

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 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 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	
Creme de cebola, quinoa, amêndoa Onion cream soup, quinoa, almond	16€
Truta fumada, brioche, maçã, rabanetes Smoked trout, brioche, apple, radishes	18€
Gamba da costa do Algarve na brasa Grilled prawn from the Algarve coastline	20€
Vieiras, espargos, beurre blanc Scallops, asparagus, beurre blanc	25€
Cogumelos, raízes, esteva Mushrooms, roots, cistus	18€
Alheira, pezinhos de coentrada, grelos Alheira, "pezinhos de coentrada", turnip greens	16€
Bife tártaro Beef tartare	20€

VEGETARIANO
VEGETARIAN

Couve-flor, cogumelos, chimichurri
Roasted cauliflower, mushrooms, chimichurri

24€

Cenouras, abóbora, caril
Carrots, pumpkin, curry

23€

Beringela, hummus, queijo são Jorge
Aubergine, hummus, são Jorge cheese

24€

PEIXE
FISH

Bacalhau na brasa, rutabaga, pil-pil
Grilled cod, rutabaga, pil-pil

38€

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

38€

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

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 Codorniz, fumeiro, molho do assado Quail, "fumeiro", roast sauce Vaca, cebolas, rábano picante, alfaces grelhadas Beef, onions, horseradish, grilled lettuce Cabrito de leite assado em forno de lenha Kid goat roasted in wood-fired oven Novilho, puré de batata, legumes braseado (2 pax) Veal, mashed potato, roasted vegetables (2 pax)	34€ 48€ 40€ 68€

SOBREMESAS
DESSERTS

Crème brûlée de fava tonka, cenoura, gengibre Tonka bean crème brûlée, carrot, ginger	14€
Sundae, chocolate, Vinho do Porto Graham's Six Grapes Sundae, chocolate, Graham's Six Grapes Port	14€
Mil-folhas, creme fumado, caramelo salgado Millefeuille, smoked cream, salted caramel	16€
Chocolate São Tomé, praliné de avelã, pimenta longa São Tomé chocolate, hazelnut praline, long pepper	16€
Tartelete merengada, ruibarbo, citrinos Meringue tart, rhubarb, citrus	14€
Seleção de queijos portugueses Portuguese cheeses selection	24€

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.

