

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.


SYMINGTON
Family Estates

QUINTA DO BOMFIM

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

Pato, bulgur, curgete, molho do assado
Duck, bulgur, courgette, roast sauce

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

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

110€

As nossas matérias-primas são preparadas em ambientes que podem conter alérgenos. 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.

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€

PAIRING VINHOS
WINE PAIRING

Pairing Symington	Altano Bio Rosé 2023 Pequeno Dilema 2022 Ilustres Desconhecidos 2021 Quinta do Vesúvio 2017 Dow's 30 Year Old Tawny Port	65€
Pairing PFV	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

CARNES
MEAT

Pato, bulgur, curgete, molho do assado 34€
Duck, bulgur, courgette, roast sauce

Vaca, cebolas, rábano picante, alfaces grelhadas 48€
Beef, onions, horseradish, grilled lettuce

Cabrito de leite assado em forno de lenha 40€
Kid goat roasted in wood-fired oven

Novilho, puré de batata, legumes braseado (2 pax) 68€
Veal, mashed potato, roasted vegetables (2 pax)



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

ENTRADAS
STARTERS

Sopa fria de tomate coração-de-boi	12€
Cold oxheart tomato soup	
Truta fumada, brioche, maçã, rabanetes	18€
Smoked trout, brioche, apple, radishes	
Gamba da costa do Algarve na brasa	20€
Grilled prawn from the Algarve coastline	
Vieiras, espargos, beurre blanc	25€
Scallops, asparagus, beurre blanc	
Cogumelos, raízes, esteva	18€
Mushrooms, roots, cistus	
Pâté en croûte, legumes avinagrados	18€
Pâté en croûte, pickled vegetables	
Bife tártaro	20€
Beef tartare	

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, batata de Trás-os-Montes, pil-pil Grilled cod, potato from Trás-os-Montes, pil-pil	38€
Polvo assado em forno de lenha, favas, kale Octopus roasted in wood-fired oven, broad 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€