

BOMFIM 1896

Inspirado na herança e nos sabores do Norte e do Douro, o Bomfim 1896 representa um regresso às nossas origens e a continuidade da ligação profunda da família Symington com esta região que temos a honra de chamar casa há cinco gerações. Celebramos o património, os produtos locais, as tradições e as pessoas que fazem do Douro um lugar único.

No Bomfim 1896, a experiência gastronómica une a herança vitivinícola da família Symington à autenticidade da cozinha regional, com ênfase em ingredientes locais, pratos preparados com fogo e lenha e harmonizações com os melhores vinhos.

Inspired by the heritage and flavors of Northern Portugal and the Douro, Bomfim 1896 is a return to our roots and a continuation of the Symington family's enduring connection with this region, which we have proudly called home for five generations. We celebrate the local heritage, the produce, the traditions, and the people who make the Douro truly special.

At Bomfim 1896, the dining experience brings together the Symington family's winemaking legacy and the authenticity of regional cuisine, highlighting local ingredients, wood-fired cooking, and carefully paired wines.



QUINTA DO BOMFIM

MENU DE DEGUSTAÇÃO | TASTING MENU

PROVAR O NORTE
TASTE THE NORTH

Menu inspirado na tradição do Norte de Portugal e na sua estrutura da mesa Portuguesa.
A menu inspired by the culinary traditions of Northern Portugal and the essence of the Portuguese table.

Tartelete de Cogumelos e Trufa com Canja de Perdiz de Caça
Mushroom and Truffle Tartlet with Partridge Consommé

Polvo com Louro, Alho e Molho Verde
Octopus with Bay Leaf, Garlic and Green Sauce

Milhos de Enchidos com Enguia do Minho
Regional Charcuterie Polenta with Eel

Bacalhau Assado com Açorda de Sames
Roasted Cod with “Açorda de Sames”

Pato Selvagem com Nabos e Canela
Wild Duck with Turnips and Cinnamon

Abade de Priscos com Citrinos e Romã
“Abade de Priscos” Flan with Citrus and Pomegranate

110€

PAIRING VINHO
WINE PAIRING

Pairing Symington

Com gerações de experiência, os vinhos do Douro da família Symington refletem a tradição e a qualidade pela qual a família é conhecida. Estas harmonizações foram cuidadosamente escolhidas para destacar o melhor dos nossos vinhos e realçar os sabores de cada prato.

With generations of experience, the Symington family's Douro wines reflect the heritage and quality for which the family is renowned. These pairings have been carefully chosen to highlight the best of our wines and enhance the flavors of each dish.

Pairing PFV

A Symington Family Estates é membro da Primum Familiae Vini (PFV), uma associação de 12 prestigiadas famílias produtoras de vinho da Europa. Fundada em 1992, a PFV promove as tradições e valores das vinícolas familiares, garantindo a sua continuidade para futuras gerações. Seleccionamos as melhores harmonizações entre os vinhos da PFV para acompanhar este menu degustação.

Symington Family Estates is a member of the Primum Familiae Vini (PFV), an association of 12 prestigious wine-producing families from Europe. Founded in 1992, PFV promotes the traditions and values of family-run wineries, ensuring their continuity for future generations. We have selected the finest pairings from PFV wines to complement this tasting menu.

- Altano Rosé
- Pequeno Dilema
- Casa de Rodas Alvarinho
- Pombal do Vesúvio 2016
- Quinta do Vesúvio 2019
- Dow's 30 Year Old Tawny

- Famille Hugel, Estate Rieseling 2017
- Joseph Drouhin, Chablis Réserve de Vaudon 2022
- Famille Perrin, Chateauneuf de Pape Les Sinards 2023
- Famille Perrin, Coudoulet de Beaucastel 2022
- Marchese Antinori, Chianti Classico Riserva 2022
- Symington Family Estates, Dow's 30 Year Old Tawny

65€

80€



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

COUVERT Selecção de Pães, Manteiga à Portuguesa, Azeite Quinta do Ataíde A Selection of Regional Breads, Portuguese-style Butter, Quinta do Ataíde Olive Oil Selecção de Pães, Manteiga à Portuguesa, Azeite Quinta do Ataíde, Cebolinhas Avinagradas com Porto, Rillete de Truta Fumada, Pastel de Javali com Molho Vilão A Selection of Regional Breads, Portuguese-style Butter, Quinta do Ataíde Olive Oil, Port Pickled Onions, Smoked Trout Rilletes, Wild Boar Pastry with "Vilão" Sauce	4€ / pax 8€ / pax
ENTRADAS STARTERS Presunto Bísaro 30 meses Bísaro Ham Aged 30 months Tartelete de Cogumelos e Trufa com Canja de Perdiz Mushroom and Truffle Tartlet with Partridge Consommé Polvo com Louro, Alho e Molho Verde Octopus with Bay Leaf, Garlic and Green Sauce Milhos de Enchidos com Enguia do Minho Regional Charcuteria Polenta with Eel Ovos com Cogumelos Silvestres e Trufa Eggs with Wild Mushrooms and Truffle Couve Portuguesa, Cebolas e Requeijão Portuguese Cabbage, Onions, and Fresh Cheese	27€ 18€ 22€ 18€ 22€ 16€

PRINCIPAIS
MAINS

Cuscos de Vinhais, Raízes e Cogumelos Vinhais Couscous with Roots and Mushrooms	28€
Polvo Assado com “Batata Borralhada” Roasted Octopus with “Ash-Baked Potato”	36€
Bacalhau na Brasa com Açorda de Sames Charcoal-Grilled Cod with “Açorda de Sames”	34€
Pato Selvagem com Nabos e Canela Wild Duck with Turnips and Cinnamon	38€
Cabrito Assado com Arroz de Forno Roast Kid Goat with Oven-Baked Rice	38€
Posta de Novilho na Brasa com Esparregado de Folhas Verdes e Batata Hasselback Chargrilled Veal Steak with Green Leaf “Esparregado” and Hasselback Potato	36€
Costeletão Maturado na Brasa (2 pax) Aged Charcoal-Grilled Prime Rib (2 pax)	100€

SOBREMESAS
DESSERTS

Rabanada na Brasa com Mexidos de Pinhão Grilled French Toast with Pine Nut “Mexidos”	14€
Abade de Priscos com Citrinos e Romã “Abade de Priscos” with Citrus and Pomegranate	14€
Pudim de Castanha de Bragança, Yuzu e Chocolate Branco Bragança Chestnut Pudding with Yuzu and White Chocolate	14€
Serviço de Queijos Portugueses Selection of Portuguese Cheeses	22€

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.