



GASTRONOMIA, HOSPITALIDADE e PORTUGALIDADE

O Ferrugem é um espaço de celebração gastronómica que tem como principais ingredientes o conforto, a hospitalidade e o compromisso entre o produto, a narrativa e o conhecimento. Todos os dias procuramos produtos orgânicos e com identidade portuguesa, de preferência autóctones e com origem numa agricultura sustentável, e fazemos do inconformismo e da criatividade os nossos condimentos. Preconizamos uma cozinha honesta, genuína, artesanal e dinâmica, que não segue correntes e que tem como único credo narrar uma nova história da cozinha minhota, desejando que o nosso compromisso vá ao encontro da sua visão.

Gastronomy, hospitality and Portugality

In 2006, from our passion for cuisine, fresh ingredients and Portuguese culinary heritage, Ferrugem was born. Thus, a former stable from the 18th century, was transformed into a place where today we celebrate Portuguese gastronomy alongside those other vital ingredients - welcoming hospitality, comfort and the commitment to product, message and knowledge. Every day we seek out organic products with that special Portuguese identity, preferably autochthonous produce from sustainable farming, and we season them with our creativity and a dose of inconformity. Our core aim is to produce an honest, genuine, traditional and dynamic cuisine, that aspires to set rather than follow trends, whose purpose is to tell a new story of the cuisine of our region - Minho. We hope that you, after tasting our food, will share our vision.

@cheferenatocunha
owner/chef





MENUS DE DEGUSTAÇÃO

Tasting menus

65 € MENU FERRUGEM

UMA VIAGEM PELA COZINHA PORTUGUESA
Seleção do Chef em seis momentos
*A culinary trip through Portugal
Chef's selection in six tasting moments*

35 € Harmonização com vinhos
Wine pairing

55 € MENU RECORTES DE PORTUGAL

RECORTES DA NOSSA CULTURA, DO NOSSO TERRITÓRIO
E DAS NOSSAS GENTES
Seleção do Chef em cinco momentos
*Gastronomic snapshots of our culture, our land and our people
Chef's selection in five tasting moments*

30 € Harmonização com vinhos
Wine pairing

45 € MENU MINHO

UM OLHAR ATUAL SOBRE A COZINHA POPULAR
Seleção do Chef em quatro momentos
*A contemporary look on the popular portuguese cuisine
Chef's selection in four tasting moments*

25 € Harmonização com vinhos
Wine pairing

Horário de admissão: almoço das 12:00 às 14:30 e jantar das 20:00 às 22:30.
Agradecemos que nos informe em caso de alergia ou intolerância alimentar.
Por forma a garantirmos a melhor experiência, sugerimos que todos optem pela mesma modalidade. Todas as harmonizações com vinhos incluem a oferta de água lisa ou com gás e café. Todos os valores incluem IVA e serviço à taxa legal. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

*Kitchen: lunch from 12:00 to 14:30 and dinner from 20:00 to 22:30.
Please let us know if you have any allergies or food intolerances.*

To ensure you get the most out of this experience, we suggest everyone opts for the same menu. All the wine pairings include mineral water or sparkling water and coffee at no extra cost. All our prices include VAT and service. Customers will not be charged for any dish, food product or drink they haven't ordered, including the couvert, providing it has been left untouched.

PRELÚDIO

couvert

4 € Pão artesanal / farinhas bio / fermentação natural
Azeite virgem extra bio / manteiga artesanal
*Organic, natural fermented artisan bread
Organic olive oil / homemade butter*

PRIMEIRO MOMENTO

starters

- 15 € Melão casca-de-carvalho / paio do cachaço de porco preto / rúcula bio
*Regional variety of melon from the north of Portugal
/ Paio smoked sausage black pork from Alentejo / organic arugula*
- 15 € Figo pingo-de-mel / vinagre Moura Alves / queijo de cabra bio de Idanha-a-Nova / folhas frescas bio
*Fig / Moura Alves vinegar / organic goat's cheese from Idanha-a-Nova
/ organic fresh leaves*
- 13 € Sardinha / cebola (caramelizada, compota, picle, areia e jus)
Marinated sardines / onions (caramelized, in jam, pickle, sand and jus)
- 16 € Sopa de peixe / pescado da costa atlântica
Fish stew / Atlantic coast seafood and fish

SEGUNDO MOMENTO

main courses

- 27 € Peixe selvagem da costa atlântica / açorda de ovas e tomate coração-de-boi
*De acordo com as disponibilidades do dia.
Atlantic coast wild fish / bread stew with fish roe and red oxheart tomato
According to the availabilities of the day.*
- 25 € Cachaço de bacalhau confitado em azeite virgem extra / puré de batata e colagénio de bacalhau / couve penca / cenoura e cebola em picle
*Salt cod confit / potato and salt cod purée / Portuguese cabbage
/ carrot and onion pickle*
- 24 € Pica no chão / galo de raça amarela
*Traditional Amarela chicken (Minho native race)
/ Carolino rice / blood / vinegar*
- 26 € Lombo de boi (animal da região) / cogumelos eryngii / chutney de nabo de gandra / folhas frescas bio
*Tenderloin beef (regional meat) / king oyster mushrooms
/ Gandra turnip chutney / organic fresh leaves*
- 26 € Terrina de cabrito / croissant de batata / espinafres
Terrine of goat meat / potato croissant / spinach

TERCEIRO MOMENTO

desserts

- 15 € Queijos portugueses / tomate coração-de-boi / amêndoa
Portuguese cheeses / red oxheart tomato / almond
- 10 € Tributo ao abade de priscos v. 4.0
*Gelado do famoso pudim num refrescante copo de gelo
A famous local pudding as an ice cream on an ice glass*
- 10 € Salada de frutos / maracujá / líchia / frutos da época / cidreira / flores
Fruit salad / passion fruit / lychee / seasonal fruits / lemon balm / flowers
- 10 € Cenoura / chocolate / iogurte / gengibre / malagueta / poejo
Carrot / chocolate / yogurt / ginger / chilli / pennyroyal

MENU JUNIOR

kids menu

22 € Creme de legumes / panados de frango com arroz / gelado
Inclui pão e manteigas.
*Vegetable soup / breaded chicken with rice / ice cream
Bread and butters included.*

Todos os valores incluem IVA e serviço à taxa legal. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
All our prices include VAT and service. Customers will not be charged for any dish, food product or drink they haven't ordered, including the couvert, providing it has been left untouched.

restaurante@ferrugem.pt | +351 252 911 700 | www.ferrugem.pt | @ferrugemrestaurant
Rua das Pedrinhas, 32 | 4770-379 Portela VNF | V. N. Famalicão, Portugal

© 2022 Chefe Renato Cunha. Todos os direitos reservados. All rights reserved.
Ilustração/illustration: Ana Monteiro.

powered by

