

EÇA

Douro Palace Hotel

Chamamos-lhe EÇA porque acreditamos que a boa comida também conta história.

A nossa começa em Tormes, no coração de Baião, onde Eça de Queiroz encontrou inspiração para escrever A Cidade e as Serras. Foi por estas bandas que ele redescobriu os prazeres simples da vida, entre o silêncio das serras, o vinho do Douro e os sabores da terra.

É esse espírito que queremos trazer para a mesa: pratos que honram a tradição, feitos com produtos locais e muito respeito pela cozinha portuguesa. Tudo com um toque atual, mas sem complicações.

Seja para um almoço demorado ou para um jantar especial, queremos que se sinta em casa.

Que a comida saiba a memória, que o vinho aqueça a conversa e que, por um momento, o tempo corra mais devagar, como nas páginas de um bom livro.

No Douro, tudo se vive devagar até à última garfada.

Bom apetite!

We call it EÇA because we believe good food tells stories too.

Ours begins in Tormes, in the heart of Baião, where Eça de Queiroz found inspiration to write The City and the Mountains.

It was here that he rediscovered the simple pleasures of life, the quiet of the hills, the wine of the Douro, and the honest flavours of the land.

That's the spirit we bring to the table: dishes that honour tradition, made with local ingredients and deep respect for Portuguese cuisine.

All with a modern touch, but never overcomplicated.

Whether you're here for a long, lazy lunch or a special dinner, we want you to feel at home.

May the food taste like memory, may the wine warm the conversation, and may time slow down, like in the pages of a good book.

In the Douro, everything is lived slowly, right down to the last bite.

Enjoy!



DOURO PALACE
HOTEL RESORT & SPA
★★★★

Couvert Tradicional da Nossa Horta Traditional Couvert from Our Garden

Seleção de pães, tiborna de azeite e a nossa horta, azeitona galega marinada, cebolinha salgada em vinagre tinto, manteiga de fumeiro
Selection of breads, olive oil "tiborna" and our garden vegetables, marinated Galician olives, salted spring onions in red wine vinegar, smoked butter
€ 2.50

Sopas | Soups

Falsa Caldeirada do Rio Douro

Peixe do rio Douro, batata, tomate, broa frita em azeite

Douro Faux Fish Soup Stew

Douro river fish with potatoes, tomato, and olive oil-fried cornbread


€ 6.50

Creme de Cenoura

Amêndoa tostada e pesto da sua rama

Carrot Cream Soup

Toasted almonds with green almond leaf pesto


€ 5.00 

Creme de Legumes

Frescos da nossa horta

Vegetables Cream Soup

Fresh from our garden

€ 5.00 

Entradas | Starters

Alheira Tradicional de Baião

Grelhada na brasa

Traditional Alheira Sausage from Baião

Charcoal-grilled

€ 8.00

Couscous Transmontano, Fumeiro da Nossa Região e Ovo

Chouriço, moira, espuma de farinha, crutons e ervilha

Transmontano Couscous with Local Smoked Meats and Egg

Chorizo, blood sausage, farinha foam, croutons, and peas

€ 6.00

Pastelão e Presunto de Pato

Maionese de salsa

Traditional Savory egg Pie and Duck Ham

Parsley mayonnaise

€ 7.50

Tataki de Atum

Legumes de escabeche, batata doce, aipo e óleo de salsa

Tuna Tataki

Marinated vegetables with sweet potato, celery, and parsley oil


€ 8.50


Ovos Verdes e Salada Fria de Batata


Ovos fritos avinagrados, maionese de alho assado e pickles da nossa horta

Green Eggs and Cold Potato Salad

Vinegar-fried eggs with roasted garlic mayonnaise and housemade garden pickles

€ 6.00 

 Vetariano - Vegetarian

 Vegano - Vegan

 Para Partilhar - For Sharing

Peixe | Fish

Posta de Bacalhau Frito à Moda do Norte

Batata frita às rodelas, cebolada de pimentos e azeitonas

Northern-Style Fried Cod Loin

Sliced fried potatoes, bellpepper confit, and olives

€ 19.50

Captura do Dia

Arroz de Tomate coração de boi, aioli de alho assado, limão e coentros

Catch of the Day

Heirloom tomato rice, roasted garlic aioli, lemon, and coriander

€ 14.50

Lúcio do Rio Douro

Puré de nabo em noisette, chalota caramelizada, óleo de cebolinho, molho de caril e tobiko

Douro River Pike

Turnip purée with brown butter, caramelized shallot, chive oil, and curry-tobiko sauce

€ 16.00

Polvo Assado em Arroz de Forno 🍴

Gamba a baixa temperatura, couli de pimentos assados, aioli de alho assado e coentros

Roasted Octopus with Baked Rice 🍴

Low-temperature prawn, couli roasted peppers, roasted garlic aioli, and coriander

€ 45.00

(para duas pessoas / for two people)

Carne | Meat

Naco da Vazia e Aligot Trufado

Vazia a baixa temperatura, esparregado de espinafres

Beff Sirloin and Truffled Aligot

Slow-cooked striploin, creamed spinach

€ 22.00

Frango Frito à Eça

Carolos de milho, papada fumada e favas

Eça-Style Fried Chicken

Rustic corn grits, smoked portuguese guanciale, and broad beans

€ 15.00

Bochecha de Porco em Vinha d'alhos

Mil-folhas de batata e acelgas da nossa horta

Pork cheek in Vinha d'alhos

Potato mille-feuille and Swiss chard from our garden

€ 16.50

Perna de Borrego em Arroz de Forno 🍴

Grelos salteados e batatinha assada

Oven-Baked Rice with Roasted Lamb Leg 🍴

Turnip greens, and roasted baby potatoes

€ 44.00

(para duas pessoas / for two people)


Nem Carne Nem Peixe | Neither Meat Nor Fish

Moqueca de Legumes da Nossa Horta

Arroz branco e sementes de sésamo

Vegetable Moqueca from our Garden

White rice and sesame seeds


€ 14.00 

Risoto de Cogumelos e Espargos

Queijo parmesão e azeite de trufa

Mushroom and Asparagus Risotto

Parmesan cheese and truffle oil


€ 18.00 


Arroz de Tomate Coração de Boi


Tofu fumado em tempura, aioli de alho assado, coentros e limão

Heirloom Tomato Rice

Smoked tofu in tempura, roasted garlic aioli, and coriander and lemon

€ 16.50 

 Vetariano - Vegetarian

 Vegano - Vegan

 Para Partilhar - For Sharing

Sobremesas | Desserts

Abóbora, Canela e Caramelo Salgado

Demi-cuit de abóbora, crocante de canela e gelado de caramelo salgado

Pumpkin, Cinnamon, and Salted Caramel

Pumpkin demi-cuit, cinnamon crisp, and salted caramel ice cream

€ 6.00 🌿

Telha de Amêndoa, Texturas de Laranja e Azeite

Mousse de mel e laranja, gomos e gel de laranja e gelado de azeite

Almond tuile, Orange Textures, and Olive Oil

Honey and orange mousse, orange segments and gel and olive oil ice cream

€ 6.50 🌿

Mil-folhas de Frutos Silvestres e Gelado de Bolo da Teixeira

Creme de pasteleiro de morango, bagas silvestres e canela

Wild Berry Mille-Feuille with Traditional Bolo da Teixeira Ice Cream

Strawberry custard cream, wild berries, and cinnamon

€ 7.50 🌿

Pudim de Ovos da Avó Moura

Sabaion e “pedras” de café

Grandmother Moura Egg Pudding

Sabayon and coffee stones

€ 6.00 🌿

Cheesecake de Requeijão

Favo de mel da região do Douro e curd de limão

Ricotta Cheesecake

Douro Honeycomb and lemon curd

€ 6.50 🌿

Pera bêbada e Rúcula Selvagem

Granizado de calda de vinho de moscatel e canela

Wine-Poached Pear with Wild Arugula

Muscat wine Syrup and cinnamon granita

€ 6.00 🌿

Seleção de Frutas da Época

Fruta laminada

Seasonal Fruit Selection

Sliced fresh fruit

€ 6.00 🌿 🌱

Tábua de Queijos Portugueses

Frutos secos e compotas da nossa quinta

Portuguese Cheese Board

Dried fruits and homemade jams from our farm

€ 18.00 🌿

IVA incluído à taxa legal em vigor.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

Se necessitar de informação sobre alérgenos consulte, por favor, os nossos colaboradores, antes de efetuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado ou consumido pelo cliente.

VAT included at the legal rate in force.

A complaints book is available at this establishment.

If you need information about allergens, please consult our staff before placing your order.

No dish, food product, or beverage, including the couvert, can be charged if not requested or consumed by the customer.

