

## 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.

  
SYMINGTON  
*Family Estates*

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

### **Enguia, Língua de Vaca, Mostarda**

Eel, Beef Tongue, Mustard

### **Sopa Fria de Tomate, Morango e Queijo Feta**

Chilled Tomato Soup, Strawberry and Feta Cheese

### **Espetadinha de Porco Bísaro com Sabores de Feijoada**

Bísaro Pork Skewer with Feijoada Flavours

### **Caldeirada de Peixe e Moluscos**

“Caldeirada” Grilled Fish and Shellfish

### **Costela Mendinha com Couves Portuguesas e Grão-de-Bico**

Beef Short Rib, Portuguese Cabbages and Chickpeas

### **Suspiros de Braga com Pêra em Conserva**

Traditional Braga Meringues with Preserved Pear

### **Pão de Ló com Queijo da Serra**

Sponge Cake with Serra da Estrela Cheese

110€

MENU DE DEGUSTAÇÃO | TASTING MENU

## 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, 2024*

*Pequeno Dilema, 2023*

*Ilustres Desconhecidos Baga*

*Quinta do Vesúvio, 2019*

*Dow's 30 Year Old Tawny*

65€

*Pol Roger Reserve Brut*

*Joseph Drouhin- Mâcon Bussières "Les Clos", 2023*

*Famille Perrin, Chateaneuf de Pape les Sinards, 2023*

*Marchese Antinori, Chianti Classico Riserva, 2023*

*Symington Family Estates, Dow's 30 Years Old Tawny*

80€



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

## MENU 1896

**Pão e Petiscos, Entrada, Prato Principal, Sobremesa**  
Bread & Snacks, Starter, Main Course and Dessert

79€

## COUVERT

**Pães e Petiscos**  
Bread & Snacks

5,50€ / pax

## ENTRADAS STARTERS

**Sopa Fria de Tomate, Morango e Queijo Feta**  
Chilled Tomato Soup, Strawberry and Feta Cheese

18€

**Polvo na Brasa com Saladinha de Lentilhas e Chouriço**  
Chargrilled Octopus with Lentil and Chorizo Salad

22,50€

**Atum, Melancia e Rabanetes**  
Tuna, Watermelon and Radishes

20€

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

20€

**Presunto 30 Meses \***  
30-Month Cured Ham \*

27,50€

*\* Não está disponível no Menu 1896*

*\* Not available on the 1896 Menu.*

## PRINCIPAIS MAIN COURSES

<b>Cenoura, Cherovia e Cevada</b> Carrot, Parsnip and Barley	<b>32€</b>
<b>Cuscos de Vinhais, Raízes e Cogumelos</b> Vinhais Couscous, Root Vegetables and Mushrooms	<b>32€</b>
<b>Caldeirada de Peixe e Moluscos</b> “Caldeirada” Grilled Fish and Shellfish	<b>38€</b>
<b>Bacalhau na Brasa, Sames e Migas Beirãs</b> Chargrilled Cod, Cod Roe and Beira-style Migas	<b>38€</b>
<b>Lavagante, Batata, Ervilha (2 pax) *</b> Lobster, Potatoes and Peas (for 2 people)	<b>135€</b>
<b>Costela Mendinha com Couves Portuguesas e Grão-de-Bico</b> Beef Short Rib, Portuguese Cabbages and Chickpeas	<b>38€</b>
<b>Vaca, Cogumelos e Salada de Verão</b> Beef, Mushrooms and Summer Salad	<b>40€</b>
<b>Cabrito Assado com Arroz de Forno</b> Roast Kid Goat with Oven-Baked Rice	<b>40€</b>
<b>Costeletão Maturado na Brasa (2 pax) *</b> Grilled Dry-Aged Rib Steak (for 2) *	<b>100€</b>

*\* Não está disponível no Menu 1896*

*\* Not available on the 1896 Menu.*

## **SOBREMESAS DESSERTS**

<b>Pão de Ló, Queijo da Serra</b> Sponge Cake with Serra da Estrela Cheese	<b>14€</b>
<b>Chocolate, Amêndoa do Douro e Caramelo</b> Chocolate, Douro Almonds and Caramel	<b>14€</b>
<b>Pêssego, Pistacho e Lima</b> Peach, Pistachio and Lime	<b>14€</b>
<b>Suspiros de Braga com Pêra em Conserva</b> Traditional Braga Meringues with Preserved Pear	<b>14€</b>
<b>Serviço de Queijos Portugueses</b> Selection of Portuguese Cheeses	<b>20€</b>

*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.