

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](mailto:reservas@vinumatgrahams.com)

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