

VINUM
RESTAURANT & WINE BAR

W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT

ENOGASTRONOMIA

Usufrua de uma visita inesquecível nas Caves Graham's com prova de vinhos do Porto, seguida de uma experiência muito especial no Restaurante Vinum

CAVES GRAHAM'S

As históricas caves da Graham's foram erguidas em 1890 sobre uma colina em Vila Nova de Gaia, com vistas sobre o rio Douro e a cidade do Porto.

Localizadas a 3,5 kms do Atlântico e a cerca de 300 metros do Douro, as caves beneficiam de uma localização ideal para o longo envelhecimento de Vinho do Porto em cascos de carvalho. A influência do oceano é profunda:

Invernos moderados e Verões relativamente húmidos. As frequentes neblinas marítimas de Julho e Agosto, a par dos ventos frios predominantes do quadrante norte e noroeste (a 'Nortada') conjugam-se de forma a moderar as temperaturas de Verão, dando lugar a condições perfeitas para o harmonioso envelhecimento dos vinhos.

RESTAURANTE VINUM

O Vinum é a extensão das caves do Séc. XIX onde envelhecem os famosos vinhos do Porto da Graham's. A histórica sala principal foi recuperada para criar uma atmosfera única e apetecível onde somos convidados a viver e sentir a glória do vinho ao lado da melhor comida que a cidade tem para oferecer. No prolongamento da sala principal encontra-se o Atrium – o nosso jardim de Inverno, onde pode desfrutar, quer de dia quer de noite, de uma paisagem arrebatadora e de uma das mais belas vistas de Portugal e da Europa.

O Vinum apresenta uma proposta gastronómica de alta qualidade, que traz para a mesa as melhores tradições do Douro, de Trás-os-Montes, do Minho e do Atlântico que banha Portugal.





MENU I (VISITA, PROVA E ALMOÇO)

- Chegada à receção da Graham's, para visita guiada
- Prova Graham's de 3 Portos na Sala Vintage (LBV, Vintage 2007 e 30 Anos)
- Almoço no Vinum

Menu

Porto Tónico

(*) Amuse Bouche, Pão e Azeite Quinta do Ataíde;

Croquetes de cogumelos;

Lombo de Bacalhau Premium com caldo-verde;

Entrecôte de Vaca Velha, puré de couve flor,

batata confitada e chutney de legumes;

Tarte fina de maçã com gelado de nata.

Água, Café.

Pairing: Vinhos Premium Symington (Seleção Vinum)

Preço por pessoa: 130€

MENU II (VISITA, PROVA E JANTAR TAILOR-MADE)

- Visita guiada às Caves Graham's
- Prova Symington de 6 vinhos do Porto na Sala Vintage (Graham's 2007 Vintage, Dow's 1994 Vintage, Warre's 1980 Vintage, Graham's 20 Anos, Graham's 30 Anos, Graham's 40 Anos)
- Jantar no Restaurante Vinum

Menu

No âmbito do seu conceito (cozinha de produto do Norte de Portugal), menu de 4 momentos desenhados pelo nosso Chef e de acordo com as suas preferências, com base na nossa carta gastronómica e na nossa garrafeira.

Preço por pessoa: 270€

Sujeito a reserva obrigatória, 48h (almoço) ou 72h (jantar) de antecedência; todos os dias.

+351 220 930 417 · reservas@vinumatgrahams.com

(*) Para clientes Vegetarianos ou vegan, disponibilizamos o nosso "Quintal do Vinum"