



QUINTA SÃO JOSÉ DO BARRILÁRIO



Embarque numa viagem inesquecível ao Hotel Quinta São José do Barrilário.

Situado no meio das colinas e vinhas do Vale do Douro, o Hotel São José do Barrilário convida-o a experimentar a essência do rico património e da beleza encantadora de Portugal.

Deixe-nos transportá-lo para um lugar onde o tempo parece não passar, onde as paisagens, os sons e os sabores de Portugal o envolvem numa sinfonia de prazeres.

Embark on an unforgettable journey to Hotel Quinta São José do Barrilário.

Set amidst the hills and vineyards of the Douro Valley, Hotel São José do Barrilário invites you to experience the essence of Portugal's rich heritage and enchanting beauty.

Let us transport you to a place where time seems not to pass, where the sights, sounds and flavours of Portugal envelop you in a symphony of pleasures.



Q.S.J.B

PANORÂMICO

R E S T A U R A N T E

COUVERT

Pão da região, azeite, manteiga de maçã e flor de sal
Local bread, olive oil, apple butter and fleur de sel
Pain local, huile d'olive, beurre de pomme et fleur de sel

3.00€ |    

ENTRADA FRIA COLD STARTER | ENTRÉE FROIDE

PESSEGOS | BURRATA | PRESUNTO IBÉRICO

Salada morna de pêssegos grelhados, burrata, presunto ibérico e manjeriço
Warm grilled peach salad with fresh burrata and Iberian Ham
Salade de pêches grillées, burrata fraîche et jambon ibérique

12.00€ |    

MARONESA | PICKLES | AZEITE DE PINHO

Tartar de vitela Maronesa DOP, sementes de mostarda, pickles caseiros e azeite de pinho
Hand-cut Maronesa veal tartare (DOP), infused with mustard seeds, artisanal pickles, and fragrant pine oil
Tartare délicat de veau maronesa (AOP), perles de moutarde, pickles artisanaux et huile de pin parfumée

16.00€ |   

FOIE GRAS | FIGO | BRIOCHE

Terrina de foie gras e figo pingo de mel, brioche e rebentos frescos
Silken foie gras terrine with honeyed fig, golden brioche, and a touch of vibrant microgreens
Terrine onctueuse de foie gras et figue sucrée "pingo de mel", brioche dorée et éclats de verdure fraîche

18.00€ |    

ENTRADA QUENTE HOT STARTER | ENTRÉE CHAUDE

PITHIVIER | CAMARÃO | BISQUE

Pithivier de camarão, robalo e malagueta fresca, bisque de marisco e ervas frescas
Buttery puff pastry pithivier, filled with prawn and sea bass and a hint of fresh chilli, paired with a rich shellfish bisque and fragrant herbs
Pithiviers beurré aux crevettes, bar et piment frais, bisque de crustacés et fines herbes

13.00€ |     

POLVO À GALEGA

Polvo, azeite e pimentão doce fumado
Octopus, olive oil, and smoked paprika
Poulpe, huile d'olive et paprika fumé

15.00€ | 

RABO DE BOI | TRUFA | QUEIJO DE CABRA

Ravioli de rabo de boi, molho de trufa e queijo de cabra
Handcrafted oxtail ravioli, drizzled with a truffle sauce, and finished with crumbled goat cheese
Ravioli maison farcis de queue de boeuf, nappés d'une sauce à la truffe et parsemés de fromage de chèvre

12.00€ |   



PEIXE | FISH | POISSON

BACALHAU | COENTROS

Arroz caldoso de bacalhau e coentros

Ladle of comforting codfish rice, rich in broth and perfumed with fresh coriander leaves
Riz crémeux à la morue, mijoté dans un bouillon parfumé et relevé de coriandre fraîche

32.00€ |  

ROBALO | CEVADA | AIPO

Robalo braseado, cevadoto de ervas frescas, puré de funcho e aipo

Lightly charred sea bass, served with a fresh herb barley risotto and a smooth purée of fennel and celery
Filet de bar braseé, accompagné d'un risotto d'orge aux herbes fraîches et d'une purée veloutée de fenouil et céleri

29.00€ |     

RODOVALHO | TRUFA | COUVE-FLOR

Rodvalho e trufa a baixa temperatura, puré caramelizado de couve-flor e molho de espumante

Delicately cooked turbot with truffle, served over a silky caramelized cauliflower purée and finished with a bright sparkling wine sauce
Turbot cuit à basse température, infusé à la truffe, sur purée de chou-fleur caramélisée, nappé d'une sauce vive au vin pétillant

28.00€ |   

CARNES | MEATS | VIANDES

ANHO | CENOURA | MILHOS

Carré de borrego grelhado, puré de cenoura fumada, milhos secos de enchidos, legumes e jus

Grilled rack of lamb, paired with velvety smoked carrot purée, roasted dried sausage corn, seasonal vegetables, and rich lamb jus
Carré d'agneau grillé, accompagné de purée de carottes fumées, maïs rôti aux saucisses, légumes de saison et jus riche d'agnea

33.00€ |  

ENTRECÔTE | TRUFA | COGUMELOS

Vazia de vitela Maronesa DOP grelhada, gnochis trufados, cogumelos e jus

Grilled Maronesa veal loin, paired with delicate truffled gnocchi, earthy mushrooms, and a veal jus
Longe de veau maronesa (AOP) grillée, accompagnée de gnocchis délicats à la truffe, de champignons et d'un jus veau

24.00€ |   

PLUMAS | BATATA DOCE | CEBOLA

Plumas de porco grelhadas, puré de batata doce, espargos e chutney de cebola roxa

Grilled pork pluma, sweet potato purée, tender asparagus, and a tangy red onion chutney
Pluma de porc grillée, purée de patate douce, asperges et chutney d'oignon rouge

23.00€ | 

IVA incluído à taxa em vigor
VAT included . TVA inclue



RECORDAÇÕES

M E M O R I E S | M É M O I R E S

Frango do campo biológico e arroz de forno

Succulent free-range organic chicken, paired with aromatic oven-baked rice

Poulet fermier biologique, accompagné d'un riz au four parfumé

22.00€ | 

Vitela de comer à colher, puré de batata trufado e legumes

Meltingly tender veal, served with truffled potato purée and seasonal vegetables

Veau mijoté fondant, purée onctueuse à la truffe et légumes de saison

24.00€ |  

Lombo especial de bacalhau à lagareiro

Premium cod loin, oven-roasted in traditional “à lagareiro” style, with garlic-infused olive oil and seasonal vegetables

Longe de morue de qualité supérieure, rôtie à l'huile d'olive parfumée à l'ail, selon la tradition « à lagareiro », accompagnée de légumes de saison

72.00€ |     25mim

Cabrito assado, batata assada, arroz e legumes salteados

Roast baby goat, baked potatoes, baked rice and sautéed vegetables

Chevreaux rôtis, pomme de terre rôtie, riz et légumes sautés

60.00€ |    25mim

GUARNIÇÕES COMPLEMENTARES COMPLEMENTARY SIDE DISHES | ACCOMPAGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Puré de batata

Mashed potatoes | Purée de pommes de terre

5.00€ |  

Legumes frescos salteados

Sautéed fresh vegetables | Légumes frais sautés

5.00€

Cogumelos frescos salteados

Sautéed mushrooms | Champignons sautés

5.00€

Salada alfaces e tomate

Lettuce and tomato salad | Salade de laitue et de tomates

5.00€

IVA incluído à taxa em vigor
VAT included . TVA incluse



MENU DEGUSTAÇÃO DO CHEF
CHEF'S TASTING MENU | MENU DÉGUSTATION DU CHEF

Nas margens do Douro, tradição e criatividade cruzam-se à mesa.
O Chef Luís Guedes propõe uma viagem sensorial pela alma da cozinha portuguesa,
com ingredientes sazonais e memórias em cada prato.
Acompanhada por vinhos de norte a sul do país, esta experiência celebra os sentidos, a terra e o tempo.

*On the banks of the Douro, tradition and creativity meet at the table.
Chef Luís Guedes invites you on a sensory journey through the soul of Portuguese cuisine,
where seasonal ingredients and memories shape each dish.
Paired with wines from across Portugal, this experience celebrates the senses, the land, and time itself.*

*Sur les rives du Douro, tradition et créativité se rencontrent à table.
Le Chef Luís Guedes vous propose un voyage sensoriel à travers l'âme de la cuisine portugaise,
où les saisons et les souvenirs donnent vie à chaque assiette.
Accompagnée de vins du nord au sud du Portugal, cette expérience célèbre les sens, la terre et le temps*

ENTRADA FRIA | COLD STARTER | ENTRÉE FROIDE

CORAÇÃO DE BOI | MAÇÃ | QUEIJO DE CABRA

*Oxheart tomato with fresh apple and creamy goat cheese – a play of sweetness,
acidity, and depth
Tomate coeur de boeuf, pomme fraîche et chèvre crémeux – une alliance
subtile entre douceur, fraîcheur et caractère*

ENTRADA QUENTE | HOT STARTER | ENTRÉE CHAUDE

LAGOSTA | BISQUE | COENTROS

*Lobster, bisque, and coriander- an elegant blend of oceanic depth and herbal freshness
Homard, bisque et coriander- un mélange élégant de profondeur marine et
de fraîcheur herbacée*

PEIXE | FISH | POISSON

RODOVALHO | CEVADINHA | AIPO

*Turbot, pearl barley, and celery – a dish of subtle textures and balanced elegance
Turbot, orge perlée et céleri- une assiette tout en finesse et harmonie*

LIMPA PALATOS | PALATE CLEANSER | TROU NORMAND

CITRINOS | LINHAÇA | VINAGRE DE CIDRA

*Citrus fruits, flaxseed, and apple cider vinegar- freshness, texture, and acidity in harmony
Agrumes, graines de lin et vinaigre de cidre- fraîcheur et équilibre aromatique*

CARNE | MEAT | VIANDE

MARONESA | TRUFA | COGUMELOS

*Maronesa (ODP), truffle, and mushrooms- a deep and refined expression of the forest
and the pasture
Boeuf Maronesa, truffe et champignons- une expression raffinée de la terre et du sous-bois*

SOBREMESA | DESSERT

CEREJA | BAUNILHA | MANJERICÃO

*Cherry, vanilla, and basil- a surprising harmony of sweetness, aroma, and herbal brightness
Cerise, vanille et basilic- une harmonie inattendue entre douceur, fraîcheur et arôme végétal*

HARMONIZAÇÃO | PAIRING | ACCORD

- 1ª Entrada Coração de Boi | Vinho: Herdade do Moinho Branco Chenin Blanc
2ª Entrada Lagosta | Vinho: Caminhos Cruzados Reserva Encruzado
1ª Principal Rodovalho | Vinho: Quinta do Barrilário Reserva Branco
2ª Principal Vitela Maronesa | Vinho: Quinta da Pacheca Grande Reserva Touriga Francesa
Sobremesa Cereja e baunilha | Vinho: Quinta da Pacheca LBV

MENU SEM HARMONIZAÇÃO: 120€ MENU COM HARMONIZAÇÃO: 150€

IVA incluído à taxa em vigor . VAT included . TVA incluse



VEGETARIANO | VEGETARIANS | VÉGÉTARIENS

ENTRADA | STARTER | ENTRÉE

CORAÇÃO DE BOI | MANJERICÃO | FRUTOS SECOS

Carpaccio de tomate coração de boi, granizado de gaspacho e frutos secos

Fine slices of heirloom oxheart tomato, gazpacho granita, and a delicate crumble of toasted nuts

Fines lamelles de tomate coeur de boeuf, granité glacé de gaspacho et éclats croquants de fruits secs grillés

9.00€ |   

PRINCIPAL | MAIN | PRINCIPAL

SOUFFLÉ | TOMATE

Soufflé de legumes da horta e molho de tomate

Garden vegetable soufflé with tomato sauce

Soufflé de legumes du potager et sauce tomate

20.00€ |    25mim

TRUFA | COUVE-FLOR | ALHO FRANCÊS

Gnocchis de trufa, puré caramelizado de couve-flor, ovo a 63 °C, espuma de alho francês e crocante de linhaça

Truffle gnocchi, caramelized cauliflower purée, 63°C egg, leek foam, and flaxseed crisp

Gnocchis à la truffe, purée de chou-fleur caramélisée, oeuf à 63 °C, émulsion de poireau et tuile de lin

19.00€ |    

MENU INFANTIL [26.00€]

CHILDREN'S MENU | MENU ENFANT

ENTRADA | 1 PRATO PRINCIPAL | 1 SOBREMESA / STARTER | 1 MAIN COURSE | 1 DESSERT

Creme de legumes

Vegetable cream soup | Crème de legumes

Peixe fresco panado com batatas fritas e arroz branco

Fish and Chips with baked rice | Poisson frais pané, frites et riz



Bolonhesa de vitela e linguini

Veal Bolognese with linguine | Bolognaise de veau et linguine



Bola de gelado ou fruta

Scoop of ice cream or fruit | Boule de glace ou fruit





Q.S.J.B

SOBREMESAS

D E S S E R T S

ARROZ-DOCE | MAÇÃ | GRANOLA

Arroz-doce, puré de maçã assada, granola e sorbet de Granny Smith

Rice pudding, roasted apple purée, granola and Granny Smith sorbet

Riz au lait, purée de pomme rôtie, granola et sorbet Granny Sorbet

12.00€ |   

CHOCOLATES | GENOISE | CITRINOS

Mousse de chocolate negro, leite e branco, crocante de chocolate, genoise e citrinos, ganache e chocolate quente

Dark, milk and white chocolate mousse, chocolate crisp, genoise with citrus ganache and hot chocolate

Mousse de chocolat noir, au lait et blanc, croustillant au chocolat, genoise et agrumes, ganache et chocolat chaud

18.00€ |    

MAÇÃ | CHOCOLATE BRANCO | WASABI

Falsa maçã em texturas, baunilha, amêndoa, canela e wasabi, crumble de chocolate, sponge cake de matcha e gel de vinagre de maçã

Apple in textures, vanilla, almond, cinnamon and wasabi, chocolate crumble, matcha sponge cake and apple vinegar gel

Pomme en texture, vanille, amande, cannelle et wasabi, crumble au chocolat, génoise au matcha et gel au vinaigre de pomme

14.00€ |    

ABADE DE PRISCOS | CITRINOS QUEIJO DA REGIÃO

Pudim abade de priscos, sorbet de citrinos, sponge cake e espuma de queijo da região

Abade de priscos pudding, citrus sorbet, sponge cake and regional cheese foam

Abade de priscos, sorbet aux agrumes, génoise et mousse de fromage régional

13.00€ |    

FRUTOS VERMELHOS | FOLHADO FRANCÊS | HIBISCO

Mil folhas e frutos vermelhos em texturas, com sorbet de framboesa e hibisco

Thousand leaves and red berries in textures, with raspberry and hibiscus sorbet

Feuilles de mille et baies rouges en textures, avec sorbet framboise et hibiscus

16.00€ |   

GELADOS VARIADOS

Ice cream / Glace

8.00€ |    

VARIEDADES DE FRUTA LAMINADA

Assortment of sliced fruit / Assortiment de fruits tranchés

12.00€

QUEIJOS DOP E DOCES

DOP Cheese and jelly / Fromages DOP et confitures

19.00€ |   

IVA incluído à taxa em vigor

VAT included . TVA inclue



RESTAURANTE PANORÂMICO

ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES

Estando cientes das preocupações que são geradas ao deslocar-se ao Restaurante panorâmico da Quinta S.J. do Barrilário e para que quem tenha alergias ou intolerâncias alimentares possa ter uma agradável refeição, a Quinta dispõe de uma legenda com as respetivas substâncias alergénicas, permitindo assim disfrutar da refeição com segurança e sem riscos. Em caso de dúvida, consulte o nosso colaborador.

Being aware of the concerns that may arise when visiting the panoramic restaurant at Quinta S.J. do Barrilário, and to ensure that those with food allergies or intolerances can enjoy a pleasant meal, the Quinta provides a legend indicating the respective allergenic substances. This allows guests to enjoy their meal safely and without risk. If in doubt, please consult our staff member.

Conscients des préoccupations que peuvent survenir lors d'une visite au restaurant panoramique de la Quinta S.J. do Barrilário, et afin que les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires puissent profiter d'un repas agréable, la Quinta met à disposition une légende indiquant les substances allergènes concernées. Cela permet de déguster le repas en toute sécurité et sans risque. En cas de doute, veuillez consulter notre collaborateur.

Por favor, informe a equipa sobre alergias ou intolerâncias alimentares.

Please inform our staff for any allergies or food restrictions.

Veuillez informer le personnel des allergies et intolérances alimentaires.



Glúten • Gluten



Mostarda • Mustard • Moutarde



Crustáceos • Crustaceans • Crustacés



Aipo • Celery • Céleri



Ovos • Eggs • oeufs



Amendoin • Peanuts • Cacahuètes



Sulfitos • Sulfites



Soja • Soy



Tremoço • Lupin



Peixes • Fish • Poisson



Leite • Milk • Lait



Molusco • Shellfish • Mollusques



Frutos de casca rija • Nuts • Noix



Sementes de Sésamo • Sesame Seeds
Grain de Sésame

IVA incluído à taxa em vigor

VAT included . TVA inclue