelop you in a symphony of pleasures.



Q.S.J.B

PANORÂMICO

R E S T A U R A N T E

COUVERT

Pão da região, azeite, manteiga de maçã e flor de sal

Local bread, olive oil, apple butter and fleur de sel

Pain local, huile d'olive, beurre de pomme et fleur de sel

6.00€ |    

ENTRADA FRIA COLD STARTER | ENTRÉE FROIDE

CORAÇÃO DE BOI | MANJERICÃO | FRUTOS SECOS

Carpaccio de tomate coração de boi, emulsão de manjericão e urtigas, frutos secos caramelizados

Tomato local style carpaccio, basil and nettle emulsion, caramelized nuts

Carpaccio de tomate “Coração de boi”, émulsion de basilic et d’orties, fruits secs caramélisés.

9.00€ |   

MARONESA | PICKLES | AZEITE DE PINHO

Tártaro de vitela Maronesa DOP, sementes de mostarda, pickles caseiros e azeite de pinho das Meadas

“Maronesa DOP” veal tartare, mustard seeds, homemade pickles, and “Meadas” pine oil

Tartare de veau “Maronesa DOP”, graine de moutarde, pickles maison, et huile de pin des “Meadas”

16.00€ |   

FOIE GRAS | FIGO | BRIOCHE

Terrina de foie gras e figo pingo de mel, brioche de massa mãe e rebentos frescos

Terrine of “foie gras” and honey-drizzled figs, sourdough brioche and fresh sprouts

Terrine de foie gras et figues au miel, brioche au levain et pousses fraîches

18.00€ |    

ENTRADA QUENTE HOT STARTER | ENTRÉE CHAUDE

PITHIVIER | CAMARÃO | BISQUE

Pithivier de camarão, robalo e malagueta fresca, bisque de marisco e ervas frescas

Shrimp, sea bass, and fresh chili pithivier, seafood bisque, and fresh herbs

Pithivier de crevettes, bar et piment frais, bisque de fruits de mer et herbes fraîches

13.00€ |     

POLVO À GALEGA

Polvo, azeite e pimentão doce

Octopus, olive oil, and paprika

Poulpe, huile d’olive et piment doux

15.00€ | 

RABO DE BOI | TRUFA | QUEIJO DE CABRA

Ravioli de rabo de boi, molho de trufa e lascas de queijo seco de cabra

Oxtail ravioli, truffle sauce, and slices of aged goat cheese

Ravioli de queue de boeuf, sauce à la truffe et fromage de chèvre séché

12.00€ |   



PEIXE | FISH | POISSON

BACALHAU | COENTROS

Arroz caldoso de bacalhau e coentros

Cod and coriander rice with broth

iz au morue et à la coriandre

32.00€ |  

RODOVALHO | TRUFA DE TRÁS-OS-MONTES | COUVE-FLORES

Rodovalho e trufa a baixa temperatura, puré caramelizado de couve-flor e molho de espumante

Turbot and truffle low-temperature cooked, caramelized cauliflower purée, and sparkling wine sauce

Barbue et truffe en cuisson sous vide, purée caramélisée de chou-fleur et sauce au champagne

28.00€ |   

CARNES | MEATS | VIANDES

ANHO | CENOURA | MILHOS

Carré de borrego grelhado, puré de cenoura fumada, milhos secos de enchidos, legumes e jus

Grilled lamb rack, smoked carrot purée, dried sausage polenta, vegetables and jus

Carré d’agneau grillé, purée de carotte fumée, maïs secs de charcuterie, legumes et jus

33.00€ |  

ENTRECÔTE | TRUFA

Vazia de vitela Maronesa DOP grelhada, gnóchis trufados e jus

Grilled Maronesa DOP veal sirloin, truffled gnocchi and jus

Entrecôte de veau Maronesa DOP grillée, gnóchis à la truffe et jus

23.00€ |   



Q.S.J.B

RECORDAÇÕES

M E M O R I E S | M É M O I R E S

Frango do Campo Biológico e arroz de forno
Organic free-range chicken and baked rice
Poulet de la ferme biologique et riz au four

22.00€ | 🍴

Vitela de comer à colher, puré de batata e legumes
Veal, mashed potatoes and vegetables
Veau, purée de pommes de terre et légumes

24.00€ | 🍴 🍴

Lombo Especial de bacalhau à lagareiro
Special loin of cod à Lagareiro
Lieu noir à Lagareiro

72.00€ | 🍴 🍴 🍴 🍴

Cabrito de Armamar assado, batata assada, arroz de forno e legumes salteados
Roast Armamar baby goat, baked potatoes, baked rice and sautéed vegetables
Chevreau rôti de Armamar, pomme de terre rôtie, riz au four et legumes sautés

60.00€ | 🍴 🍴 🍴 25mim

GUARNIÇÕES COMPLEMENTARES COMPLEMENTARY SIDE DISHES | ACCOMPAGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Puré de batata
Mashed potatoes | Purée de pommes de terre

5.00€ | 🍴 🍴

Legumes frescos salteados
Sauteed fresh vegetables | Légumes frais sautés

5.00€

Cogumelos salteados
Sauteed mushrooms | Champignons sautés

5.00€

Salada alfaces e tomate
Lettuce and tomato salad | Salade de laitue et de tomates

5.00€

IVA incluído à taxa em vigor
VAT included . TVA inclue



VEGETARIANO | VEGETARIANS | VÉGÉTARIENS

ENTRADA | STARTER | ENTRÉE

MAÇA | TOMATE | VEGETAIS

Gaspacho de tomate e maçã, jalapeno, salada crua de beterrabas, pimentos tricolores, funcho, gel de aloé vera e tostas

Tomato and apple gaspacho, jalapeño, raw beetroot and fennel salad with aloe vera gel

Gaspacho de tomate et pomme, jalapenö, salade crue de beterraves, fenouil et gel d´aloé vera

12.00€ |  

PRINCIPAL | MAIN | PRINCIPAL

SOUFFLÉ | TOMATE

Soufflé de legumes da horta e molho de tomate

Garden vegetable soufflé with tomato sauce

Soufflé de legumes du potager et sauce tomate

20.00€ |  

TRUFA | COUVE-FLOr | ALHO FRANCÊS

Gnochis de trufa, puré caramelizado de couve-flor, ovo frito, espuma de alho francês e crocante de linhaça

Truffle gnocchi, caramelized cauliflower purée, fried egg, leek foam and flaxseed crisp

Gnocchi à la truffe, purée caramélisée de chou-fleur, oeuf frit, mousse de poireau et croquant de lin

19.00€ |    

MENU INFANTIL [26.00€]

CHILDREN'S MENU | MENU ENFANT

ENTRADA | 1 PRATO PRINCIPAL | 1 SOBREMESA / STARTER | 1 MAIN COURSE | 1 DESSERT

Creme de legumes

Vegetable cream soup | Crème de legumes

Peixe fresco panado com batatas fritas e arroz branco

Fish and Chips with baked rice | Poisson frais pané, frites et riz

 

Bolonhesa de vitela e esparguete

Spaghetti with veal Bolognese | Spaghetti à la bolognaise de veau

 

Mousse de chocolate

Chocolat mousse | Mousse au chocolat

  

IVA incluído à taxa em vigor

VAT included . TVA inclue



Q.S.J.B

SOBREMESAS

D E S S E R T S

ARROZ-DOCE | MAÇÃ | GRANOLA

Arroz-doce, puré de maçã assada, granola e sorbet de Granny Smith

Rice pudding, roasted apple purée, granola and Granny Smith sorbet

Riz au lait, purée de pomme rôtie, granola et sorbet Granny Sorbet

12.00€ |   

CHOCOLATES | GENOISE | CITRINOS

Mousse de chocolate negro, leite e branco, crocante de chocolate, genoise e citrinos, ganache e chocolate quente

Dark, milk and white chocolate mousse, chocolate crisp, genoise with citrus ganache and hot chocolate

Mousse de chocolat noir, au lait et blanc, croustillant au chocolat, genoise et agrumes, ganache et chocolat chaud

18.00€ |    

MAÇÃ | CHOCOLATE BRANCO | WASABI

Falsa maçã em texturas, baunilha, amêndoa, canela e wasabi, crumble de chocolate, sponge cake de matcha e gel de vinagre de maçã

Apple in textures, vanilla, almond, cinnamon and wasabi, chocolate crumble, matcha sponge cake and apple vinegar gel

Pomme en texture, vanille, amande, cannelle et wasabi, crumble au chocolat, génoise au matcha et gel au vinaigre de pomme

14.00€ |    

**ABADE DE PRISCOS | CITRINOS
QUEIJO DA REGIÃO**

Pudim abade de priscos, sorbet de citrinos, sponge cake e espuma de queijo da região

Abade de priscos pudding, citrus sorbet, sponge cake and regional cheese foam

Abade de priscos, sorbet aux agrumes, génoise et mousse de fromage régional

13.00€ |    

FRUTOS VERMELHOS | FOLHADO FRANCÊS | HIBISCO

Mil folhas e frutos vermelhos em texturas, com sorbet de framboesa e hibisco

Thousand leaves and red berries in textures, with raspberry and hibiscus sorbet

Feuilles de mille et baies rouges en textures, avec sorbet framboise et hibiscus

16.00€ |   

GELADOS VARIADOS

Ice cream / Glace

8.00€ |    

VARIEDADES DE FRUTA LAMINADA

Assortment of sliced fruit / Assortiment de fruits tranchés

12.00€

QUEIJOS DOP E DOCES

DOP Cheese and jelly / Fromages DOP et confitures

19.00€ |   

IVA incluído à taxa em vigor

VAT included . TVA inclue



RESTAURANTE PANORÂMICO

ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES

Estando cientes das preocupações que são geradas ao deslocar-se à Quinta do Barrilário Restaurante para quem tenha alergias ou intolerâncias alimentares, a Quinta do Barrilário dispõe de uma legenda com as respetivas substâncias alergénicas, permitindo assim disfrutar da refeição com segurança e sem riscos. Em caso de dúvida, consulte o nosso colaborador.

Being aware of the concerns that are generated when going to the Quinta do Barrilário, for those who have food allergies or intolerances, Quinta do Barrilário has a legend with the respective allergenic substances, thus allowing you to enjoy your meal safely and without risk.
If in doubt, please consult our staff member.

Conscient des inquiétudes qui sont générées lors de la fréquentation des The Wine House Restaurante, pour ceux qui ont des allergies ou intolérances alimentaires, Quinta da Pacheca dispose d'une légende avec les substances allergènes respectives, vous permettant ainsi de profiter de votre repas en toute sécurité et sans risque.
En cas de doute, veuillez consulter un membre de notre personnel.

Por favor, informe a equipa sobre alergias ou intolerâncias alimentares.
Please inform our staff for any allergies or food restrictions.
Veuillez informer le personnel des allergies et intolérances alimentaires.

- | | |
|--|--|
|  Glúten • Gluten |  Soja • Soy |
|  Mostarda • Mustard • Moutarde |  Tremço • Lupin |
|  Crustáceos • Crustaceans • Crustacés |  Peixes • Fish • Poisson |
|  Aipo • Celery • Céleri |  Leite • Milk • Lait |
|  Ovos • Eggs • oeufs |  Molusco • Shellfish • Mollusques |
|  Amendoim • Peanuts • Cacahuètes |  Frutos de casca rija • Nuts • Noix |
|  Sulfitos • Sulfites |  Sementes de Sésamo • Sesame Seeds
Grain de Sésame |

IVA incluído à taxa em vigor
VAT included . TVA inclue