

Na cozinha do deCastro Gaia invoca-se a harmonização do vinho com os petiscos portugueses. Aqui é dada primazia aos produtos regionais, com um toque de modernidade, sob a orientação do Chefe Miguel Castro Silva e supervisão do Chefe José Guedes.

In deCastro Gaia kitchen, wine is harmonized with Portuguese tidbits. Here, we give precedence to regional products with a touch of modernity, under the guidance of Chef Miguel Castro Silva and under the supervision of Chef José Guedes.

Para mais informações sobre os produtos que contenham alergénios, solicitar o dossier disponível
For more information on products containing allergens, request the file available for consultation

Iva incluído à taxa legal em vigor | Temos livro de reclamações
VAT included | Complaints Book available

 /espacoportocruz

 Rate us on TripAdvisor!

 @espacoportocruz

 Rate us on Zomato!

MENU PARA 2 PESSOAS | MENU FOR 2 PERSONS

60

Couvert

Pintada de escabeche
Guinea Fowl in Escabeche Sauce

Tarte de tomate ^{veg}
Tomato tart

Bacalhau com feijoca
Cod with beans

Arroz de pato
Duck rice

COUVERT P/PESSOA | P/PERSON

Pão, azeite, pasta de tomate 2.50
Bread, Olive oil, tomato paste

SOPA | SOUP

Caldo Verde 4.50
Traditional cabbage soup with chorizo

Sopa do dia 3.50
Vegetable soup

PARA PICAR | TO NIBBLE

Pimentos 'Padrón' ^{veg} <i>'Padrón' peppers</i> ^{veg}	5.00
Presunto seleção <i>Cured Ham</i>	12.00
Tarte de Tomate ^{veg} <i>Tomato tart</i> ^{veg}	9.00
Espargo verde, presunto e gorgonzola <i>Green asparagus, cured ham and gorgonzola</i>	11.50
Peito de pato fumado, cogumelos e cebola roxa <i>Smoked duck breast, mushrooms and red onion.</i>	11.50
Salada de alcachofras e queijo de cabra ^{veg} <i>Artichoke salad with cured goat cheese</i> ^{veg}	11.50
Salada de mar (polvo, camarão, mexilhão e ovo) <i>Seafood salad (octopus, shirmp, mussels and egg)</i>	12.50
Tártaro de bacalhau com puré de grão <i>Codfish tartare with chickpea puree</i>	12.50
Pintada de escabeche, salada de funcho e maçã <i>Guinea fowl in "escabeche", fennel and apple salad.</i>	12.50
Tomate cereja, Gaspacho de avelã e requeijão ^{veg} <i>Cherry tomato, hazelnut gazpacho and cottage cheese.</i>	7.50
Legumes assados quark e pimentão fumado ^{veg} <i>Roasted vegetables, quark and smoked paprika.</i>	9.00
Peixinhos da Horta, maionese de limão ^{veg} <i>Green bean tempura, lemon mayonnaise</i> ^{veg}	6.50
Iscas do cachaço de bacalhau, maionese de tomate seco <i>Codfish fritters with dry tomatoes mayo</i>	12.50
Morcela da Beira com maçã <i>Black pudding with apple</i>	7.50
Coxa de frango Piri Piri <i>Piri piri Chicken</i>	8.00
Camarão, molho de marisco e alho <i>Shrimp, seafood and garlic sauce</i>	13.50

PRINCIPAIS | MAIN

Penne com Caponata ^{veg} <i>Penne rigate with caponata^{veg}</i>	14.50
Bacalhau à Brás <i>Codfish with julienne potatoes and scrambled egg</i>	16.50
Lombo de bacalhau à Minhota <i>Codfish loin "Minhota" style</i>	24.50
Lula grelhada, molho de manteiga, puré de batata e espinafre <i>Grilled squid, butter sauce, potato mash and spinach</i>	18.50
Arroz de polvo Provençal e seus filetes <i>Octopus rice and fillets</i>	22.00
Bacalhau com feijoca e azeitona <i>Codfish with white beans and olives stew</i>	18.50
Caldeirada de tamboril, lula e mexilhão <i>Monkfish, Squid and Mussel Stew</i>	22.00
Arroz de camarão e açafrão <i>Shrimp rice with saffron</i>	23.50
Porco Bísaro com arroz cremoso de cogumelos <i>Bísaro pork with juicy mushrooms rice</i>	18.50
Costela mendinha com milhos de couve <i>Roasted short ribs, Portuguese polenta with cabbage</i>	18.50
Arroz de Pato com a sua perna assada <i>Duck rice and leg confit</i>	19.50
Vitela em vinho tinto, puré e legumes <i>Braised veal in red wine, mashed potato and vegetables</i>	19.50
Entrecôte à Portuguesa com presunto <i>Veal steak, garlic laurel sauce and cured ham</i>	24.00

SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo de chocolate sem farinha, pralinée de Avelã <i>Chocolate cake without flour, hazelnut cream</i>	5.50
Dalva Porto Ruby Lote José Guedes	6.00
Parfait de amêndoa com zabaglione de Porto <i>Almond parfait with Port wine zabaglione</i>	5.50
Dalva Porto Lote Miguel Castro e Silva	6.00
Tarte de queijo no forno, conserva de fruta <i>Oven baked cheesecake, fruit jam</i>	5.50
Porto Cruz 10 anos	7.50
Leite creme 'Gran Cruz' queimado, com sorvete de tangerina <i>'Gran Cruz' Crème Brulée, mandarin sorbet</i>	5.50
Dalva Porto Dry White 10 Anos	5.50
Gelado de caramelo salgado e creme de avelã <i>Salted caramel ice cream with hazelnut cream</i>	5.50
Dalva Porto Colheita 2005	8.00
Gorgonzola com pêra em Porto e balsâmico <i>'Gorgonzola' with pear in Port wine preserve</i>	6.00
Porto Cruz Late Bottled Vintage 2003	6.50
Queijo de ovelha amanteigado com chutney de tomate e maçã <i>Sheep cheese with tomato apple chutney</i>	6.00
Dalva Porto Colheita 2011	10.00
Fruta <i>Fruit</i>	5.00
Gelados e Sorvetes (2 Bolas) <i>Ice cream (2 scoops)</i>	5.50
Chocolate Baunilha Framboesa Porto Tawny 10 Anos Tangerina <i>Chocolate Vanilla Raspberry Porto Tawny 10 Years Old Manderin</i>	

CARTA DE VINHOS
WINE LIST

DOC DOURO

ESPUMANTE / SPARKLING DOC DOURO	Copo / Glass 15cl	Garrafa / Bottle
Cruz Espumante	7.00	29.00
Dalva Espumante 2023	7.00	29.00
Dalva Espumante Rosé 2022	7.00	29.00
Ventozelo Espumante Grande Reserva Bruto	-	43.00

BRANCO / WHITE DOC DOURO

Dalva Colheita 2023	4.50	17.00
Dalva Colheita Biológico 2021	5.00	19.00
Dalva Reserva 2022	5.50	20.00
Ventozelo Reserva 2022	6.00	25.00
Quinta de Ventozelo Field Blend Lote MCS 2021	6.00	25.00
Quinta de Ventozelo Viosinho 2023	6.00	25.00
Quinta de Ventozelo Viosinho Magnum 2023	-	49.00
Quinta de Ventozelo Viosinho Lote MCS 2021	6.00	25.00
Quinta de Ventozelo Malvasia Fina 2023	6.00	25.00
Quinta de Ventozelo Rabigato 2023	6.00	25.00
Branco de Ventozelo 2017	-	32.00
Dalva Metamorfose Branco 2019	-	50.00
Quinta Vale Santa Luzia 2022	-	18.00

TINTO / RED DOC DOURO

Dalva Colheita 2021	4.50	17.00
Dalva Reserva 2021	5.50	20.00
Dalva Grande Reserva 2016	10.00	45.00
Ventozelo Reserva 2021	6.00	25.00
Quinta de Ventozelo Field Blend Lote MCS 2016	6.00	25.00
Quinta de Ventozelo Touriga Nacional 2021	6.00	25.00
Quinta de Ventozelo Touriga Franca 2021	6.00	25.00
Quinta de Ventozelo Syrah Unoaked 2022	6.00	25.00
Quinta de Ventozelo Syrah Oak Matured 2021	7.00	29.00
Quinta de Ventozelo Tinta Roriz 2019	6.00	25.00
Quinta de Ventozelo Tinta Amarela 2022	6.00	25.00
Quinta de Ventozelo Tinta Barroca 2020	6.00	25.00
Quinta de Ventozelo Tinto Cão 2021	6.00	25.00
Quinta de Ventozelo Sousão 2022	6.00	25.00
Quinta de Ventozelo Blend 2020	6.00	29.00
Quinta de Ventozelo LOCI 2020	10.00	45.00
Essência de Ventozelo 2016	20.00	55.00
Quinta Vale Santa Luzia 2019	-	18.00
2 Capelas Reserva Tinto 2020	-	18.00
Animus Reserva Tinto 2021	-	18.00

ROSÉ DOC DOURO

Dalva Colheita 2022	4.50	17.00
Quinta de Ventozelo 2022	6.00	25.00
Quinta de Ventozelo Magnum 2023	-	49.00

VINHO VERDE

Contacto Alvarinho 2021	-	29.00
Private Loureiro Anselmo Mendes 2020	-	48.00

MADEIRA

Colombo Madeira Verdelho, Branco 2019	-	43.00
Colombo Madeira Arnsburguer Verdelho, Branco 2018	-	43.00
Colombo Madeira Caracol Listrão, Branco 2021	-	43.00
Colombo Madeira Reserva Tinto 2017	-	43.00

VINHO DO PORTO | PORT WINE**Copo / Glass 6cl****Garrafa / Bottle****Branços frescos e frutados / Fresh and fruity white**

Cruz White	4.50	26.00
Cruz Lágrima	4.50	26.00
Dalva Dry White	4.50	26.00

Branços de lote estagiados em madeira / White aged in wood

Dalva Lote Miguel Castro Silva	6.00	32.00
Dalva Dry White Reserva	5.00	28.00
Dalva Dry White 10 Anos	5.50	30.00
Dalva Dry White 20 Anos	8.50	55.00
Dalva Dry White 40 Anos	-	165.00

Branços datados estagiados em madeira / White aged in wood dated

Dalva Colheita White 2007	12.00	70.00
Dalva Golden White 1989	35.00	-

Rosé fresco e frutado / Fresh and fruity rosé

Cruz Pink	4.50	26.00
-----------	------	-------

Tintos jovens e frutados / Young and fruity reds

Cruz Ruby	4.50	26.00
Cruz Ruby Reserve	5.00	28.00
Dalva Lote José Guedes	6.00	32.00

Tintos jovens estagiados em madeira / Young red wines aged in wood

Cruz Tawny	4.50	26.00
Cruz Special Reserve	5.00	28.00
Dalva Pure Tawny Reserve	8.00	40.00

Tintos frutados estagiados em garrafa / Fruity red wines aged in bottle

Cruz LBV Bottle Matured 2003	6.50	36.00
Quinta de Ventozelo LBV 2014	8.00	40.00

Tintos intensos estagiados em garrafa / Intense red wine aged in bottle

Dalva Vintage 2017	14.00	78.00
Dalva Vintage 2011	15.00	85.00
Dalva Vintage 2009	12.00	65.00
Dalva Vintage 1997	10.00	55.00
Dalva Pure Vintage 2019	18.00	100.00

VINHO DO PORTO | PORT WINE

Copo / Glass 6cl

Garrafa / Bottle

Tintos de lote estagiados em madeira / Red aged in wood

Cruz 10 Anos	7.50	37.00
Cruz 20 Anos	10.00	60.00
Cruz 30 Anos	-	95.00
Cruz 40 Anos	-	150.00

Tintos datados estagiados em madeira / Red aged in wood dated

Dalva Colheita 2005	8.00	80.00
Dalva Colheita 2011	10.00	60.00
Dalva Colheita 2004	8.00	40.00
Dalva Colheita 2001	16.00	90.00
Dalva Colheita 1999	10.00	60.00
Dalva Colheita 1985	18.00	150.00

ESPIRITUOSOS E OUTRAS BEBIDAS

| SPIRITS AND OTHER DRINKS

Copo / Glass 5cl

Garrafa / Bottle

Dalva Moscatel	6.00	19.00
Dalva Brandy VSOP	10.00	48.00
Dalva Aguardente Vinica Velhissima	17.00	120.00

WHISKY

Cutty Sark	7.00	70.00
Whisky Glen Moray Port Cask	8.00	80.00
Whisky Glen Moray 12 Anos	11.00	110.00
Label 5 12 Anos	9.00	90.00

RUM

Saint James XO	11.00	110.00
----------------	-------	--------

GIN

Gibson's Classic	9.00	70.00
Gin de Ventozelo	14.00	120.00

Complementos Complements

2,00€

10,00€

(Referigerantes Soft Drinks)

SANGRIA EM JARRO / WINE COCKTAILS JUGS

Vinho Tinto / Red Wine	32.00
Vinho Branco / White Wine	32.00
Vinho do Porto Rosé / Rosé Port Wine	32.00

CAFÉS, ÁGUAS, REFRIGERANTES E CERVEJAS
| COFFE, WATERS, SODAS AND BEER**CAFÉS E CHÁS / COFFE & TEA**

Café Expresso / Expresso	2.00
Descafeinado / Decaf	2.00
Café Americano / Expresso Americano	2.20
Café Duplo / Double Expresso	2.50
Pingo / Macchiato	2.50
Meia de Leite / White Coffe	3.00
Cappucino	3.50
Carioca de Café / Coffe	1.50
Carioca de Limão / Lemon	1.50
Chá / Tea	3.00

ÁGUA, SUMOS E REFRIGERANTES
/ WATER, JUICES & SODAS

Água Vitalis	2.50
Água das Pedras 0,25	2.50
Água das Pedras 0,75	3.50
Água Tônica	2.50
Sumo de laranja / Orange Juice	4.50
Limonada de Hortelã / Mint Lemonade	4.50
Ginger Ale	2.50
Coca Cola	2.50
Coca Cola Zero	2.50
Fanta de Laranja / Orange	2.50
Sprite	2.50
Nestea (Limão, Pêssego) / (Lemon, Peach)	2.50
Compal (Pêssego, Pêra; Manga/Laranja) (Peach, Pear, Mango/Orange)	2.50

CERVEJA / BEER

Super Bock (Pressão)	5.00
Super Bock s/ Álcool	5.00