

# Cozinha da Avó Marquinhas

MEIA PENSÃO • HALF BOARD

## Entradas • Starters

### Creme de Legumes

*Vegetable Cream Soup*

### Combinado Duriense

*Douro Regional Selection*

Patanisca de bacalhau e seleção de fumeiro transmontano • Codfish fritter and traditional smoked meats from Trás-os-Montes

## Peixe • Fish

### Bacalhau à Avó Marquinhas

*Grandmother Marquinhas Style Codfish*

Especialidade da casa • House specialty

### Medalhões de Pescada

*Hake Medallions*

Com puré de ervilha • Served with pea purée

## Carne • Meat

### Pernil de Porco Confitado

*Confit Pork Knuckle*

Caça regional, com batata a murro e legumes da época • Regional-style preparation with roasted potatoes and seasonal vegetables

### Arroz de Pato Tradicional

*Traditional Duck Rice*

Cozinhado lentamente • Slow-cooked duck with aromatic rice

# Vegetariano • Vegetarian

## Legumes à Brás

*Vegetable "À Brás"*

Interpretação vegetariana do clássico português • Traditional Portuguese-style shredded vegetables with egg

## Sobremesa • Desserts

### Fruta da Época

*Seasonal Fruit*

### Mousse de Chocolate Caseira

*Homemade Chocolate Mousse*

Rica e cremosa • Rich and creamy

### Leite Creme Tradicional

*Traditional Crème Brûlée*

## Bebidas • Beverages

### Seleção MW Douro

*MW Douro Selection*

Água, Refrigerante e Vinho da Casa • Water, Soft Drinks and House Wine

### Café

*Coffee*

**40€ por pessoa • 40€ per person**

## *MW Douro Wine & Spa*

*Douro, Portugal*

