THE DINING ROOM

MATRIARCA

A HOME FOR WINE LOVERS

ESTD. MMXXII

BEM-VINDO
AO THE DINING ROOM

Inspirado nos jantares que a Beatriz costumava organizar, o The Dining Room reúne o melhor da gastronomia Britânica e Portuguesa.

Com boa comida e bom vinho, nasce aquele sentimento único de estar em casa.

WELCOME TO
THE DINING ROOM

Inspired by the dinners that Beatriz would host, The Dining Room brings together the very best of British & Portuguese cuisine.

With truly great food and wine comes the inimitable sense of home.

Caro cliente, na nossa cozinha utilizamos produtos frescos, de origem controlada e manuseados com o máximo de cuidados e higiene. No caso de ter alguma alergia ou intolerância alimentar, pedimos que informe a nossa equipa para que possamos sugerir e adaptar o menu a qualquer exigência.

Dear guest, we prepare our dishes using fresh, carefully sourced ingredients, handled with the highest standards of hygiene. If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our staff – we'll be glad to recommend suitable options or adjust the menu to accommodate your needs.

SYMINGTON
Family Estates

MENUS
MENU OPTIONS

Entrada & Prato Principal

Starter & Main Course

50 €

Entrada & Prato Principal & Sobremesa

Starter & Main Course & Dessert

60 €

Harmonização Vínica

Wine Pairing

35 €

Couvert, bem como água filtrada, com e sem gás, estão incluídos em todos os menus.
Não inclui água engarrafada.

Couvert, as well as house still and sparkling water, are included with every menu.
Branded bottled water is not included.

ENTRADAS
STARTERS

Creme de Outono
com Tupinambor, Cogumelos Selvagens e Castanha

Autumn Cream Soup,
Jerusalem Artichoke, Wild Mushrooms & Chestnut

Lula Recheada na Grelha,
Cebola, Presunto e Tinta de Choco

Grilled Stuffed Squid
Onions, Cured Ham and Squid Ink

Terrina de Pato,
Saladinha Fresca e Molho de Citrinos

Duck Terrine,
Fresh Herb Salad and Citrus Sauce

Sopa de Lebre,
Feijão Branco e Alecrim

Hare Soup,
White Beans & Rosemary

PRINCIPAIS
MAINS

Ravioli de Gema
Abóbora Grelhada e Requeijão

Egg Yolk Ravioli
Grilled Pumpkin & Cream Cheese

Peixe do dia,
Arroz de Limão e Ostras

Fish of the Day
with Lemon Rice & Oysters

Raia,
Pavé de Batata, Salsa e Alcaparras

Skate
Potato Pavé, Parsley & Capers

Frango do Campo,
com Arroz de Cabidela e Cebolas Assadas

Free-Range Chicken
with "Cabidela" Rice and Roasted Onions

Bife Wellington
com Alho Francês Gratinado

Beef Wellington
with Cheesy Leeks

SOBREMESAS
DESSERTS

Tiramisù,
Éclair e Gelado de Galão

Tiramisù,
Éclair and Coffee & Milk Ice Cream

Graham's 20 Year Old Tawny · 9 €

Baba au Rum,
Citrinos do Olhar Feliz

Baba au Rhum
with Citrus

Dow's 2007 Colheita · 11 €

Tarte Tatin,
Gelado de Cardamomo e Canela

Tarte Tatin,
Cardamom and Cinnamon Ice Cream

Graham's Colheita 1997 · 18 €

Serviço de Queijos

Cheese Selection

Quinta dos Malvedos 2018 Vintage Port · 11 €