

BOMFIM 1896

WITH PEDRO LEMOS

Inspirado nas memórias e aromas das cozinhas de família

Na Quinta do Bomfim, lar 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 confeção 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 gastronomia reunida 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 aroma 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.



QUINTA DO BOMFIM

COUVERT

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

3€ / pax

ENTRADAS STARTERS

Sopa fria de tomate coração de boi Cold oxheart tomato soup	12€
Pâté en croute, legumes avinagrados Pâté en croute, pickled vegetables	18€
Ostras, uvas, champagne Oysters, grapes, champagne	18€
Enguia fumada, brioche, maçã, rabanetes Smoked eel, brioche, apple, radishes	18€
Gamba da costa na brasa Grilled coastal prawn	18€
Vieiras, espargos, beurre blanc Scallops, asparagus, beurre blanc	23€
Bife tártaro Beef tartare	18€

**VEGETARIANO
VEGETARIAN**

Alcachofras violeta grelhadas
Grilled purple artichokes

16€

Couve flor, especiarias, potage
Spiced cauliflower potage

15€

Cenouras, leiteinho, avelãs
Carrots, buttermilk, hazelnuts

18€

Beringela, grão de bico, cominhos
Aubergine, chickpeas, cumin

18€

**PEIXE
FISH**

Pregado assado, farinha de pau, ervilhas
Roasted turbot, cassava mash, peas

45€

Peixe do dia braseado, bivalves, lula, caldeirada
Grilled fish of the day stew with shellfish and squid

38€

Bacalhau, favas, sames
Cod, fava beans, swim bladder

32€

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

96€



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

CARNES MEAT

Cordeiro de leite, bulgur, molho do assado
Suckling lamb, bulgur, roasting jus

36€

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

34€

Pato, barrigoule, lentilhas, cogumelos
Duck, barigoule artichokes, lentils, wild mushrooms

32€

Novilho, puré de batata, legumes braseados (2 pax)
Veal, mashed potato, braised vegetables (2 pax)

60€

SOBREMESAS DESSERTS

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

12€

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

12€

Ananás dos Açores, ras el hanout, coco
Pineapple from the Azores, ras el hanout, coconut

14€

Sundae, chocolate e porto
Sundae, chocolate, port

12€

Babá, rum, cerejas
Rum baba (cake), cherries

16€

Valores com IVA incluído à taxa legal em vigor
Prices with VAT included