

# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

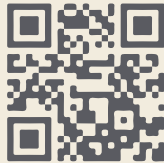
PT

EN

# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

{ Cada refeição é mais do que uma experiência gastronómica, é um momento para recordar!






















# MENU

# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

## PARA COMEÇAR

Couvert		€ 3,50
Pão · Puré de azeitona · Azeite · Azeitonas		
Cozidinhos à Portuguesa		€ 9,00
Ovos à Moda da Avó	 	€ 9,00
Waffle de Patanisca com Molho de Manjeriçao e Sorvete de Limão		€ 12,00
Moelinhas Picantes	 	€ 8,00
Rojõezinhos	 	€ 8,00
Alheira Grelhada	 	€ 9,00
Cebolinha em Vinho Tinto		€ 7,00
Pica-Pau	  	€ 10,00
Presunto	 	€ 9,00
Queijo da Serra	 	€ 11,00

# MENU

# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

Os caldos são uma parte fundamental da gastronomia portuguesa!

## SOPAS E CALDOS

### Creme de Legumes

€ 4,50

As nossas sopas combinam ingredientes frescos e locais, proporcionando uma alimentação equilibrada e rica em benefícios para a saúde!

### Caldo Verde com Vinho Tinto

€ 4,50

O Caldo Verde, feito à base de couve-galega, batata e chouriço, é uma sopa tradicional rica em fibras, vitaminas e minerais, especialmente vitamina C e antioxidantes, que ajudam a fortalecer o sistema imunológico e melhorar a digestão. Além disso, a couve é uma excelente fonte de nutrientes que contribuem para a saúde cardiovascular e auxiliam no controlo do colesterol.

### Caldo à Elmo®

€ 4,50

O Caldo à Elmo®, preparado com ossos de presunto, é rico em colagénio, uma proteína essencial para a saúde das articulações, pele e ossos. O colagénio também ajuda a promover a elasticidade da pele e a regeneração dos tecidos. É nutritivo, fácil de digerir e auxilia na hidratação, sendo uma boa escolha para a recuperação de estados gripais ou após esforço físico intenso.

# MENU











# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

No restaurante Elmo®, resgatamos os sabores gastronómicos antigos para os apreciadores de comidas de conforto.

## OS SABORES DA NOSSA TERRA

### Os Pratos de Carne

¼ Anho Assado (2px) 	€ 55,00
Arroz do Forno, Legumes Salteados e Batata Assada	
Frango Alourado 	€ 20,00
Arroz de Favas e Salada Mista	
Vitela da LAVANDEIRA 	€ 23,00
Arroz Caldosos de Tomate, Batata Chips e Salada Mista	
Arroz de Costela Mendinha 	€ 23,00
Arroz de Pato à Elmo®  	€ 25,00
Tripas à Moda do Porto (2px) (sob encomenda) 	€ 45,00
Cozido à Portuguesa (2px) (na época) 	€ 45,00
Pica no Chão (6px) (sob encomenda) 	€ 90,00
Leitão Bísaro (sob encomenda) 	€ 140,00

### ESSÊNCIA

A essência da boa comida está na qualidade e autenticidade dos ingredientes, na paixão pela culinária e na atenção aos detalhes.

# MENU

# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

## OS GRELHADOS

T Bone Aprox. 1,2kg (2px) Arroz Caldoso de Tomate, Batata Chips e Salada Mista	€ 70,00
Tomahawk Aprox. 1,2kg (2px) Arroz Caldoso de Tomate, Batata Chips e Salada Mista	€ 75,00
Posta de Vitela Aprox. 350g Arroz Caldoso de Tomate, Batata Chips e Salada Mista	€ 32,00

## COMIDA DE FOGO















O despertar dos sentidos com o sabor autêntico da comida de fogo — onde cada chama revela uma nova experiência!

# MENU








# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

## O BACALHAU

Bacalhau à Elmo®	    	€ 25,00
Bacalhau à Chef	 	€ 25,00
Arroz de Bacalhau	 	€ 23,00
Roupa Velha	  	€ 23,00
Bacalhau Assado na Brasa (2px) (sob encomenda)	 	€ 42,50

## AINDA NO PEIXE

Filete de Pescada Crocante	  	€ 24,00
Arroz Guloso de Tomate, Batata Chips e Salada		
Polvo Assado no Forno com o Nosso Toque	 	€ 30,00
Arroz de Forno		
Filetes de Polvo com Arroz do Mesmo	 	€ 30,00

{ Com as influências enraizadas nas tradições do Douro, criamos pratos com sabores autênticos.


# MENU


# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

## SABORES DA NATUREZA



Preparada com ingredientes frescos e naturais para uma verdadeira experiência vegetariana.


Feijoada de Legumes  € 21,00

Alheira Vegetariana    
Arroz de cogumelos e salada € 19,00

## MENU INFANTIL

Porque cada mordida é uma aventura cheia de sabores e diversão para os pequenos.

Bolonhesa de Carnes Brancas   € 14,00

Pescadinhas Crocantes    
Arroz de Tomate ou Arroz Branco € 14,00

Prego em Prato  € 14,00  
Batata Chips, arroz branco e ovo estrelado


























# MENU

# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

## SOBREMESAS

4 Texturas de Chocolate	 	€ 9,00
Pavê de Limão em Crosta de Chocolate Branco	  	€ 9,00
Petit Gâteau com Bola de Gelado	 	€ 9,00
Leite Creme	  	€ 8,00
Pudim	 	€ 8,00
Pão de Ló Humido	  	€ 8,00
Romeu e Julieta com Biscoito da Teixeira	  	€ 8,00
Biscoito da Teixeira com Marmelada de Vinho do Porto	   	€ 8,00
Fruta da Época		€ 4,50
Queijo da Serra		€ 8,00

# AS NOSSAS CASTAS

O **Avesso** é uma variedade de uva branca autóctone de Portugal, mais conhecida pela sua presença na região do Douro verde, situada no noroeste do país. Esta casta é particularmente cultivada na sub-região de Baião, que, devido às suas condições climáticas e geográficas específicas (terroir), favorece a produção de vinhos distintos a partir desta uva.

O Avesso distingue-se das outras castas da região por produzir vinhos mais encorpados e com maior teor alcoólico. Perfil aromático complexo, com notas de frutas cítricas, maçã e pera, juntamente com nuances minerais, o que confere aos vinhos uma frescura equilibrada e acidez suave.

Associada à produção de vinhos de qualidade e com capacidade de envelhecimento superior ao que se espera habitualmente dos vinhos verdes, esta casta é bastante procurada e cultivada noutras regiões do país.

O **Arinto** é uma das uvas brancas mais antigas e versáteis de Portugal, conhecida pela sua frescura e acidez marcante.

Os seus vinhos são caracterizados pela sua excelente acidez natural, com grande potencial de envelhecimento e uma frescura prolongada. Aromaticamente, destacam-se as notas de frutas cítricas, como limão e toranja, complementadas por nuances de maçã verde, pera e uma leve mineralidade, dependendo do terroir. Com o tempo, os vinhos podem desenvolver complexos aromas de mel e frutos secos, mantendo a sua vivacidade.

É cultivada em várias regiões de Portugal, como o Alentejo, a Bairrada, a região dos Vinhos Verdes e a sub-região de Baião, adaptando-se bem às condições locais, mantendo a frescura característica mesmo em climas mais quentes, desempenhando um papel importante em vinhos brancos frescos e equilibrados.

A casta Arinto, pela sua versatilidade e capacidade de adaptação, continua a ser uma casta fundamental na viticultura portuguesa, destacando-se tanto em vinhos varietais quanto em blends de grande qualidade.

O **Chardonnay**, com origem na região da Borgonha, França, é uma das castas de uvas brancas mais famosas e amplamente cultivadas no mundo. Contudo, é altamente adaptável, o que lhe permite ser cultivada em diversas regiões vinícolas, desde climas frios a quentes, resultando em diferentes estilos de vinho, mas sempre mantendo a sua elegância e complexidade.

Em Portugal, a casta tem vindo a ganhar grande popularidade, sendo cultivada em várias regiões do País e demonstrando grande adaptabilidade à sub-região de Baião. Geralmente é utilizada em blend com outras variedades locais, contribuindo com frescura, estrutura e aromas de frutas brancas e cítricas. A sua acidez natural e adaptabilidade tornam a casta Chardonnay uma excelente escolha para a produção de vinhos tranquilos e espumantes de alta qualidade.

# CARTA DE VINHOS



## Os LAVANDEIRA Brancos

Garrafa

LAVANDEIRA Elmo	€ 12,00
LAVANDEIRA Avesso	€ 18,00
LAVANDEIRA Arinto	€ 18,00
LAVANDEIRA Blend	€ 18,00
LAVANDEIRA Avesso Escolha	€ 19,00
LAVANDEIRA Reserva (2022)	€ 25,00

## O LAVANDEIRA Tinto

LAVANDEIRA Tinto Grande Reserva (2022)	€ 26,00
--	---------

## O LAVANDEIRA Espumante

LAVANDEIRA Blanc de Blancs 0,75lts	€ 18,00
LAVANDEIRA Blanc de Blancs 1,5lts	€ 35,00

“Ubi vinum ibi Venus”

Tradução: Onde há vinho, há Vénus.

Significado: O vinho frequentemente está associado ao amor e ao prazer.

# CARTA DE VINHOS

## BRANCOS DO DOURO

Garrafa

Little Odisseia

€ 18,00

Quinta Maria Izabel

€ 25,00

Quinta Maria Izabel Vinha da Princesa

€ 85,00

Foz Torto

€ 50,00

Quinta do Lamal Reserva

€ 38,00

## BRANCO DO ALENTEJO

Herdade da Maroteira Dez Tostões

€ 24,00

## BRANCOS DO DÃO

Quinta da Bica

€ 25,00

Quinta da Falorca

€ 32,00

“Vinum laetificat cor hominis”

Tradução: O vinho alegra o coração do homem.

Significado: O vinho é visto como uma bebida que traz alegria e conforto.

# CARTA DE VINHOS

## TINTOS DO DOURO

	Garrafa
Little Odisseia	€ 18,00
Altitude Duorum	€ 20,00
Cedro do Noval	€ 26,00
Quinta do Noval Touriga Nacional	€ 55,00
Duorum Colheita	€ 35,00
Quinta do Noval MARKA	€ 250,00
Duorum Reserva	€ 80,00
Quinta do Lamal Reserva	€ 30,00
Vale Dona Maria Vinha da Francisca	€ 120,00
Quinta do Vale Meão	€ 270,00

## TINTOS DE BAIÃO

Diogo Cão Tinto Tonel	€ 12,50
Diogo Cão Tinto Gémeos	€ 15,00

“Sine Cerere et Baccho friget Venus”

Tradução: Sem Ceres (deusa da agricultura) e Baco (deus do vinho), Vénus (deusa do amor) esfria.  
Significado: O amor e o prazer dependem das necessidades básicas (como o alimento e o vinho) para florescerem.

# CARTA DE VINHOS

## TINTOS DO ALENTEJO

Garrafa

Herdade da Maroteira Dez Tostões

€ 30,00

Herdade da Maroteira Cem Reis

€ 85,00

## TINTOS DO DÃO E BAIRRADA

Quinta da Bica

€ 25,00

Casa de Salma Tonel 10 Baga

€ 35,00

Quinta dos Abibes Syrah

€ 35,00

## ROSÉ DO DOURO

Quinta Maria Izabel

€ 35,00

## ROSÉ DO ALENTEJO

Herdade da Maroteira Dez Tostões

€ 18,00

“Vinum vita est”

Tradução: O vinho é a vida.

Significado: Reflete a ideia de que o vinho é essencial para o prazer e a celebração da vida.

# CARTA DE VINHOS

## VINHO DO PORTO

O Vinho do Porto é produzido exclusivamente na região do Douro. Mais doce e com maior teor alcoólico que o vinho de mesa, devido à adição de aguardente vínica durante o processo de fermentação que a interrompe preservando os açúcares naturais da uva. As principais castas são Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca. Dos Ruby, Tawny aos Vintage, que variam em sabor, envelhecimento e cor, são a companhia ideal para momentos especiais ou no acompanhamento de sobremesas.

	Cálice
Porto Extra Dry Burmester	€ 8,00
Quinta do Portal 10 Anos	€ 12,00
Burmester Tawny	€ 6,00
Meandro Finest Reserve	€ 25,00
Quinta do Noval Black	€ 10,00

“Vino vendibili suspensa hedera non opus est”

Tradução: Para o vinho se vender bem, não é necessário pendurar a hera (símbolo das tavernas).

Significado: Um bom produto, como um bom vinho, não precisa de propaganda para atrair compradores.

# CARTA DE VINHOS

## CHAMPAGNE

O champagne é um vinho espumante originário da região de Champagne, na França, reconhecido mundialmente pela sua qualidade e sofisticação. A diferença do champagne está no método tradicional de produção, chamado méthode champenoise, que envolve uma segunda fermentação na garrafa, criando as suas características bolhas finas e duradouras. É produzido principalmente a partir das uvas Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.

Garrafa

Diebolt Vallois Prestige	€ 120,00
Roger Coulon L'Homée	€ 180,00
Diebolt Vallois Rosé	€ 65,00
Ruinart Blanc	€ 180,00
Ruinart Rosé	€ 180,00
Ruinart Brut	€ 150,00



# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

## SANGRIAS

A sangria é uma bebida vibrante que une o melhor do vinho/espumante com frutas frescas e especiarias, criando um sabor irresistível. É a escolha perfeita para momentos de descontração e celebração.

### SANGRIA DE VINHO

Jarro

Sangria de Espumante

€ 32,00

Sangria de Vinho Tinto

€ 25,00

Sangria Rosé

€ 28,00

### SANGRIA DA NATUREZA

Jarro

Água Aromatizada com Frutos Vermelhos

€ 15,00

Água Aromatizada com Laranja e Limão

€ 15,00

# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

## ÁGUAS

Água Mineral Natural (70cl)	€ 2,50
Água com Gás (70cl)	€ 2,50
Água das Pedras (25cl)	€ 2,50
Água Tônica (20cl)	€ 3,00

## SUMOS NATURAIS

Limonada	€ 2,50
Sumo de Laranja	€ 3,50

## REFRIGERANTES

Coca Cola (35cl)	€ 3,00
Coca Cola Zero (35cl)	€ 3,00
Sprite (35cl)	€ 3,00
Nestea Limão (30cl)	€ 3,00
Nestea Pêssego (30cl)	€ 3,00
Nestea Manga – Ananás (30cl)	€ 3,00

## ORIGEM · “ELMO”

Usado principalmente por guerreiros e soldados na antiguidade e na Idade Média, o Elmo era uma peça de armadura que protegia a cabeça, durante batalhas e torneios. Além da proteção, o Elmo tinha também um caráter simbólico/cerimonial, muitas vezes decorado com emblemas, plumas ou outros adornos que indicavam o status do usuário ou pertença a uma ordem ou nação.

Tal como o tradicional Elmo, também o restaurante Elmo® se dedica a proteger e preservar a cozinha tradicional portuguesa, recriando as receitas tradicionais pelas mãos talentosas e criativas dos nossos cozinheiros, culminando numa identidade especial e única, com um toque de tradição e sofisticação.

A nossa cozinha é o coração do ELMO®. A paixão pela preservação da culinária de Portugal é compartilhada por todos, com um trabalho constante em aprimorar os vários talentos que a nossa cozinha comporta. Quem nos visita pode apreciar o processo de confeção das nossas iguarias, criando-se, assim uma janela de convívio entre cozinheiros e clientes, resultando numa relação transparente e dedicada a fomentar experiências únicas e sinergias inigualáveis, num ambiente de descontração.

Também a decoração do espaço é uma fusão entre charme, contemporaneidade e história. É inspirada maioritariamente por Baião. As paredes são repletas de livros de história e literatura portuguesa, elementos de natureza, ferramentas de trabalho da antiguidade e que em conjunto com a iluminação, as cores e o mobiliário harmonizam o espaço, a elegância e estética dos tempos atuais.

Oferecemos conforto e elegância em cada serviço à mesa, numa transmissão de identidade, liderança, proteção e exclusividade.

# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

## LISTA DE ALERGÉNIOS ALIMENTARES



Glúten



Ovos



Sulfitos



Mostarda



Mariscos  
e Moluscos



Lactose



Peixe

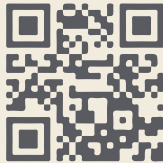


Frutos Secos

# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

{ Each meal is more than a gastronomic experience, it's a moment to remember!






















# MENU

# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

## TO START

Couvert		€ 3,50
Bread · Olive Purée · Olive Oil · Olives		
<i>Cozidinhos à Portuguesa</i>		€ 9,00
Various meats and vegetables		
<i>Ovos à Moda da Avó</i>	 	€ 9,00
Broken eggs, fried potatoes, smoked ham		
Codfish Waffle with Basil Sauce and Lemon Sorbet		€ 12,00
Spicy Gizzards	 	€ 8,00
<i>Rojõesinhos</i>	 	€ 8,00
Pieces of pork belly cooked in lard		
Grilled <i>Alheira</i>	 	€ 9,00
Traditional Portuguese sausage with meat and bread		
Onion in Red Wine		€ 7,00
<i>Pica-Pau</i>	  	€ 10,00
Meat sautéed in a tasty tomato and chilli sauce		
Cured Ham	 	€ 9,00
Serra da Estrela Cheese	 	€ 11,00

# MENU

# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

Broths are a fundamental part of Portuguese cuisine!

## SOUPS AND BROTHS

### Vegetable Soup

€ 4,50

Our soups combine fresh and local ingredients, providing a balanced diet rich in health benefits.

### *Caldo Verde with Red Wine*



€ 4,50

*Caldo Verde*, made with collard greens, potatoes, and chorizo, is a traditional soup rich in fiber, vitamins, and minerals, especially vitamin C and antioxidants, which help strengthen the immune system and improve digestion. Additionally, collard greens are an excellent source of nutrients that contribute to cardiovascular health and help control cholesterol.

### Elmo® Broth



€ 4,50

Elmo® Broth, made with pork bones and meat, is rich in collagen, an essential protein for the health of joints, skin, and bones. Collagen also helps promote skin elasticity and tissue regeneration. It is nutritious, easy to digest, and aids in hydration, making it a good choice for recovery from flu-like symptoms or after intense physical exertion.

# MENU

# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

At Elmo® Restaurant, we bring back the traditional flavors of old gastronomy for those who appreciate comfort food.

## THE FLAVOURS OF OUR LAND

### The Meat Courses

¼ Roasted Lamb (2px) 	€ 55,00
Oven Rice, Sautéed Vegetables and Roasted Potato	
Browned Chicken 	€ 20,00
Broad Beans Rice and Salad	
LAVANDEIRA Veal 	€ 23,00
Tomato Rice, Chips and Salad	
<i>Mendinha</i> Rib Rice 	€ 23,00
Elmo® Duck Rice  	€ 25,00
<i>Tripas à Moda do Porto</i> (2px) (by order) 	€ 45,00
Various types of meat, Tripe, Sausages, and White Beans	
<i>Cozido à Portuguesa</i> (2px) (by order) 	€ 45,00
Stew of Various Meats and Vegetables	
<i>Pica no Chão</i> (6px) (by order) 	€ 90,00
Chicken Rice	
<i>Leitão Bísaro</i> (by order) 	€ 140,00

### ESSENCE

The essence of good food lies in the quality and authenticity of its ingredients, the passion for cooking, and the attention to detail.



# MENU

# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

## THE GRILLED DISHES

T. Bone Aprox. 120g (2px) Tomato Rice, Chips and Salad	€ 70,00
Tomahawk Aprox. 120g (2px) Tomato Rice, Chips and Salad	€ 75,00
Veal Steak Aprox. 350g Tomato Rice, Chips and Salad	€ 32,00

### FIRE-COOKED FOOD













The awakening of the senses with the authentic flavor of fire-cooked food—where each flame reveals a new experience.

# MENU








# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

## THE CODFISH

Elmo® Codfish	    	€ 25,00
Chef's Codfish	 	€ 25,00
Codfish Rice	 	€ 23,00
<i>Roupa Velha</i>		€ 23,00
Codfish, Boiled Potatoes, Eggs, Cabbage		
Grilled Codfish (2px) (by order)	 	€ 42,50

## STILL ON FISH

Crispy Hake Fillet	  	€ 24,00
Tomato Rice, Chips and Salad		
Oven-roasted Octopus with Our Special Touch	 	€ 30,00
Oven Rice		
Octopus Fillets with Octopus Rice	 	€ 30,00

{ With influences rooted in Douro's traditions, we create dishes with authentic flavors.


# MENU

# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

## NATURE FLAVOURS



Prepared with fresh, natural ingredients for a true vegetarian experience.



Vegetable Bean Stew  € 21,00


Vegetarian *Alheira*   € 19,00  
Mushroom rice and salad

## KIDS MENU

Because each bite is an adventure filled with flavours and fun for the little ones.

White Meat Bolognese   € 14,00

Crispy Hake   € 14,00  
Tomato Rice or white ricer























*Prego em Prato* (Thin-cut beef steak, cheese, ham)  € 14,00  
Chips, white rice and fried egg

# MENU

# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

## DESSERTS

4 Chocolate Textures	 	€ 9,00
Lemon Pavé in White Chocolate Crust	  	€ 9,00
Petit Gâteau with Ice Cream	 	€ 9,00
Crème Brûlée	  	€ 8,00
Pudding with Port Wine Caramel	 	€ 8,00
<i>Pão de Ló Húmido</i> ( (Portuguese Sponge Cake)	  	€ 8,00
Serra da Estrela Cheese and Marmalade with Teixeira Biscuit	  	€ 8,00
Teixeira Biscuit with Port wine Marmalade	   	€ 8,00
Seasonal Fruit		€ 4,50
Serra da Estrela Cheese		€ 8,00

# OUR GRAPE VARIETIES

**Avesso** is an indigenous white grape variety from Portugal, most known for its presence in the Douro Verde region, located in the country's northwest. This grape is particularly cultivated in the Baião sub-region, which, due to its specific climatic and geographical conditions (terroir), favors the production of distinctive wines from this grape.

Avesso stands out from other varieties in the region by producing fuller-bodied wines with higher alcohol content. It has a complex aromatic profile, with notes of citrus fruits, apple, and pear, along with mineral nuances, giving the wines a balanced freshness and smooth acidity.

Associated with the production of high-quality wines capable of aging better than typically expected from Vinho Verde, this variety is highly sought after and cultivated in other regions of the country.

**Arinto** is one of the oldest and most versatile white grape varieties in Portugal, known for its freshness and pronounced acidity.

Wines made from Arinto are characterized by their excellent natural acidity, great aging potential, and prolonged freshness. Aromatically, they highlight notes of citrus fruits such as lemon and grapefruit, complemented by hints of green apple, pear, and a light minerality, depending on the terroir. Over time, these wines can develop complex aromas of honey and dried fruits while maintaining their liveliness.

Arinto is cultivated in various regions of Portugal, including Alentejo, Bairrada, the Vinho Verde region, and the Baião sub-region, adapting well to local conditions while preserving its characteristic freshness even in warmer climates. It plays an important role in producing fresh and balanced white wines.

Due to its versatility and adaptability, the Arinto grape continues to be a fundamental variety in Portuguese viticulture, excelling in both varietal wines and high-quality blends.

The **Chardonnay**, originating from the Burgundy region of France, is one of the most famous and widely cultivated white grape varieties in the world. However, it is highly adaptable, which allows it to be grown in various wine regions, from cold to warm climates, resulting in different styles of wine while always maintaining its elegance and complexity.

In Portugal, the variety has been gaining great popularity, being cultivated in various regions of the country and demonstrating great adaptability to the sub-region of Baião. It is usually used in blends with other local varieties, contributing freshness, structure, and aromas of white and citrus fruits. Its natural acidity and adaptability make the Chardonnay grape an excellent choice for producing high-quality still and sparkling wines.

# WINE LIST



## The **LAVANDEIRA** WHITES

Bottle

LAVANDEIRA Elmo	€ 12,00
LAVANDEIRA Avesso	€ 18,00
LAVANDEIRA Arinto	€ 18,00
LAVANDEIRA Blend	€ 18,00
LAVANDEIRA Avesso Escolha	€ 19,00
LAVANDEIRA Reserva (2022)	€ 25,00

## The **LAVANDEIRA** Red

LAVANDEIRA Tinto Grande Reserva (2022)	€ 26,00
--	---------

## The **LAVANDEIRA** Sparkling Wine

LAVANDEIRA Blanc de Blancs 0,75lts	€ 18,00
LAVANDEIRA Blanc de Blancs 1,5lts	€ 35,00

“Ubi vinum ibi Venus”

Translation: Where there is wine, there is Venus.

Meaning: Wine is often associated with love and pleasure.

# WINE LIST

## DOURO WHITES

Bottle

Little Odisseia	€ 18,00
Quinta Maria Izabel	€ 25,00
Quinta Maria Izabel Vinha da Princesa	€ 85,00
Foz Torto	€ 50,00
Quinta do Lamal Reserva	€ 38,00

## ALENTEJO WHITES

Herdade da Maroteira Dez Tostões	€ 24,00
----------------------------------	---------

## DÃO WHITES

Quinta da Bica	€ 25,00
Quinta da Falorca	€ 32,00

“Vinum laetificat cor hominis”

Translation: Wine gladdens the heart of man.

Meaning: Wine is seen as a drink that brings joy and comfort.

# WINE LIST

## DOURO REDS

Bottle

Little Odisseia	€ 18,00
Altitude Duorum	€ 20,00
Cedro do Noval	€ 26,00
Quinta do Noval Touriga Nacional	€ 55,00
Duorum Colheita	€ 35,00
Quinta do Noval MARKA	€ 250,00
Duorum Reserva	€ 80,00
Quinta do Lamal Reserva	€ 30,00
Vale Dona Maria Vinha da Francisca	€ 120,00
Quinta do Vale Meão	€ 270,00

## BAIÃO REDS

Diogo Cão Tinto Tonel	€ 12,50
Diogo Cão Tinto Gémeos	€ 15,00

“Sine Cerere et Baccho friget Venus”

Translation: Without Ceres (goddess of agriculture) and Bacchus (god of wine), Venus (goddess of love) grows cold.

Meaning: Love and pleasure depend on basic needs (such as food and wine) to flourish.



# WINE LIST

## ALENTEJO REDS

Bottle

Herdade da Maroteira Dez Tostões

€ 30,00

Herdade da Maroteira Cem Reis

€ 85,00

## DÃO E BAIRRADA REDS

Quinta da Bica

€ 25,00

Casa de Salma Tonel 10 Baga

€ 35,00

Quinta dos Abibes Syrah

€ 35,00

## DOURO ROSÉ

Quinta Maria Izabel

€ 35,00

## ALENTEJO ROSÉ

Herdade da Maroteira Dez Tostões

€ 18,00

“Vinum vita est”

Translation: Wine is life.

Meaning: It reflects the idea that wine is essential for the enjoyment and celebration of life.

# WINE LIST

## PORT WINE

Port Wine is produced exclusively in the Douro region. It is sweeter and has a higher alcohol content than table wine, due to the addition of grape spirit during the fermentation process, which stops it and preserves the natural sugars of the grape. The main grape varieties are Touriga Nacional, Tinta Roriz, and Touriga Franca. From Ruby and Tawny to Vintage, Port Wines vary in flavor, aging, and color, making it the ideal companion for special moments or pairing with desserts.

	Glass
Porto Extra Dry Burmester	€ 8,00
Quinta do Portal 10 Anos	€ 12,00
Burmester Tawny	€ 6,00
Meandro Finest Reserve	€ 25,00
Quinta do Noval Black	€ 10,00

“Vino vendibili suspensa hedera non opus est”

Translation: To sell wine well, it is not necessary to hang the ivy (a symbol of taverns).

Meaning: A good product, like good wine, does not need advertising to attract buyers.

# WINE LIST

## CHAMPAGNE

Champagne is a sparkling wine originating from the Champagne region of France, recognized worldwide for its quality and sophistication. The distinction of Champagne lies in its traditional production method, known as méthode champenoise, which involves a second fermentation in the bottle, creating its characteristic fine and lasting bubbles. It is primarily produced from Chardonnay, Pinot Noir, and Pinot Meunier grapes.

	Bottle
Diebolt Vallois Prestige	€ 120,00
Roger Coulon L'Homée	€ 180,00
Diebolt Vallois Rosé	€ 65,00
Ruinart Blanc	€ 180,00
Ruinart Rosé	€ 180,00
Ruinart Brut	€ 150,00

# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

## SANGRIA

Sangria is a vibrant drink that combines the best of wine/sparkling wine with fresh fruits and spices, creating an irresistible flavour. It is the perfect choice for moments of relaxation and celebration.

WINE SANGRIA Jug

Sparkling Wine Sangria € 32,00

Red Wine Sangria € 25,00

Rosé Sangria € 28,00

NATURE SANGRIA Jug

Red Fruits Flavoured Water € 15,00

Orange and Lemon Fruits Flavoured Water € 15,00

# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

## WATER

Still Water (70cl)	€ 2,00
Sparkling Water (70cl)	€ 2,00
<i>Água das Pedras</i> · Sparkling Water (25cl)	€ 2,00
Tonic Water (20cl)	€ 2,50

## NATURAL JUICES

Lemonade	€ 2,50
Orange Juice	€ 3,50

## SODAS

Coke (35cl)	€ 3,00
Coke Zero (35cl)	€ 3,00
Sprite (35cl)	€ 3,00
Lemon Nestea · Iced Tea (30cl)	€ 3,00
Peach Nestea · Iced Tea (30cl)	€ 3,00
Mango and Pineapple Nestea · Iced Tea (30cl)	€ 3,00

## ORIGIN · “ELMO”

Used primarily by warriors and soldiers in ancient times and the Middle Ages, the helmet (Elmo) was a piece of armor that protected the head during battles and tournaments. In addition to providing protection, the Elmo also had a symbolic/ceremonial character, often decorated with emblems, feathers, or other adornments that indicated the user's status or affiliation with an order or nation.

Just like the traditional helmet, the Elmo® restaurant is dedicated to protecting and preserving traditional Portuguese cuisine, recreating traditional recipes through the talented and creative hands of our chefs, culminating in a special and unique identity, with a touch of tradition and sophistication.

Our kitchen is the heart of ELMO®. The passion for preserving Portugal's culinary heritage is shared by all, with a constant effort to enhance the various talents within our kitchen. Visitors can appreciate the preparation process of our delicacies, creating a window of interaction between chefs and clients, resulting in a transparent relationship dedicated to fostering unique experiences and unparalleled synergies in a relaxed atmosphere.

The decor of the space is also a fusion of charm, contemporaneity, and history, largely inspired by Baião. The walls are filled with books of Portuguese history and literature, elements of nature, and tools from antiquity, which, combined with the lighting, colors, and furnishings, harmonize the space, elegance, and aesthetics of modern times.

We offer comfort and elegance in every table service, conveying identity, leadership, protection, and exclusivity.

# Elmo

COZINHA COM IDENTIDADE

## LIST OF FOOD ALLERGENS



Gluten



Eggs



Sulfites



Mustard



Shellfish and  
Molluscs



Lactose



Fish



Dried Fruits

DOURO  
**LAVANDEIRA**  
NATURE & WELLNESS

VAT Included at the Legal Rate in Force.



TheFork 