

BOMFIM 1896

Inspirado na herança e nos sabores do Norte e do Douro, o Bomfim 1896 representa um regresso às nossas origens e a continuidade da ligação profunda da família Symington com esta região que temos a honra de chamar casa há cinco gerações. Celebramos o património, os produtos locais, as tradições e as pessoas que fazem do Douro um lugar único.

No Bomfim 1896, a experiência gastronómica une a herança vitivinícola da família Symington à autenticidade da cozinha regional, com ênfase em ingredientes locais, pratos preparados com fogo e lenha e harmonizações com os melhores vinhos.

Inspired by the heritage and flavors of Northern Portugal and the Douro, Bomfim 1896 is a return to our roots and a continuation of the Symington family's enduring connection with this region, which we have proudly called home for five generations. We celebrate the local heritage, the produce, the traditions, and the people who make the Douro truly special.

At Bomfim 1896, the dining experience brings together the Symington family's winemaking legacy and the authenticity of regional cuisine, highlighting local ingredients, wood-fired cooking, and carefully paired wines.



QUINTA DO BOMFIM

MENU DE DEGUSTAÇÃO | TASTING MENU

PROVAR O NORTE
TASTE THE NORTH

Menu inspirado na tradição do Norte de Portugal e na sua estrutura da mesa Portuguesa.
A menu inspired by the culinary traditions of Northern Portugal and the essence of the Portuguese table.

Pães e Petiscos
Breads and Snacks

Sopa de Cebola com Cogumelos Selvagens, Amêndoa e Queijo de Cabra
Onion Soup with Wild Mushrooms, Almond and Goat's Cheese

Espetadinha de Porco Bísaro com Sabores de Feijoada
Bísaro Pork Skewer with Traditional Feijoada Flavours

Milhos de Enchidos com Enguia do Minho
Regional Charcuterie Polenta with Eel

“Arroz de Peixe” Lúcio Perca, Lagostim de Rio e Arroz Carolino
Fish Rice with Zander, River Crayfish and Carolino Rice

Rabo de Boi Estufado com Couves Portuguesas e Grão-de-Bico
Slow-Braised Oxtail with Portuguese Greens and Chickpeas

“Suspiros de Braga” com Pêra em Conserva
Meringues with Preserved Pear

Pão de Ló com Queijo da Serra
"Pão de Ló" with Serra da Estrela Cheese

110€

PAIRING VINHO
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.

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.

Altano Rosé

Pequeno Dilema

Casa de Rodas Alvarinho

Pombal do Vesúvio 2016

Quinta do Vesúvio 2019

Dow's 30 Year Old Tawny

65€

Famille Hugel, Estate Rieseling 2017

Joseph Drouhin, Chablis Réserve de Vaudon 2022

Famille Perrin, Chateauneuf de Pape Les Sinards 2023

Famille Perrin, Coudoulet de Beaucastel 2022

Marchese Antinori, Chianti Classico Riserva 2022

Symington Family Estates, Dow's 30 Year Old Tawny

80€



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

MENU 1896 Entrada, prato principal e sobremesa Starter, main course and dessert 75€	
COUVERT Seleção de Pães, Manteiga à Portuguesa, Azeite Quinta do Ataíde A Selection of Regional Breads, Portuguese-style Butter, Quinta do Ataíde Olive Oil 5,50€ / pax	
ENTRADAS STARTERS	
Sopa de Cebola com Cogumelos Selvagens, Amêndoa e Queijo de Cabra Onion Soup with Wild Mushrooms, Almond and Goat's Cheese 18€	
Milhos de Enchidos com Enguia do Minho Regional Charcuterie Polenta with Eel 20€	
Polvo na Brasa com Lentilhas e Chouriço Grilled Octopus with Lentils and Chouriço 22€	
Espetadinha de Porco Bísaro com Sabores de Feijoada Bísaro Pork Skewer with Traditional Feijoada Flavours 20€	
Presunto 30 Meses 30-Month Cured Ham 27€	

PRINCIPAIS
MAINS

Cuscos de Vinhais, Raízes e Cogumelos Vinhais Couscous with Roots and Mushrooms	32€
“Arroz de Peixe”, Lúcio Perca, Lagostim de Rio e Arroz Carolino Fish Rice with Zander, River Crayfish and Carolino Rice	36€
Bacalhau na Brasa com Crosta de Broa de Milho e Ervas Grilled Cod with Cornbread and Herb Crust	36€
Rabo de Boi Estufado com Couves Portuguesas e Grão de Bico Slow-Braised Oxtail with Portuguese Greens and Chickpeas	36€
Cabrito Assado com Arroz de Forno Roast Kid Goat with Oven-Baked Rice	40€
Posta de Novilho na Brasa com Esparregado e Batata Fondant Grilled Veal Steak with Creamed Greens and Fondant Potato	38€
Costeletão Maturado na Brasa (2 pax) Grilled Dry-Aged Rib Steak (for 2)	100€

SOBREMESAS DESSERTS

Bolacha de Abade de Priscos com Citrinos e Romã

"Abade de Priscos" with Citrus and Pomegranate

14€

Pão de Ló com Queijo da Serra

"Pão de Ló" with Serra da Estrela Cheese

14€

Pudim de Castanha de Bragança, Yuzu e Chocolate Branco

Bragança Chestnut Pudding with Yuzu and White Chocolate

14€

Chocolate, Amêndoa do Douro e Caramelo

Chocolate, Douro Almond and Caramel

14€

Serviço de Queijos Portugueses

Portuguese Cheese 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.