

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

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 feijoad
Bísaro pork skewer with feijoad flavours

Caldeirada de peixe e moluscos
"Caldeirada" grilled fish and shellfish

Rabo de boi com couves portuguesas e grão-de-bico
Oxtail with portuguese cabbage 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€

Os menus não são partilháveis.
The menus cannot be shared.
O menu de degustação está disponível apenas para a totalidade dos elementos da mesa.
The tasting menu is only available if everyone at the table orders it

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, 2025

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, Chateauneuf de Pape les Sinards, 2024

Marchese Antinori, Chianti Classico Riserva, 2022

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 e sobremesa Bread & snacks, starter, main course and dessert 79€	
COUVERT Pães e petiscos Breads & small bites 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 Grilled Octopus with Lentil Salad and Chorizo 22,50€	
Atum, melancia e rabanetes Tuna, watermelon and radishes 22€	
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

Cenoura, cherovia e cevada Carrot, parsnip and barley	32€
Cuscos de vinhais, raízes e cogumelos Vinhais couscous, root vegetables and mushrooms	32€
Caldeirada de peixe e moluscos "Caldeirada" grilled fish and shellfish	38€
Bacalhau na brasa, sames e migas beirãs Chargrilled cod, cod roe and beira-style migas	38€
Arroz do mar (2 pax)* Seafood rice (for 2 people)*	135€
Rabo de boi com couves portuguesas e grão-de-bico Oxtail with portuguese cabbage and chickpeas	38€
Vaca, cogumelos e salada de verão Beef, mushrooms and summer salad	40€
Cabrito assado com arroz de forno Roast kid goat with oven-baked rice	40€
Costeletão black angus na brasa 1kg (2 pax) * 1kg Grilled black angus rib steak (for 2 people) *	125€

** Não está disponível no Menu 1896*
** Not available on the 1896 Menu.*

SOBREMESAS
DESSERTS

Pão de ló, queijo da serra Sponge cake with Serra da Estrela cheese	14€
Chocolate, amêndoa do Douro e caramelo Chocolate, Douro almonds and caramel	14€
Pêssego, pistacho e lima Peach, pistachio and lime	14€
Suspiros de Braga com pêra em conserva Traditional Braga meringues with preserved pear	14€
Serviço de Queijos Portugueses Portuguese Cheese Selection	20€

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.