



E-TAPAS & WINE BAR

OPEN KITCHEN

50

50 TAPAS QUE
REPRESENTAM
A GASTRONOMIA
PORTUGUESA

*Uma viagem de sabores
e experiências!*

TAPA 1

CEVICHE DE SALMÃO

TAPA 01

Um Ceviche de Salmão aromatizado com citrinos e ervas aromáticas da nossa horta, acompanhado com ovas de peixe!

TAPA 2

COGUMELO RECHEADO

TAPA 02

Um cogumelo especial, recheado com as enchidos tradicionais Portugueses. Um desafio às pupilas gustativas.

TAPA 3

CAMARÕES AO ALHO

TAPA 03

Uma cama de frescos da nossa horta para receber o camarão salteado no famoso azeite Português.

TAPA 4

AMÊJOA EM CALDO DE AROMAS DA QUINTA

TAPA 04

Um caldo de aromas e temperos que se misturam com o mar na sua plenitude, aqui representado nesta iguaria por um dos bivalves mais apreciados da gastronomia Portuguesa.

TAPA 5

TOSTA DE SALMÃO FUMADO COM PESTO E MOZZARELLA

TAPA 05

Uma explosão de sabores Luso-Italianos. O salmão selvagem do mar Português em plena sintonia com o famoso queijo de búfalo italiano, acompanhado pelo molho pesto genovês.

TAPA 6

FRITADA DE OVOS COM BATATA E PRESUNTO.

TAPA 06

O ovo das galinhas do campo, o presunto fumado de porco preto e as batatas cortadas aos palitos, envolvem-se numa dança de sabores surpreendentes.

TAPA 7

FRANGO EMBALADO EM PÃO TRADICIONAL

TAPA 07

O nosso pão recheado com frango, complementado com ervas aromáticas e iguarias; um desafio ao palato dos mais apaixonados pela boa mesa.

TAPA 8

"SANDOXA" DE PRESUNTO OVO E QUEIJO

TAPA 08

Uma homenagem às gentes de Penafiel e ao seu santo mais popular "São Martinho". O chamado petisco popular, desta vez recriado e refinado pelo Chef Carlos Barbosa.

TAPA 9

O BOSQUE E O COGUMELO SALTITANTE

TAPA 09

Um cogumelo do bosque recheado com produtos locais. Um misto de sabores imprevistos e complexos.

TAPA 10

MOELINHAS DE GALINHA COM ESPECIARIAS

TAPA 10

Uma das iguarias mais apreciadas da cozinha tradicional Portuguesa cortadas em pequenos pedaços e temperadas com sabores inesperados de especiarias asiáticas.

TAPA 11

TRIFEIRO COM MUITO GOSTO

TAPA 11

Um prato que remonta a 1415 e traduz a identidade do povo da cidade do Porto.... um povo humilde, mas requintado no seu sentimento genuíno. O Chef Carlos Barbosa, transforma um prato secular num momento único de prazer intenso, sem retirar o espírito original.

TAPA 12

BONS FÍGADOS

TAPA 12

Na gíria portuguesa, uma pessoa com bons fígados é uma pessoa que gosta de fazer o bem. Este prato tradicional, muito apreciado nas aldeias Portuguesas é composto por pequenas tiras de fígado bem cozinhado acompanhadas de um molho repleto de sabores intensos.

Tapa 13

ROJÕES À MODA DO MINHO

TAPA 13

Uma marca gastronómica duma das regiões mais belas de Portugal. Pedacos de carne de porco bem temperados com especiarias e ervas aromáticas.

Tapa 14

BROA SALTEADA COM BACON E OVOS DE CODORNIZ

TAPA 14

O pão de milho tradicional acompanhado com pequenas tiras de bacon, formam a cama perfeita para receber os pequenos ovos cozidos de codorniz.

Tapa 15

ISCAS & PATANISCAS, ET VOILÁ

TAPA 15

O famoso "Bacalao" Português embebido na massa fresca preparada com ovos das galinhas do campo, onde não pode faltar o azeite Português. Estas "iscas" ou "pataniscas" fritas como são chamadas dependendo da região, fazem a delícia de norte a sul de Portugal.

Tapa 16

BATATAS BRAVAS

TAPA 16

Uma incursão pelo País de "Nuestros Hermanos". A recriação dum prato típico de Espanha, com um toque de sabores explosivos Lusitanos.

Tapa 17

CALDO VERDE

TAPA 17

Uma tapa improvável no nosso roteiro, mas tão apreciada antes ou depois das principais refeições em Portugal. Um caldo maravilhoso de sabores que é um dos ex-libris da nossa região.

Tapa 18

AMBRÓSIO, O PREGO

TAPA 18

O Ambrósio vem das partes mais nobres da vitela com a mistura de 14 ervas aromáticas incluindo o caril... palavras para quê?

Tapa 19

TOSTA DE BACALHAU COM MAIONESE DE COENTRADA

TAPA 19

Uma homenagem às terras alentejanas onde os coentros são Reis; o bacalhau adormecido numa cama de pão de cereais e maionese, faz jus a mais um momento gastronómico.

Tapa 20

SUSHI DA TERRA

TAPA 20

O impossível só é impossível até acontecer. O improvável Sushi da terra, certamente será um dos momentos que ficará gravado para sempre no paladar dos nossos convidados.

Tapa 21

POLVO Á "LA VALE"

TAPA 21

Pequenos pedaços de polvo cozido, condimentados com pimenta Cayenne moída e um molho de ervas, são a mistura perfeita para revolucionar os sabores tradicionais.

Tapa 22

TOMATADA DE CODORNIZES

TAPA 22

As codornizes são acompanhadas por um molho especial feito à base de tomate e ervas aromáticas.

se precisar de ajuda, chame o Chef!

CHEF CARLOS BARBOSA

Tapa 23

OVOS DO DIABO REGADO COM NÉCTAR DOS DEUSES

TAPA
23

Uma experiência gustativa que vai surpreender pelo seu colorido e mistura de sabores.

Tapa 24

ESPETADINHA DE NOVILHO

TAPA
24

Uma espetada a fazer lembrar a famosa ilha da madeira; a carne tenra acondicionada num pequeno espeto é acompanhada com um molho de ervas aromáticas a condizer.

Tapa 25

PICA PAU

TAPA
25

Uma bomba de sabores condimento uma mistura de carnes e enchidos cortados em pequenas fatias para picar em equipa, mas cada um com o seu "palito".

Tapa 26

TIRAS DOURADAS

TAPA
26

Tiras de frango panadas com sésamo são utilizadas para acompanhar uma degustação de vários molhos preparados especialmente para o momento pelo nosso Chef.

Tapa 27

ALMOFADINHA DO MAR

TAPA
27

Uma almofada construída por massa fina folhada, recheada com bacalhau envolvido em ervas aromáticas.

Tapa 28

QUENTES E BOAS

TAPA
28

Estas batatas especiais, são fritas e regadas com queijo cheddar fundido em forma de creme e bacon.

Tapa 29

MINI PIZZAS

TAPA
29

Estas pequenas pizzas condimentadas com tomate e ervas aromáticas, são uma homenagem aos nossos amigos Italianos.

Tapa 30

MINI DOG "BRATWURST"

TAPA
30

Uma salchicha envolvida num pão tostado, devidamente pincelado com um molho especial, fazem desta tosta estaladiça cortada em pequenas tiras, um momento a repetir.

Tapa 31

MIL FOLHAS VERDE

TAPA
31

A rainha de Mirandela, mais conhecida por "Alheira" é a atriz principal deste prato, acompanhada por vegetais da nossa horta.

Tapa 32

LULAS INDIANAS

TAPA
32

O mar na mesa representado por pequenas lulas salteadas, temperadas com caril e leite de coco.

Tapa 33

AI MÃE

TAPA
33

Uma tartelete de requintados queijos fundidos, em perfeita mistura com as nossas ervas detalhadamente selecionadas.

Tapa 34

COSTELETINHAS LAMINADAS COM MOLHO ESPECIAL DO CHEFE

TAPA
34

Um petisco Português embebido em molho especial, que faz as delicias dos comensais

Tapa 35

48 DEGRÉS À L'OMBRE

TAPA
35

Para partilhar o calor do momento até que falte o combustível. Depois basta cortar e dividir.

Tapa 36

SARDINHA EMBALADA EM CALDA

TAPA
36

A ligação perfeita do mar à terra, aqui representado pela sardinha do mar Português em plena harmonia com o azeite proveniente das mais belas oliveiras Portuguesas aromatizado com especiarias.

Tapa 37

CAMARÕES ENCORPADOS

TAPA
37

Depois de sair das águas gélidas do oceano, estes camarões selecionados, são protegidos por uma cama perfeita de cereais cozinhados, de forma a poderem ser embebidos num molho especial.

Tapa 38

OLÁ

TAPA
38

Uma onda perfeita formada por queijo abraçado ao ananás, mostram um verdadeiro sorriso.

Tapa 39

ESTALADIÇOS DE ALHEIRA

TAPA
39

Estas pequenas iguarias enroladas numa fina camada de massa, fazem uma conjugação perfeita com os molhos preparados a preceito.

Tapa 40

FILÓ DE LAGOSTIM

TAPA
40

Um lagostim feliz escondido em massa filó, creme de especiarias e ervas aromáticas.

Tapa 41

TIBORNA DE BACALHAU

TAPA
41

Cama de castanha, onde adormece o bacalhau Português devidamente acompanhado com os grelos da nossa horta e as migalhas da nossa tradicional broa.

Tapa 42

PINTXOS DO CHEF

TAPA
42

Delicie-se com os Pintxos especiais e criativos do nosso Chef. Uma mistura que apela aos 5 sentidos.

Tapa 43

DE TRÁS DA ORELHA

TAPA
43

A mistura de azeite selecionado, vinagre de vinho branco e salsa, decoram e dão sabor a um dos pratos mais típicos de Portugal.

Tapa 44

SALTAR A TAMPÁ

TAPA
44

A tampa encobre uma mistura de carnes selecionadas e queijos, devidamente decoradas com as nossas ervas aromáticas.

Tapa 45

PIM, PAM, PUM

TAPA
45

Três sabores distintos que combinam entre si, decorados em cestas de cenoura e queijo.

Tapa 46

ESPECIAL

Exclusiva
10º € - TAPA

TAPA
46

Tapa 47

ESPECIAL

Exclusiva
10º € - TAPA

TAPA
47

Tapa 48

ESPECIAL

Exclusiva
10º € - TAPA

TAPA
48

Tapa 49

ESPECIAL

Exclusiva
10º € - TAPA

TAPA
49

Tapa 50

ESPECIAL

Exclusiva
10º € - TAPA

TAPA
50



E-TAPAS & WINE BAR
OPEN KITCHEN

Uma viagem de sabores e experiências!

Obrigatória a reserva antecipada.
T. 913 329 768 | E. geral@valederans.com