

PRELÚDIO *couvert*

Pão e manteigas artesanais *bread and artisan butter*

€ 3,00

SAUDAÇÃO DO CHEFE *amuse bouche*

O caldo verde e a broa de milho tostada com azeite

Portuguese cabbage soup and cornbread toasted with olive oil

PRIMEIRO MOMENTO *snacks & starters*

"Gelado de polvo"

Polvo panado, *chutney* de pimento assado, areia de cebola e camarão da costa crocante.

Breaded octopus, roasted pepper chutney, onion sand and crispy shrimp.

€ 10,00

logurte de carabineiro

Scarlet prawn - cream and tartar inspired by a yogurt with pieces.

€ 10,00

Patanisca de bacalhau e caldinho de grão

Cod fish pancake and chickpeas soup.

€ 10,00

Bacalhau com todos

Salada fria de bacalhau com creme de grão, azeite, cebolinhas em pickle, ovo de codorniz, azeitona, microverdes e flores.

Cold salad of cod with chickpeas cream, olive oil, onions in pickle, quail's egg, olives, baby leaves and flowers.

€ 12,00

SEGUNDO MOMENTO *main courses*

Peixe selvagem da costa atlântica

Robalo, "à brás" de espargos verdes, "foie gras" de tamboril e *chutney* de boletos. O peixe poderá ser alterado de acordo com as disponibilidades do dia, mantendo-se a tipologia do prato.

Sea bass, mix of potatoes, green asparagus and eggs, monkfish "foie gras" and porcini chutney. The fish can be changed depending on the availability of the day, keeping the typology of the dish.

€ 24,00

Bacalhau de consoada

Bacalhau confitado em azeite, mousse de batata e gelatina de bacalhau, couve, cenoura e pickles de cebola.

Cod confit in olive oil, potato mousse with cod gelatin, cabbage, carrots and onion pickles.

€ 22,00

Porco de comer à colher com "roupa velha" de cogumelos

Bochecha de porco alentejano, vegetais, cogumelos e alheira numa inspiração natalícia.

"Alentejo" pork cheek, vegetables, mushrooms and "alheira" sausage inspired by a Christmas season.

€ 22,00

Coxa de pato assado

Arroz cremoso de castanhas e boletos e vegetais salteados.

Rice with chestnuts and porcini and sauteed vegetables.

€ 22,00

TERCEIRO MOMENTO *desserts*

Queijos portugueses, sorvete de figo pingo-de-mel com vinagre "Moura Alves" e folhas secas de amêndoa e flor de sal.

Portuguese cheeses, ice cream with honey drop fig and "Moura Alves" vinegar and dry leaves of almond and fleur de sel.

€ 12,00

Tributo ao abade de priscos v. 4.0

Gelado do famoso pudim num refrescante copo de gelo.

Ice cream of the famous local pudding on an ice glass.

€ 8,00

Pêra rocha em geleia de porto sobre tarte de queijo fresco.

"Rocha" pear in port wine jelly on cream cheese pie.

€ 9,00

Aletria de inspiração oriental

Aletria com cardamomo, frutos secos e gelado de uvas passas.

Vermicelli with cardamom, dried fruits and raisins ice cream.

€ 9,00

MENU JUNIOR *kids menu*

Creme de legumes, panados de frango com arroz branco e gelado.

Inclui pão e manteigas. *Cream of vegetable soup, breaded chicken with rice and ice cream. Include bread and butters.*

€ 20,00

IVA incluído. VAT included.

restaurante@ferrugem.pt | +351 252 911 700

www.ferrugem.pt | fb.com/ferrugem.restaurant

Rua das Pedrinhas, 32 | 4770-379 Portela VNF | V. N. Famalicão, Portugal

© 2017 Chefe Renato Cunha. Todos os direitos reservados. All rights reserved.
Ilustração/illustration: Ana Monteiro. Design: Visual MO.



FERRUGEM
RESTAURANTE

GASTRONOMIA, HOSPITALIDADE e PORTUGALIDADE

Da nossa paixão pela cozinha e da reabilitação de um antigo estábulo do séc. XVIII, nasce, em 2006, o Ferrugem - 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 os 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 and honest, genuine, traditional and dynamic cuisine, that aspires to set rather than follow trends and whose purpose is to tell a new story of the cuisine of our region - The Minho. We hope that you, after tasting our food, will share our vision.



Agradecemos que informe em caso de alergia ou intolerância alimentar.
Please let us know if you have any allergy or intolerance to any type of food.

MENUS DE DEGUSTAÇÃO *Tasting menus*

Deixe-se guiar numa viagem pela cozinha do Ferrugem, conduzida pela vontade da equipa e pela inspiração do chefe. Para melhorar a sua experiência de degustação, sugerimos a opção pelo complemento de vinhos, harmonizando cada prato com um copo de vinho diferente. Com o complemento de vinhos, oferta de água e café. Por forma a otimizarmos o serviço, o menu é servido apenas a mesas completas. Todos os menus incluem pão e as nossas manteigas.

Let us give you a tour through the cuisine of Ferrugem, guided by the team and by our chef's inspiration. To enhance your experience, we suggest an option of a wine pairing menu, which includes water and coffee. In order to maintain proper service for these menus and, thus, also your experience, tasting menus are served only to entire tables. All menus include bread and our special butters.

MENU FERRUGEM

UMA VIAGEM PELA COZINHA PORTUGUESA
EM SEIS MOMENTOS DE DEGUSTAÇÃO

A culinary trip through Portugal in six tasting moments.

€ 56

Complemento de vinhos
wine pairing: € 30,00

MENU RECORTES DE PORTUGAL

RECORTES DA NOSSA CULTURA, DO NOSSO
TERRITÓRIO, DA NOSSA GENTE, DA NOSSA ALMA...
EM CINCO MOMENTOS DE DEGUSTAÇÃO

*Gastronomic snapshots of our culture, our land, our people, our soul...
in five tasting moments.*

€ 48

Complemento de vinhos
wine pairing: € 25,00

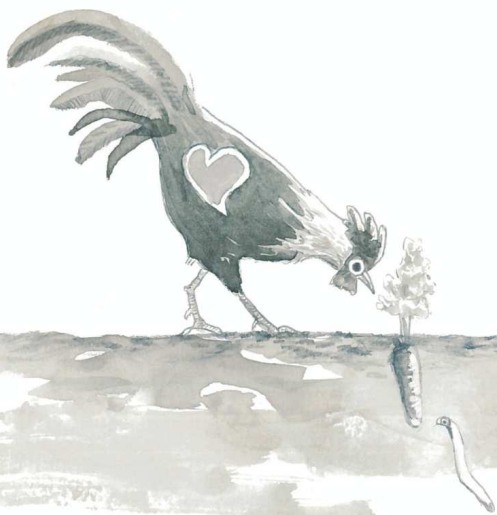
MENU MINHO

UM OLHAR ATUAL SOBRE A GASTRONOMIA POPULAR
PORTUGUESA COM QUATRO MOMENTOS DE DEGUSTAÇÃO
A DESPERTAR AS MEMÓRIAS DA COZINHA DA ALDEIA

*A current look at popular portuguese gastronomy with four tasting
moments that will provoke memories of home cooking from the village.*

€ 40

Complemento de vinhos
wine pairing: € 20,00



powered by

