



POENTE
by VALLADO

COUVERT

Pão de Trigo e Centeio

Azeite Quinta do Vallado, Fruta ou Legumes da Estação
com Queijo Feta, Manteiga Fumada de Alecrim

VALLADO PRIMA

ENTRADA

Alho Francês Grelhado com Citrinos e Anchova

VALLADO PRIMA

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau com Grão e Pil Pil

ou

Arroz de Forno de Enchidos e Pato

ou

Risotto de Cogumelos com Azeite de Trufa

ALVARINHO / DOURO SUPERIOR TINTO / LADY BAGA

SOBREMESA

*Mousse de Chocolate com Avelãs,
Azeite Quinta do Vallado e Flor de Sal*

ou

Fruta da Estação

LBV 2019 / PORTO BRANCO

PREÇO POR PESSOA COM PAIRING
75€

MENU CORPORATIVO 1

Caso pretenda uma alternativa vegetariana, por favor informe.

Caso tenha alguma intolerância ou restrição alimentar, por favor informe e solicite informações.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente. Todos os preços indicados incluem IVA à taxa legal em vigor.
Em vigor desde o dia 24/07/2025



POENTE
by VALLADO

COUVERT

Sourdough Bread

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

VALLADO PRIMA

STARTER

Grilled Leeks with Citrus and Anchovy

VALLADO PRIMA

MAIN DISHES

Codfish with Chickpeas and Pil-Pil

or

Oven Baked Rice with Cured Meats and Duck

or

Mushroom Risotto with Truffle Oil

ALVARINHO / DOURO SUPERIOR TINTO / LADY BAGA

DESSERTS

*Chocolate Mousse with Hazelnuts,
Sea Salt and Quinta do Vallado Olive Oil*

or

Seasonal Fruit

LBV 2019 / PORTO BRANCO

PRICE PER PERSON WITH PAIRING INCLUDED
75€

CORPORATE MENU 1

Should you require a vegetarian alternative, please let us know

In case of allergies or restrictions please let us know and request additional information.

No dish, food product or beverages, including the couvert, may be charged if not
requested by the customer. All the prices include VAT at the legal rate in use.

Effective since 24/07/2025



POENTE
by VALLADO

COUVERT

Pão de Trigo e Centeio

Azeite Quinta do Vallado, Fruta ou Legumes da Estação
com Queijo Feta, Manteiga Fumada de Alecrim

ALVARINHO

ENTRADA

Espargos, Creme Fraîche, Ovo BT e Presunto

V ROSE

PRATOS PRINCIPAIS

Arroz de Polvo com Filetes

ou

*Novilho Arouquês na Brasa, Jus de Carne, Legumes da Horta
e Mil Folhas de Batata ou Arroz de Forno*

ou

Risotto de Cogumelos com Azeite de Trufa

RESERVA BRANCO / TOURIGA NACIONAL / LADY BAGA

SOBREMESA

Tarte de Amêndoa e Mirtilos

ou

Fruta da Estação

TAWNY 20 ANOS / PORTO BRANCO 10 ANOS

PREÇO POR PESSOA COM PAIRING
90€

MENU CORPORATIVO 2

Caso pretenda uma alternativa vegetariana, por favor informe.

Caso tenha alguma intolerância ou restrição alimentar, por favor informe e solicite informações.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente. Todos os preços indicados incluem IVA à taxa legal em vigor.

Em vigor desde o dia 24/07/2025



POENTE
by VALLADO

COUVERT

Sourdough Bread

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

ALVARINHO

STARTER

Asparagus, Crème Fraîche, Soft Egg and Ham

V ROSE

MAIN DISHES

Octopus Rice with Fillets

or

*Grilled Arouquês Veal, Meat Jus, Garden Vegetables
and Potato Mille-Feuille or Oven-Baked Rice*

or

Mushroom Risotto with Truffle Oil

RESERVA BRANCO / TOURIGA NACIONAL / LADY BAGA

DESSERTS

Blueberry and Almond Tart

or

Seasonal Fruit

TAWNY 20 ANOS / PORTO BRANCO 10 ANOS

PRICE PER PERSON WITH PAIRING INCLUDED
90€

CORPORATE MENU 2

Should you require a vegetarian alternative, please let us know

In case of allergies or restrictions please let us know and request additional information.

No dish, food product or beverages, including the couvert, may be charged if not requested by the customer. All the prices include VAT at the legal rate in use.

Effective since 24/07/2025