



tenro

by
DIGBY

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, we elaborate each dish combining modern techniques with fresh and local ingredients, resulting 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 with stunning views of the Douro River, under the lights of the "Invicta".

Carta Tenro | Tenro Menu

Todos os Dias | Every Day

19:30h – 22:30h | 7:30 p.m. – 10:30 p.m.

Sábado e Domingo | Saturday and Sunday

12:30h – 15:00h | 12:30 p.m. – 3:00h p.m.

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

Lula dos Açores | *Squid from the Azores* € 11

Morcela, Alho Negro, Coentros | *Black Pudding, Black Garlic, Coriander*

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

Tarte de Boletos | *Buletos Mushroom Tart* € 17

Natas Azedas, Cogumelos Paris, Trufa | *Sour Cream, Paris Mushrooms, Truffle*

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

Opção Vegana | *Vegan Option (VE)* € 15

Sopa de Peixe | *Fish Soup* € 9

Pescada, Camarão, Brócolos | *Hake, Shrimp, Broccoli*

Contém: Crustáceos / Ovo / Peixe | *Contains: Crustaceans / Egg / Fish*

“Bifanas” Digby | *“Bifanas” Digby* € 13

Pão de Batata, Lombo de Porco, Molho de Bifana | *Potato Bread, Pork Loin, “Bifana” Sauce*

Contém: Glúten / Ovo / Sulfitos / Mostarda | *Contains: Gluten / Egg / Sulphites / Mustard*

PEIXES / FISH

Cantarilho & Bulhão Pato | *Redfish & “Bulhão Pato”* € 32

Arroz de Amêijoas à Bulhão Pato e Ervas Halófitas | *“Bulhão Pato” Clam Rice and Halophyte Herbs*

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

Tamboril & Caldeirada | *Monkfish & “Caldeirada”* € 30

Caldeirada de Enguia, Batata, Nabijas | *Eel “Caldeirada”, Potato, Turnips*

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

Solha & Pil-Pil | *Flounder & “Pil-Pil”* € 25

Batata Doce, Bimis, XO | *Sweet Potato, Bimi, XO*

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

VEGETARIANO / VEGETARIAN

Abóbora, Tahini, Pinhões | *Pumpkin, Tahini, Pine nuts* (VE) € 13

Abóbora em Duas Texturas, Molho de Tahini e Pinhões Tostados | *Two Textured Pumpkin, Tahini Sauce and Toasted Pine Nuts*

Contém: Glúten / Soja / Frutos de Casca Rija / Sésamo | *Contains: Gluten / Soy / Nuts / Sesame*

Topinambur, Cogumelo, Café | *Topinambur, Mushroom, Coffee* (V) € 15

Cogumelo Shimeji, Puré de Aipo, Molho de Café | *Shimeji Mushroom, Celery Purée, Coffee Sauce*

Contém: Lactose | *Contains: Lactose*

 Picante | *Spicy*

(V) Opção Vegetariana | *Vegetarian Option*

(VE) Opção Vegana | *Vegan Option*

tenro

by
DIGBY

PRODUTO DE PORTUGAL
ORIGEM CONTROLADA

CARNES / MEATS

Veado com Cenoura à Algarvia | *Deer with Algarve-style Carrots* € 40
Sela e Pescoço de Veado, Tarte de Cenoura Algarvia, Trufa | *Haunch and Neck of Deer, Algarve Carrot Pie, Truffle*

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

Leitão & Gnocchis | *Suckling Pig & Gnocchis* € 30

Cogumelo Shitake, Huacatay e Molho de Queijo | *Shitake Mushroom, Huacatay, and Cheese Sauce*

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

Costeletão Maturado* | *Matured Ribeye** € 80

Contém: Aipo | *Contains: Celery*

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

*Acompanhamentos:

Side dishes:

• Salada de Endívias com Mayo de Café | *Witlof Salad with Coffee Mayo*

Contém: Glúten | *Contains: Gluten*

• 'Pappardelle de Batata' | *Potato 'Pappardelle'*

Contém: Glúten / Ovo / Peixe | *Contains: Gluten / Egg / Fish*

• Arroz de Enchidos | *Stuffed Meats Rice*

Contém: Aipo | *Contains: Celery*

SOBREMESAS / DESSERTS

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

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

Chocolate, Marmelo, Figo | *Chocolate, Quince, Fig* € 6

Contém: Sulfitos | *Contains: Sulphites*

Bolo Rei, Rabanada, Laranja | *'Bolo Rei', French Toast, Orange* € 9

Contém: Glúten / Ovo / Frutos de Casca Rija / Amendoim / Lactose / Sulfitos | *Contains: Gluten / Egg / Nuts / Peanuts / Lactose / Sulphites*

Limão, Amêndoa, Hortelã da Ribeira | *Lemon, Almond, Mint from Ribeira* € 5

Contém: Soja / Frutos de Casca Rija | *Contains: Soy / Nuts*

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.