
PONTE
by VALLADO

MENU

POENTE
by VALLADO

Assinada pelo chef executivo David Jesus com o contributo do chef Wendel Malnacic, a carta cruza a cozinha de autor com os sabores autênticos da região do Douro, respeitando a tradição através de uma abordagem criativa e contemporânea.

Created by executive chef David Jesus, with contributions from chef Wendel Malnacic, the menu blends signature cuisine with the authentic flavours of the Douro region, honoring tradition with a creative and contemporary approach.

(G) (L) (N) COUVERT

Pão de Trigo e Centeio 8€

Azeite Biológico Quinta do Vallado, Fruta ou Legumes da Estação, Manteiga Fumada de Alecrim

Sourdough Bread 8€

Quinta do Vallado Organic Olive Oil, Seasonal Fruit or Vegetables, Smoked Rosemary Butter

TÁBUAS / BOARDS

(G) (L) (N) Seleção de Queijos Portugueses 29€

Portuguese Cheese Selection 29€

Seleção de Carnes Curadas e Enchidos Portugueses 29€

Portuguese Cured Meats Selection 29€

PETISCOS / SNACKS

(G) (E) (P) Bolinhos de Bacalhau (4 unidades) 8€

Codfish Fritters (4 units) 8€

(G) (S) (E) (L) Pastel de Massa Tenra com Pernil Fumado 9€

Tender Pastry with Smoked Pork Shank 9€

(G) (L) (E) Peixinhos da Horta com Molho Holandês 9,50€

Green Beans with Tempura and Hollandaise Sauce 9,50€

(G) (L) (E) (MO) Brioche Torrado com Presunto e Pasta de Azeitona 9€

Toasted Brioche with Ham and Olive Paste 9€

ENTRADAS / STARTERS

(G) (E) (P) Caldo Verde com Bolinhos de Bacalhau 15€

Traditional "Caldo Verde" Soup with Codfish Fritters 15€

(P) (E) (S) (L) Cogumelos, Ovo a Baixa Temperatura e Caldo de Outono 16€

Mushrooms, Slow-Cooked Egg and Autumn Broth 16€

(L) (N) Cenouras Grelhadas com Burrata,Puré de Abóbora§ e Cominhos 16€

Grilled Carrots with Burrata, Pumpkin Purée and Cumin 16€

(M) (G) Mexilhão, Caril e Pão Frito 19€

Mussels, Curry and Fried Bread 19€

(P) Bacalhau com Grão e Pil Pil 18€

Codfish with Chickpeas and Pil-Pil 18€

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN DISHES

POENTE by VALLADO

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN DISHES

Ⓜ Polvo à Lagareiro com Batata Assada e Grelos 34€

Portuguese-Style Roasted Octopus with Roasted Potatoes and Turnip Greens 34€

Ⓟ Ⓖ Bacalhau com Broa, Batata Assada e Grelos 29€

Codfish with Cornbread Crust, Roasted Potatoes and Turnip Greens 29€

Ⓟ Ⓖ Ⓔ Filetes de Pescada com Arroz Malandro de Feijão 32€

Hake Fillets with Portuguese-Style Bean Rice 32€

Ⓒ Ⓟ Arroz Malandro de Camarão com Robalo na Brasa 36€
(opção apenas Arroz de Camarão 29€)

Prawn Rice with Grilled Sea Bass 36 €
(Creamy Prawn Rice Only 29 €)

Ⓛ Ⓝ Risotto de Cogumelos com Azeite de Trufa 24€

Mushroom Risotto with Truffle Oil 24€

Ⓛ Ⓢ Ⓐl Ⓢu Bochechas de Porco Estufadas em Vinho do Porto com Puré de Batata Trufado 30€

Port Wine-Braised Pork Cheeks with Truffled Mashed Potatoes 30€

Ⓢ Ⓐl Arroz de Forno de Enchidos e Pato 35€

Oven Baked Rice with Cured Meats and Duck 35€

Ⓢ Ⓐl Novilho Arouquês na Brasa, Jus de Carne e Legumes da Horta, Batata Frita ou Arroz de Forno 36€

Grilled Arouquesa Beef with Meat Jus and Garden Vegetables, Fried Potatoes or Oven-Baked Rice 36€

Ⓢ Ⓐl Cabrito, Grelos, Batata Assada e Arroz de Forno
36€ 1pax / 60€ 2pax

Lamb, Sprouts, Roasted Potatoes and Oven-Baked Rice
36€ 1pax / 60€ 2pax

SOBREMESAS

DESSERTS

POENTE by VALLADO

SOBREMESAS / DESSERTS

(L) (N) (E) Mousse de Chocolate com Avelãs, Azeite Quinta do Vallado e Flor de Sal 9€
Chocolate Mousse with Hazelnuts, Sea Salt and Quinta do Vallado Olive Oil 9€

(G) (E) (L) (N) Tarte de Amêndoa e Mirtilos 9€
Blueberry and Almond Tart 9€

(G) (E) (L) Rabanada, Frutos Vermelhos e Pimenta Verde 9€
French Toast, Red Berries and Green Pepper 9€

(L) (E) Tarte de Queijo 9€
Cheese Pie 9€

(L) (N) Gelado Artesanal 9€
Homemade Ice Cream 9€

Fruta da Estação 7€
Seasonal Fruit 7€

A - Amendoin (*Peanut)* / AI - Aipo (*Celery)* / C - Crustáceos (*Crustaceans)*
E - Ovos (*Eggs)* / G - Glúten (*Gluten)* / L - Leite incluíndo Lactose (*Milk including Lactose)*
M - Moluscos (*Molluscs)* / MO - Mostarda (*Mustard)* / N - Frutos Secos (*Tree Nuts)*
P - Peixe (*Fish)* / S - Soja (S*oy Sauce)* / SE - Sementes de Sésamo (*Sesame Seads)*
SU - Sulfitos (*Sulfites)* / T - Tremoço (*Lupine)*

VINHOS
WINES

POENTE
by VALLADO

VINHOS BRANCOS / WHITE WINES

	Colheita	 15cl	75cl	1,5 L
Vallado Poente	2024	4,00€	19,25€	
Vallado Prima	2025	4,75€	23,00€	50,75€
Vallado Prima	2024		23,00€	50,75€
Vallado Alvarinho	2025	6,00€	30,00€	60,00€
Vallado Alvarinho	2024		30,00€	
Vallado Douro Superior	2025	6,75€	33,00€	
Vallado Ensaio Arinto	2023	9,00€	44,00€	
Vallado Ensaio Rabigato	2023	9,00€	44,00€	
Vallado Reserva Branco	2025	10,00€	49,00€	98,00€
Vallado Ensaio Gouveio	2023	13,00€	64,00€	
Vallado Alvor	2024	22,00€	110,00€	220,00€

VINHOS ROSÉS / ROSE WINES

	Colheita	 15cl	75cl	1,5 L
Vallado Touriga Nacional	2025	4,50€	21,50€	47,50€
Vallado Touriga Nacional	2024		21,50€	
Vallado Tinto Cão	2024	10,00€	50,00€	100,00€

VINHOS
WINES

POENTE
by VALLADO

VINHOS TINTOS / RED WINES

	Colheita	 15cl	75cl	1,5 L
Vallado Poente Tinto	2023	4,00€	19,25€	
Vallado Douro Superior Organic	2023	6,75€	33,00€	66,00€
Vallado Douro Superior Organic	2020		36,50€	
Vallado Alicante Bouschet	2023	9,25€	46,00€	
Vallado Touriga Nacional	2023	9,25€	46,00€	92,00€
Vallado Touriga Nacional	2022		46,00€	
Vallado Touriga Nacional	2021		48,50€	
Vallado Sousão	2023	9,25€	46,00€	92,00€
Vallado Sousão	2022		46,00€	92,00€
Vallado Sousão	2021		48,50€	

VINHOS
WINES

POENTE
by VALLADO

VINHOS TINTOS / RED WINES

	Colheita	 15cl	75cl	1,5 L
Vallado Tinta Roriz	2023	12,00€	60,00€	120,00€
Vallado Tinta Roriz	2021		63,00€	126,00€
Vallado Tinta Roriz	2020		66,25€	132,50€
Vallado Reserva Vinhas Velhas	2023	13,00€	64,00€	128,00€
Vallado Reserva Field Blend	2022		64,00€	
Vallado Vinha da Coroa	2023	22,00€	110,00€	220,00€
Vallado Vinha da Coroa	2022		110,00€	220,00€
Vallado Vinha da Coroa	2021		115,50€	231,00€
Vallado Vinha da Granja	2022	57,00€	285,00€	570,00€
Vallado Vinha da Granja	2016		380,75€	
Vallado Adelaide	2017	100,00€	500,00€	1000,00€

VINHOS
WINES

POENTE
by VALLADO

VINHOS DO PORTO / PORT WINES

	Colheita	5cl	50cl	75cl	1,5 L
Vallado Porto Branco		5,00€		24,50€	49,00€
Vallado Porto Branco 10 Anos		8,50€	42,00€		
Vallado Porto Tawny Reserva		7,00€		34,00€	68,00€
Vallado Tawny 10 Anos		8,50€	42,00€		126,00€
Vallado Tawny 20 Anos		16,00€	80,00€		240,00€
Vallado Tawny 30 Anos		31,00€	154,00€		462,00€
Vallado Tawny 40 Anos		46,00€	230,00€		
Vallado Tawny 50 Anos		78,00€	390,00€		
Vallado Tawny 80 Anos		190,25€	950,25€		
Vallado Porto LBV	2021	7,25€		36,00€	
Vallado Porto LBV	2017			43,75€	
Vallado Porto Vintage	2021	18,75€		93,50€	
Vallado Porto Vintage	2020			98,25€	
Vallado Tawny Colheita 2003		18,00€	90,00€		
Vallado Tawny Roller Blend		24,00€	120,00€		
Vallado Tawny Branco Colheita 1940		340,00€	1700,00€		
Vallado Tawny Colheita 1934		340,00€	1700,00€		
Vallado Very Very Old Tawny		390,00€			1950,00€

CHAMPANHE E ESPUMANTES / WHISKY

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES / WHISKY

POENTE by VALLADO

CHAMPANHE E ESPUMANTES
CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES

Soalheiro Alvarinho Bruto 35€

Murganheira Super Reserva Bruto 45€

Champanhe Ruinart Bruto 130€

Champanhe Ruinart Blanc des Blancs 175€

WHISKY

Whisky Jameson Black Barrel 10€
Whisky Jameson Black Barrel Whisky 10€

Whisky Macallan 12 Anos Double Cask 25€
Macallan 12-Year-Old Double Cask Whisky 25€

BEBIDAS

DRINKS

POENTE by VALLADO

BEBIDAS / DRINKS

Água 75 cl 3€
Water 3€

Água das Pedras 25 cl 2,5€
Sparkling Water 2,5€

San Pellegrino 75cl 6€

Coca-Cola 4€

Coca-Cola Zero 4€

Ice Tea 4€

Sprite 4€

Limonada 4,5€
Lemonade 4,5€

Limonada 6,5€
Frutos Vermelhos, Morango, Maçã e Mandarina
Lemonade 6,5€
Red Berries, Strawberry, Apple, and Tangerine

Cerveja Artesanal Barona 5€
Craft Beer Barona 5€

Cerveja Estrella Galicia 4,5€
Estrella Galicia Beer 4,5€

COCKTAILS



COCKTAILS

Margarita do Douro 14€
Douro Margarita 14€

Porto Tónico 12€
Tonic Port 12€

Gin Tónico 12€
Gin and Tonic 12€

Oliveira 12€
Rum, Azeite Biológico da Quinta do Vallado, Sumo de Limão, Xarope de Açúcar
Rum, Quinta do Vallado Organic Olive Oil, Lemon Juice and Sugar Syrup

Vintage 15€
LBV, Aguardente, Frutos Vermelhos, Sumo de Limão, Clara de Ovo, Licor de Cassis, Licor de Manga
LBV Port, Brandy, Red Berries, Lemon Juice, Egg White, Crème de Cassis and Mango Liqueur

Vallado Ginger 15€
Porto Branco 10 Anos, Sumo de Limão, Sumo de Tangerina, Gin, Água Tónica e Hortelã
10-Year-Old White Port, Lemon Juice, Tangerine Juice, Gin, Tonic Water and Mint

1716 14€
Porto Tawny 10 Anos, Bourbon, Xarope de Morango
10-Year-Old Tawny Port, Bourbon and Strawberry Syrup

SEM ÁLCOOL / NON-ALCOHOLIC

Brisa 10€
Sumo de Limão, Sumo de Maça, Manjericão, Água Tónica
Lemon Juice, Apple Juice, Basil and Tonic Water

Bosque 10€
Fluere Original, Framboesa, Sumo de Limão, Xarope de Morango, Cana de Açúcar, San Pellegrino
Fluere Original, Raspberry, Lemon Juice, Strawberry Syrup, Sugar Cane and San Pellegrino

CAFÉ / CHÁ

COFFEE / TEA

POENTE by VALLADO

CAFETARIA / COFFEE

Chá 3€
Tea 3€

Café Expresso 3€
Expresso Coffee 3€

Descafeínado 3€
Decaffeinated Coffee 3€

Café Duplo 5,5€
Double Coffee 5,5€

Pingo 3,5€
Expresso with a Dash of Milk 3,5€

Meia de Leite 4,5€
Coffee with Milk 4,5€

Americano 4€

Cappuccino 5€

Abatanado 4€
Long Black Coffee 4€

Preços em euros (€), com IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Os alergénios encontram-se identificados através da respetiva legenda. Informação adicional sobre ingredientes e alergénios disponível junto da nossa equipa. Devido à natureza da preparação culinária e à utilização de ingredientes comuns, não pode ser garantida a ausência de vestígios de alergénios. A disponibilidade e composição dos pratos poderão variar em função da sazonalidade e disponibilidade do mercado. A venda e o consumo de bebidas alcoólicas destinam-se exclusivamente a maiores de idade, podendo ser solicitado documento de identificação. Beba com moderação.

Prices are in euros (€), inclusive of VAT at the legal rate in force. No dish, food item, or beverage, including the cover charge, may be billed if it was not requested by the customer or if it was left unused. Allergens are identified by means of the corresponding key. Additional information regarding ingredients and allergens is available from our staff. Due to the nature of culinary preparation and the use of common ingredients, the absence of allergen traces cannot be guaranteed. The availability and composition of dishes may vary according to seasonality and market availability. The sale and consumption of alcoholic beverages are intended exclusively for individuals of legal age, and identification may be requested. Please drink responsibly.