

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

Consomé de codorniz Quail consommé	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, leiteiro, 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, feijão maduro, sames
Cod, red string 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€