

**FERRUGEM**  
RESTAURANTE

o ferrugem é um espaço de celebração gastronómica que tem como principais ingredientes o conforto, a hospitalidade e o compromisso entre o produto, a narrativa e o conhecimento.

todos os dias procuramos produtos orgânicos e com identidade portuguesa - de preferência autóctones e com origem numa agricultura sustentável - e fazemos do inconformismo e da criatividade os nossos condimentos. preconizamos uma cozinha honesta, genuína, artesanal e dinâmica, que não segue correntes e que tem como único credo narrar uma nova história da cozinha minhota, desejando que o nosso compromisso vá ao encontro da sua visão.

*in 2006, from our passion for cuisine, fresh ingredients and portuguese culinary heritage, ferrugem was born. thus, a former stable from the 18th century, was transformed into a place where today we celebrate portuguese gastronomy alongside those other vital ingredients - welcoming hospitality, comfort and the commitment to product, message and knowledge.*

*every day we seek out organic products with that special portuguese identity, preferably autochthonous produce from sustainable farming, and we season them with our creativity and a dose of inconformity. our core aim is to produce an honest, genuine, traditional and dynamic cuisine, that aspires to set rather than follow trends, whose purpose is to tell a new story of the cuisine of our region – minho. we hope that you, after tasting our food, will share our vision.*

@cheferenatocunha  
owner/chef

[ GASTRONOMIA,  
HOSPITALIDADE E  
PORTUGALIDADE

*/ gastronomy, hospitality and portugalinity ]*

[ horário de admissão  
almoço das 12:00 às 14:30  
jantar das 20:00 às 22:30

/ kitchen ]  
lunch from 12:00 to 14:30  
dinner from 20:00 to 22:30

[ descanso semanal  
domingo ao jantar e segunda-feira todo o dia

/ weekly rest ]  
sunday at dinner and monday at lunch and  
dinner

por forma a garantirmos a melhor experiência,  
sugerimos que todos os elementos da mesa  
optem pelo mesmo menu. todas as  
harmonizações com vinhos incluem a oferta de  
água lisa ou com gás e café.

to ensure you get the most out of this  
experience, we suggest everyone opts for the  
same menu. all the wine pairings include  
mineral water or sparkling water, and coffee  
at no extra cost.

valores em euros com serviço e iva incluídos.  
nenhum prato, produto alimentar ou bebida,  
incluindo o couvert, pode ser cobrado se não  
for solicitado pelo cliente ou por este for  
inutilizado.

all our prices are in euros and include vat and  
service. customers will not be charged for  
any dish, food product or drink they haven't  
ordered, including the couvert, providing it  
has been left untouched.

[ alergénios

/ allergies ]

os nossos produtos são preparados em  
ambientes que não são completamente livres  
de alergénios. há sempre um risco potencial de  
contaminação cruzada. caso necessite de  
informações sobre esta matéria contacte os  
nossos colaboradores.

our products are prepared in environments  
that are not completely allergen-free.  
there is always a potential risk of  
cross-contamination. if you need some  
information on this subject, please contact  
our staff.

www.ferrugem.pt  
restaurante@ferrugem.pt  
@ferrugemrestaurante

+351 252 911 700

rua das pedrinhas, 32  
4770-379 portela vnf  
v. n. famalicão, portugal



### [ MENU FERRUGEM ]

seleção do chef em seis momentos

*chef's selection in six tasting moments*

80

harmonização com vinhos

*wine pairing*

40

### [ MENU RECORTES DE PORTUGAL ]

seleção do chef em cinco momentos

*chef's selection in five tasting moments*

70

harmonização com vinhos

*wine pairing*

35

### [ MENU MINHO ]

seleção do chef em quatro momentos

*chef's selection in four tasting moments*

60

harmonização com vinhos

*wine pairing*

30

por favor, indique todas as suas alergias e intolerâncias alimentares com antecedência.

*please state all allergies and food intolerances in advance.*

## [ MENUS DE DEGUSTAÇÃO

*/ tasting menus ]*

## [ VEGETARIANO ]

*vegetarian tasting menu*

50

pão artesanal | farinhas bio | fermentação natural  
azeite virgem extra bio da quinta de ceis, manteiga artesanal

*organic, natural fermented artisan bread*

*organic olive oil, homemade butter*

queijo de cabra bio de idanha-a-nova,  
chutney de cogumelos silvestres, folhas frescas

*organic goat's cheese from idanha-a-nova,*

*wild mushrooms chutney, fresh leaves*

{ vegan } creme de grão-de-bico bio, legumes grelhados, jus de cebola

*creamy organic chickpea soup, grilled vegetables, onion jus*

{ vegan } *ratatouille*

{ vegan } feijoada de cogumelos e feijoca branca

*bean stew with mushrooms*

marmelada de nabo de gandra, amêndoa,  
queijo s. jorge topo 24 meses

*turnip marmalade, almond, s. jorge cheese aged 24 months*

## [ CRIANÇAS ]

*kids menu*

25

creme de legumes

*creamy vegetable soup*

panados de frango e arroz branco

*breaded chicken with rice*

sorvete ou gelado em copo de gelo

*handmade sorbet or ice cream*

[ prelúdio ]

pão artesanal | farinhas bio | fermentação natural

azeite virgem extra bio da quinta de ceis, manteiga artesanal

*organic, natural fermented artisan bread, organic olive oil, homemade butter*

5

queijo de cabra bio de idanha-a-nova,

**chutney** de cogumelos silvestres, folhas frescas

*organic goat's cheese from idanha-a-nova,*

*wild mushrooms chutney, fresh leaves*

16

carapau de escabeche, algas, óleo de camarão da costa

*horse mackerel marinated in pickle sauce, seaweed, shrimp oil*

16

sopa da costa atlântica | peixe, marisco, algas, **croutons**, aromáticos

*atlantic coast fish stew | fish, seafood, seaweed,*

*croutons, aromatic herbs*

18

canja de galinha de raça amarela | **dumpling**, ovo, caldo, hortelã

*traditional amarela chicken soup (minho native race)*

*dumpling, egg, broth, mint*

16

{ vegan } **creme de grão-de-bico bio, legumes grelhados, jus de cebola**

*creamy organic chickpea soup, grilled vegetables, onion jus*

12

[ PRIMEIRO  
MOMENTO

/ starters ]

robalo selvagem, carolino, gengibre, limão e coentros\*

*wild seabass, carolino rice, ginger, lemon, coriander*

32

\* devido à nossa política de sustentabilidade e de respeito pelos ciclos da natureza, alguns produtos poderão ser substituídos pontualmente por outros com a mesma tipologia ou estarem indisponíveis.

*/ in accordance with our policy of sustainability and respect for nature's cycles, some products may be replaced occasionally by others with the same typology or may be unavailable.*

cachaço de bacalhau confitado em azeite, puré de batata  
e colagénio de bacalhau, penca, cenoura e cebola em picle

*salt cod confit, potato and salt cod purée, portuguese cabbage,  
carrot and onion pickle*

29

{ vegan } feijoada de cogumelos e feijoca branca

*bean stew with mushrooms*

26

acém de vaca assado, *ratatouille*

*slow-cooker chuck roast, ratatouille*

28

arroz de pica no chão | galo de raça amarela

*traditional amarela chicken (minho native race),  
carolino rice, blood and vinegar*

26

## [ SEGUNDO MOMENTO

*/ mains courses ]*

pêra rocha em porto vintage da quinta de cottas,

tarte de queijo 2.0

*“rocha” pear in quinta de cottas porto vintage, cream cheese pie*

12

fondant | cenoura, chocolate, iogurte, gengibre,

malagueta, hortelã-pimenta

*fondant | carrot, chocolate, yogurt, ginger,*

*chilli, peppermint*

12

marmelada de nabo de gandra, amêndoa,

queijo s. jorge topo 24 meses

*turnip marmalade, almond, s. jorge cheese aged 24 months*

12

tributo ao abade de priscos 4.0

*a famous local pudding as an ice cream on an ice glass*

12

## [ TERCEIRO MOMENTO

*/ desserts ]*



**FERRUGEM**  
RESTAURANTE

a carta de vinhos está alinhada  
com toda a proposta gastronómica do  
ferrugem. para isso, apresentamos uma  
seleção de vinhos concisa, embora  
eclectica, que privilegia os solos  
portugueses, num compromisso entre os  
clássicos e, essencialmente, a valorização e  
elevação de pequenos produtores  
emergentes.

*the wine list is in line with the entire  
gastronomic proposal of ferrugem.  
to this end, we present a concise,  
albeit eclectic, selection of wines  
that privileges portuguese soils,  
in a compromise between the  
classics and, essentially, the  
appreciation and elevation of small  
emerging producers.*

*@cheferenatocunha  
owner/chef*

valores em euros  
com serviço e iva incluídos

*all our prices are in euros  
and include vat and service*

**BYOB**  
taxa de rolha  
8

*corkage fee*

[www.ferrugem.pt](http://www.ferrugem.pt)  
[restaurante@ferrugem.pt](mailto:restaurante@ferrugem.pt)  
[@ferrugemrestaurante](https://www.instagram.com/ferrugemrestaurante)

+351 252 911 700

rua das pedrinhas, 32  
4770-379 portela vnf  
v. n. famalicão, portugal



2025 ferrugem - food makers, lda.  
todos os direitos reservados  
*all rights reserved*

**\_ferrugem 2.0**

Encostas de Melgaço  
DO Vinho Verde Branco 2020  
Jorge Sousa Pinto  
5

Quinta de Ceis  
DO Douro Branco 2022  
António Ribeiro  
6

Soalheiro Primeiras Vinhas Alvarinho  
DO Vinho Verde Branco 2021  
Luís Cerdeira  
8

Vinha Paz  
DO Dão Tinto 2019  
J. P. Gouveia, M. Oliveira e C. Silva  
5

Cottas Reserva  
DO Douro Tinto 2019  
Manuel Vieira e Cristiano Sousa Pinto  
6

Herdade do Sobroso Reserva  
DO Alentejo Tinto 2021  
Luís Duarte e Filipe Teixeira Pinto  
6

Kompassus Rosé  
DO Bairrada 2020  
Anselmo Mendes  
7

Soalheiro Bruto Barrica Alvarinho  
IG Minho Espumante 2019  
Luís Cerdeira  
7

[ A COPO 15 cl  
/ wine by the glass ]

Soalheiro Alvarinho & Pinot Noir  
IG Minho 2022  
Luís Cerdeira  
24

Herdade do Sobroso Cellar Sel. Syrah  
DO Alentejo 2021  
Luís Duarte e Filipe Teixeira Pinto  
27

[ ROSADOS 75 cl  
/ rosé wines ]

Quinta das Bageiras Bruto Nat. Rosé  
DO Bairrada 2021  
Frederico e Mário Sérgio Nuno  
22

Marquês de Marialva Bical & Arinto  
Reserva  
DO Bairrada 2019  
Osvaldo Amado  
24

Phaunus Pet Nat Rosé  
IVV Arcos de Valdevez 2022  
Tiago Sampaio e Miguel Viseu  
27

Kompassus Rosé  
DO Bairrada 2020  
Anselmo Mendes  
29

Soalheiro Bruto Barrica Alvarinho  
IG Minho 2019  
Luís Cerdeira  
29

Cottas Tinto Cão  
DO Douro 2010  
Manuel Vieira e Cristiano Sousa Pinto  
35

Palato do Côa Bruto  
DO Douro 2018  
Carlos Magalhães  
35

Vértice Millésime  
DO Douro 2015  
Celso Pereira  
44

Marquês Marialva E. Bruto Baga Cuvée  
DO Bairrada 2015  
Osvaldo Amado  
46

Quinta das Bageiras Grande Reserva  
Rosé  
DO Bairrada 2018  
Frederico e Mário Sérgio Nuno  
50

Murganheira Vintage Pinot  
DO Távora-Varosa 2014  
Marta Lourenço  
52

Pierre Mignon Brut Prestige  
Champagne  
56

Pol Roger Brut Réserve  
Champagne  
87

Ruinart Blanc de Blancs  
Champagne  
135

[ ESPUMANTES 75 cl

/ sparkling wines ]

Quinta do Cruzeiro Unfiltered  
DO Vinho Verde 2021  
Hugo Linton e Avelino Barros  
20

Encostas de Melgaço  
DO Vinho Verde 2021  
Jorge Sousa Pinto  
21

Singular  
DO Vinho Verde 2021  
Fernando Moura e André Palma  
21

Muros Antigos Alvarinho  
DO Vinho Verde 2024  
Anselmo Mendes  
23

Aphros Loureiro  
DO Vinho Verde 2022  
Tiago Sampaio e Miguel Viseu  
23

Covela  
IG Minho 2017  
Rui Cunha  
24

Soalheiro Granit Alvarinho  
DO Vinho Verde 2021  
Luís Cerdeira  
24

Arêgos Avesso  
DO Vinho Verde 2017  
Fernando Moura  
25

Sousa Lopes Reserva  
DO Vinho Verde 2018  
Hugo Linton e Avelino Barros  
28

Soalheiro Nature Bio  
DO Vinho Verde 2020  
Luís Cerdeira  
28

Aphros Melissae  
DO Vinho Verde 2020  
Tiago Sampaio e Miguel Viseu  
32

Soalheiro Primeiras Vinhas Alvarinho  
DO Vinho Verde 2021  
Luís Cerdeira  
32

Aphros Loureiro 2014  
DO Vinho Verde  
Pedro Bravo  
35

Soalheiro Reserva Alvarinho  
DO Vinho Verde 2021  
Luís Cerdeira  
44

Anselmo Mendes Curtimenta  
DO Vinho Verde 2020  
Anselmo Mendes  
45

[ BRANCOS 1/2 75 cl  
{ região do vinho verde }

/ white wines  
from vinho verde region ]

Quinta da Lapa Fernão Pirão  
DO Tejo 2021  
Jaime Quendera e Jorge Ventura  
22

Quinta de Ceis  
DO Douro 2022  
António Ribeiro  
26

Herdade do Sobroso Reserva  
DO Alentejo 2022  
Luís Duarte e Filipe Teixeira Pinto  
27

Cottas Garrafeira  
DO Douro 2020  
Manuel Vieira e Cristiano Sousa Pinto  
29

Lacrau Superior  
DO Douro 2021  
Rui Cunha e Hugo Linton  
32

Arinto dos Açores CVIP  
DO Pico - Açores 2021  
Bernardo Cabral  
34

Herdade do Sobroso Cellar Selection  
DO Alentejo 2022  
Luís Duarte e Filipe Teixeira Pinto  
34

Quinta de Ceis Reserva Vinhas Velhas  
DO Douro 2020  
António Ribeiro  
36

Kompassus Private Selection  
DO Bairrada 2017  
Anselmo Mendes  
40

Tapada do Chaves  
DO Alentejo 2021  
Pedro Baptista  
42

Marquês de Marialva Arinto G. Reserva  
DO Bairrada 2015  
Osvaldo Amado  
44

Ribeiro Santo Vinha da Neve  
DO Dão 2019  
Carlos Lucas  
52

Casal Santa Maria Malvasia 50 cl  
DO Colares 2015  
Jorge R. Santos e António Figueiredo  
55

Quinta das Bageiras Pai Abel  
DO Bairrada 2020  
Frederico e Mário Sérgio Nuno  
55

Quinta de Ceis Goivaens V. Velhas  
DO Douro 2019  
António Ribeiro  
62

[ BRANCOS 2 / 2 75 cl  
{ outras regiões }  
/ white wines  
from other  
portuguese regions ]

Vinha Paz  
DO Dão 2019  
J. P. Gouveia, M. Oliveira e C. Silva  
23

Quinta da Lapa Clarete  
DO Tejo 2020  
Jaime Quendera e Jorge Ventura  
23

Cottas Reserva  
DO Douro 2019  
Manuel Vieira e Cristiano Sousa Pinto  
26

Quinta de Ceis  
DO Douro 2018  
António Ribeiro  
26

Herdade do Sobroso Reserva  
DO Alentejo 2021  
Luís Duarte e Filipe Teixeira Pinto  
27

Palato do Côa T. Nacional Unoaked  
DO Douro 2020  
Carlos Magalhães  
29

Pardusco Private  
DO Vinho Verde 2018  
Anselmo Mendes  
32

Lacrau Superior  
DO Douro 2020  
Rui Cunha e Hugo Linton  
32

Post Scriptum  
DO Douro 2021  
Bruno Prats, C. Symington e P. Correia  
32

Phaunus Vinhão  
IVV Arcos de Valdevez 2020  
Tiago Sampaio e Miguel Viseu  
32

Crónica 10 Pinot Noir  
IG Duriense 2020  
Daniel Gomes  
33

Herdade do Sobroso Cellar Selection  
DO Alentejo 2020  
Luís Duarte e Filipe Teixeira Pinto  
34

Vinha Othon  
DO Dão 2017  
J. P. Gouveia, M. Oliveira e C. Silva  
34

Quanta Terra Grande Reserva  
DO Douro 2019  
Jorge Alves e Celso Pereira  
42

Covela Reserva  
IG Minho 2007  
Rui Cunha  
55

Quinta do Crasto Res. Vinhas Velhas  
DO Douro 2017  
Manuel Lobo  
60

[ TINTOS 1/2 75 cl  
/ red wines ]

Poeira  
DO Douro 2018  
Jorge Moreira  
63

Quinta das Bágeiras Garrafeira  
DO Bairrada 2019  
Frederico e Mário Sérgio Nuno  
66

Secret Spot Douro  
DO Douro 2017  
Rui Cunha  
70

Quinta de Ceis Grande Res. V. Velhas  
DO Douro 2018  
António Ribeiro  
75

Trufa  
DO Douro 2019  
Francisco Ferreira  
80

Herdade do Sobroso Arché  
DO Alentejo 2019  
Luís Duarte e Filipe Teixeira Pinto  
100

Boa-Vista Reserva 2015  
DO Douro  
Rui Cunha e Jean-Claude Berrouet  
102

Chryseia  
DO Douro 2016  
Bruno Prats, C. Symington e P. Correia  
120

Boa-Vista Reserva 2013  
DO Douro  
Rui Cunha e Jean-Claude Berrouet  
180

[ TINTOS 2/2 75 cl  
/ red wines ]



Sousa Lopes  
Late Harvest Petit Manseng 2021  
8

Graham's  
Porto Branco Extra Dry  
6

Blandy's Alvada  
Madeira 5 anos  
6

Warre's Otima 10 anos  
Porto Tawny  
8

Cottas  
Porto LBV 2014  
8

Horácio Simões  
Bastardo 2013  
8

Horácio Simões  
Moscatel Roxo 2005 Armagnac  
8

Cottas  
Porto Tawny 10 anos  
8

Andresen  
Porto Branco 10 anos  
8

DSF Colecção Privada  
Moscatel Roxo 2001  
8

Secret Spot  
Moscatel do Douro +10 anos  
9

Villa Oeiras Superior  
Carcavelos 15 anos  
10

Barbeito  
Madeira Boal 10 anos  
10

Ilha do Pico  
Generoso do Pico – Açores 10 anos  
12

Cottas  
Porto Tawny 20 anos  
12

Andresen  
Porto Branco 20 anos  
18

Quinta Vale D. Maria  
Porto Vintage 2017  
30 (mínimo 2 pax)

Taylor's  
Porto Vintage 2009  
40 (mínimo 4 pax)

Quinta do Vesúvio  
Porto Vintage 2007  
50 (mínimo 4 pax)

## [ COLHEITAS TARDIAS E GENEROSOS 7 cl

*/ late harvest  
and dessert wines ]*

Quinta das Bágeiras  
aguardente vínica velha  
9

Reserva de Ouro Sangalhos  
aguardente vínica velha  
9

Covela Firestorm  
aguardente bagaceira de vinho verde  
9

Soalheiro Alvarinho  
aguardente velha bagaceira de  
vinho verde  
9

Adega Velha XO 12 anos  
Aguardente Vínica  
8

Marquês de Marialva XO 20 anos  
aguardente vínica  
12

Tanqueray Ten  
gin  
8

Ivan The Terrible  
vodka  
8

Imperial Gold  
vodka  
8

Johnnie Walker Black Label 12 anos  
whisky  
8

Tullamore Dew  
irish whiskey  
7

Matusalem 7 anos  
rum  
7

Edradour Single Malt 10 anos  
whisky  
15

[ DESTILADOS 5cl  
/ *spirits* ]

Kombucha 25 cl  
6

Refrigerante  
*soft drink*  
2,5

Cerveja artesanal 33 cl ou 50 cl  
*craft beer*  
6

Cerveja sem álcool Cheers 33 cl  
*non-alcoholic beer*  
2,5

Café Nespresso  
*express coffee*  
2

Chá ou infusão  
*tea or herbal tea*  
4

Água mineral natural 1 litro  
*mineral water*  
3,5

Água com gás Pedras Salgadas 75 cl  
*sparkling water*  
3,5

Água com gás Pedras Salgadas 25 cl  
*sparkling water*  
2

Água tônica Fever Tree 20 cl  
*tonic water*  
5

## [ OUTRAS BEBIDAS / *soft drinks* ]