

BOMFIM 1896

WITH PEDRO LEMOS

Inspirado nas memórias e aromas das cozinhas de família

Na Quinta do Bomfim, lar do Vinho do Porto Dow's desde 1896 e cultivada pela família Symington há já cinco gerações, surge um restaurante inspirado nas cozinhas de família no Douro – as de grandes chaminés e de confeitaria a lenha. Honrando este elemento central de convívio e partilha, apresentamos uma cozinha em plano aberto, com visão clara de toda a ação, onde o aroma inconfundível dos pratos confeccionados no fogão e forno a lenha transmite uma identidade única. Bomfim 1896 with Pedro Lemos reflete o património da região e respetiva gastronomia, harmonizada com os vinhos da família Symington. Seja bem-vindo a nossa casa.

Inspired by memories and aromas of the family kitchen.

Quinta do Bomfim has been home to Dow's Port since 1896 and farmed by the Symington family for five generations. Our restaurant is inspired by traditional Douro family kitchens, centred around large chimneys and wood-fired ovens. Celebrating this familiar sense of sharing and conviviality, the kitchen is at the heart of our restaurant, offering a direct view of the cooking with the distinct aromas of dishes prepared in wood-burning ovens. Bomfim 1896 with Pedro Lemos reflects the heritage of our region and its cooking, brought together with an exceptional selection of wines from the Symington family. Welcome to our home.

MENU DE DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

Truta fumada, brioche, maçã, rabanetes
Smoked trout, brioche, apple, radishes

Vieiras, espargos, beurre blanc
Scallops, asparagus, beurre blanc

Peixe do dia grelhado, bivalves, lula, caldeirada
Grilled catch of the day, shellfish, squid, caldeirada

Vaca, cebolas, rábano picante, alfaces grelhadas
Beef, onions, horseradish, grilled lettuce

Tartelete merengada, ruibarbo, citrinos
Meringue tart, rhubarb, citrus

Mil-folhas, creme fumado, caramelo salgado
Millefeuille, smoked cream, salted caramel

110€

PAIRING VINHOS 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.

Altano Bio Rosé 2022

Pequeno Dilema 2022

Ilustres Desconhecidos 2021

Quinta do Vesúvio 2017

Dow's 30 Year Old Tawny Port

65€

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.

*Pol Roger,
Vintage Brut*

*Joseph Drouhin,
Mâcon-Bussières Les Clos 2022*

*Famille Perrin,
Châteauneuf-du-Pape Les Sinards Blanc 2021,*

*Marchese Antinori,
Chianti Classico Riserva 2021, Tenuta Tignanello*

*Symington Family Estates,
Dow's 30 Year Old Tawny Port*

80€

COUVERT

Pão de centeio, azeite Quinta do Ataíde Bio, requeijão de ovelha
Rye bread, Quinta do Ataíde Bio olive oil, sheep's cottage cheese

4€ / pax

ENTRADAS STARTERS

Sopa fria de tomate coração de boi
Cold oxheart tomato soup

12€

Alcachofras grelhadas
Grilled artichokes

18€

Pâté en croûte, legumes avinagrados
Pâté en croûte, pickled vegetables

18€

Truta fumada, brioche, maçã, rabanetes
Smoked trout, brioche, apple, radishes

18€

Gamba da costa do Algarve na brasa
Grilled prawn from the Algarve coastline

18€

Vieiras, espargos, beurre blanc
Scallops, asparagus, beurre blanc

23€

Bife tártaro
Beef tartare

18€

VEGETARIANO
VEGETARIAN

Couve-flor, cogumelos, chimichurri

Roasted cauliflower, mushrooms, chimichurri

24€

Cenouras, abóbora, caril

Carrots, pumpkin, curry

23€

Beringela, grão-de-bico, cominhos

Aubergine, chickpeas, cumin

24€

**PEIXE
FISH**

Peixe do dia grelhado, bivalves, lula, caldeirada
Grilled catch of the day, shellfish, squid, caldeirada

38€

Bacalhau de tradição, "farrapo velho"
Codfish from our tradition, "farrapo velho"

38€

Polvo assado em forno de lenha , feijocas, kale
Octopus roasted in wood-fired oven, white giant beans, kale

38€

Arroz cremoso de lavagante azul (2 pax)
Creamy blue lobster rice (2 pax)

140€



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

CARNES
MEAT

Javali no pote, raízes, cogumelos
Wildboar, roots, mushrooms

34€

Cabrito de leite assado em forno de lenha
Kid goat roasted in wood-fired oven

40€

Vaca, cebolas, rábano picante, alfaces grelhadas
Beef, onions, horseradish, grilled lettuce

48€

Novilho, puré de batata, legumes assados (2 pax)
Veal, mashed potato, roasted vegetables (2 pax)

66€

SOBREMESAS DESSERTS

Crème brûlée de fava tonka, cenoura, gengibre
Tonka bean crème brûlée, carrot, ginger

14€

Mil-folhas, creme fumado, caramelo salgado
Millefeuille, smoked cream, salted caramel

15€

Tartelete merengada, ruibarbo, citrinos
Meringue tart, rhubarb, citrus

14€

Sundae, chocolate, Vinho do Porto Graham's Six Grapes
Sundae, chocolate, Graham's Six Grapes Port

14€

Seleção de queijos portugueses
Portuguese cheeses selection

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.

