



Bem-vindo ao Digby!

Uma Fusão de História, Criatividade e Sabores Portugueses.

No Digby, a inovação é a nossa filosofia.

Inspirados pela mente visionária de *Sir. Kenelm Digby*, um homem que ousou desafiar as convenções no séc. XVII, no Digby somos conhecidos por reinventarmos a gastronomia portuguesa.

Sob a alçada do Chef João Figueirinhas, cada prato é elaborado combinando técnicas modernas com ingredientes frescos e locais, que resulta em criações inesperadas. Este novo menu é inspirado pelo livro de receitas deixado pelo *Sir. Kenelm Digby* "*The Closet Opened*", nomeadamente nos fermentados, estufados e tartes, adaptados à cozinha portuguesa contemporânea numa interpretação de auditoria do chef.

Mais do que um restaurante, sob as luzes da Invicta, o Digby é um destino para os apreciadores de gastronomia, amantes de histórias, criadores de momentos únicos e de vistas deslumbrantes sobre o rio Douro.

Welcome to Digby!

A Fusion of Portuguese history, creativity and flavours.

Innovation is our philosophy.

Inspired by the visionary mind of Sir. Kenelm Digby, a man who dared to defy conventions in the XVII century, at Digby we are known for reinventing the Portuguese gastronomy.

Under the supervision of Chef João Figueirinhas, each dish is elaborated combining modern techniques with fresh and local ingredients, which results in unexpected creations. This new menu is inspired by the cookbook created by Sir. Kenelm Digby "The Closet Opened", its focus is on fermented, stewed and tarts, adapted to contemporary Portuguese cuisine newly interpreted by our Chef.

Digby is more than a restaurant: a destination for food lovers, history lovers, creators of unique moments and stunning views of the Douro River, under the lights of the "Invicta".

tenro

by
DIGBY

PRODUTO DE PORTUGAL
ORIGEM CONTROLADA

Couvert €4,5

Pão, manteiga e azeite | *Bread, butter and olive oil*

Contém: Lactose / Glúten | *Contains: Lactose / Gluten*

ENTRADAS / STARTERS

Sardinha Braseada | *Braised Sardine* € 11

Pickle, Vinagrete de Tomate, Alcaparras | *Pickled Tomato, Tomato Vinaigrette, Cappers*

Contém: Glúten / Peixe / Sésamo / Sulfitos | *Contains: Gluten / Fish / Sesame / Sulphites*

Melão com Presunto | *Melon with Cured Ham* € 11

Cantaloupe, Guanciale, Espargos | *Cantaloupe, Guanciale, Asparagus*

Contém: Sulfitos | *Contains: Sulphites*

Gaspacho de Gamba do Algarve | *Gaspacho Prawn from Algarve* € 18 🍷

Gamba do Algarve Fresca, Gaspacho, Oxalis | *Fresh Prawn from Algarve, Gaspacho, Oxalis*

Contém: Glúten / Crustáceos / Sulfitos | *Contains: Gluten / Crustaceans / Sulphites*

Salada de Beterraba e Salsa | *Beetroot and Parsley Salad* € 9 (VE)

Pickle de Beterraba, Courgette Salgada, Molho de Salsa | *Beetroot Pickle, Salted Courgette, Parsley Sauce*

Contém: Sulfitos / Soja / Mostarda / Frutos de Casca Rija | *Contains: Sulphites / Soy / Mustard / Nuts*

PEIXES / FISH

Raia & Bulhão Pato | *Ray and "Bulhão Pato"* € 35

Arroz de Amêijoas à Bulhão Pato e Ervas Haelofitas | *"Bulhão Pato" Clam Rice and Haelofites Herbs*

Contém: Peixe / Lactose | *Contains: Fish / Lactose*

Tamboril & Caldeirada | *Monkfish & "Caldeirada"* € 27

Molho de Caldeirada, Batata, Pimentos | *"Caldeirada" sauce, Potato, Peppers*

Contém: Peixe / Sulfitos | *Contains: Fish / Sulphites*

Garoupa & Migas | *Grouper & "Migas"* € 36

Feijão Frade, Kale Frita, Molho Pil-Pil | *Black-eyed Peas, Fried Kale, "Pil-Pil" Sauce*

Contém: Peixe / Lactose / Sulfitos | *Contains: Fish / Lactose / Sulphites*

VEGETARIANO / VEGETARIAN

Ervilhas, Algas & Milho | *Peas, Seaweed & Corn* (VE) € 13

Milho em Duas Texturas, Ervilhas e Algas Estufadas | *Two Textured Corn, Peas and Seaweed Stew*

Contém: Sésamo | *Contains: Sesame*

Batata, Cebola & Ovo | *Potato, Onion & Egg* (V) € 15

Batata à Bairrada, Puré de Cebola e Ovo B.T. | *"Bairrada" Styled Potato, Onion Purée & Low Temperature Egg*

Contém: Ovo / Lactose / Sulfitos | *Contains: Egg / Lactose / Sulphites*

🍷 Picante | *Spicy*

(V) Opção Vegetariana | *Vegetarian Option*

(VE) Opção Vegana | *Vegan Option*

tenro

by
DIGBY

PRODUTO DE PORTUGAL
ORIGEM CONTROLADA

CARNES / MEATS

Borrego com Cenoura à Algarvia | *Lamb with Algarve-style Carrots* € 31
Sela e Pescoço de Borrego, Tarte de Cenoura Algarvia, Jus de Borrego |
Haunch and Neck of Lamb, Algarve Carrot Pie, Lamb Jus

Contém: Glúten / Lactose / Sulfitos / Aipo | *Contains: Gluten / Lactose / Sulphites / Celery*

Tomahawk* € 70 (Recomendado para três Pessoas | *Recommended for three persons*)

Contém: Aipo | *Contains: Celery*

Costeletão Maturado* | Matured Ribeye* € 80

Contém: Aipo | *Contains: Celery*

(Recomendado para duas Pessoas | *Recommended for two persons*)

*Acompanhamentos:

Side dishes:

- Salada de Radicchios com Café | *Radicchios and Coffee Salad*
- Batata Cabelo de Anjo | *Angel Hair Potato* 🍷
- Arroz de Enchidos | *Stuffed Meats Rice*

SOBREMESAS / DESSERTS

Soufflé de Pêssego, Espumante e Tomilho-Limão | *Peach Soufflé, Sparkling Wine and Lemon-Thyme* € 9

Contém: Ovo / Soja / Sulfitos | *Contains: Egg / Soy / Sulphites*

O tempo de confeção deste prato, pode demorar no mínimo cerca de 7 minutos.

The cooking time of this dish can take at least 7 minutes.

Queijo de Cabra, Figo e Hibiscos | *Goat Cheese, Fig and Hibiscus* € 7

Contém: Lactose | *Contains: Lactose*

Beterraba, Morango e Chocolate | *Beetroot, Strawberry and Chocolate* (VE)
€ 8

Contém: Glúten | *Contains: Gluten*

Mel, Iogurte e Quinoa | *Honey, Yoghurt and Quinoa* € 7

Contém: Ovo / Lactose | *Contains: Egg / Lactose*

Seleção de queijos | *Cheese selection* (V) € 24

Contém: Lactose / Glúten | *Contains: Lactose / Gluten*

Fruta laminada | *Fresh sliced fruit* (VE) € 6

🍷 Picante | *Spicy*

(V) Opção Vegetariana | *Vegetarian option*

(VE) Opção Vegana | *Vegan option*

João Figueirinhas
Chef de Cozinha



Disposições legais

Será um prazer esclarecer os nossos clientes sobre os ingredientes dos nossos menus.

Dispomos de menu infantil.

Se possui alguma alergia alimentar ou necessita de alguma dieta especial, informe-nos para que possamos preparar o seu menu de acordo.

Tenha em atenção que a cozinha não tem ambiente controlado pelo que poderá haver contaminação cruzada.

Todos os preços são afixados em euros e têm IVA incluído à taxa em vigor.

Existe livro de reclamações. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Legal Provisions

We will be pleased to provide any further clarification about the ingredients used in our menus. A children's menu is available. Should you have any food allergies or a special dietary request, please let us know so we can prepare your menu accordingly.

Please note that the kitchen has no controlled environment so there may be cross-contamination.

All prices are in euros and include VAT. A guest complaints book is available.

No dish, food or drink will be charged if it was not requested by the customer and if it remains untouched by the customer.