EÇA

Bem-vindos ao Restaurante Eça
Welcome to Eça Restaurant

Em Santa Cruz do Douro, onde a paisagem do rio e das vinhas se cruza com o legado literário de Eça de Queiroz, nasce uma cozinha profundamente ligada ao território.
A proximidade à Fundação Eça de Queiroz e a passagem do escritor por esta região inspiram a identidade do restaurante, instalado numa casa típica duriense, onde a tradição, a cultura e a gastronomia se encontram à mesa. Esta ligação ao território é também reforçada pela quinta e pela horta do hotel, que sustentam parte da produção utilizada na cozinha, privilegiando ingredientes frescos, sazonais e de proximidade.

A nossa cozinha procura homenagear este património através de uma relação próxima com o produto local, a sazonalidade e as receitas que fazem parte da memória coletiva portuguesa. É neste contexto que apresentamos um menu de degustação inspirado nos Menus com História, reinterpretando algumas das receitas que integram este projeto retiradas de livros centenários.
A partir da simplicidade da cozinha portuguesa, exploramos a técnica, o rigor e a criatividade para revelar a riqueza e a profundidade de sabores que caracterizam a nossa tradição gastronómica.

Convidamo-lo a descobrir um percurso onde cada prato conta uma história e celebra a identidade de um lugar que continua a inspirar a literatura, a cultura e a boa mesa.

In Santa Cruz do Douro, where the landscape of the river and vineyards intertwines with the literary legacy of Eça de Queiroz, a cuisine deeply rooted in the local region comes to life.

The restaurant's identity is inspired by the nearby Eça de Queiroz Foundation and the writer's connection to this area. Housed in a traditional Douro home, it is a place where heritage, culture and gastronomy meet at the table. This philosophy extends to the hotel's estate and kitchen garden, which supply part of the produce used in our kitchen, reflecting our ongoing commitment to seasonality, authenticity and respect for nature's rhythm.

Our cuisine pays tribute to this heritage through a close relationship with local ingredients, seasonal produce and recipes that form part of Portugal's collective culinary memory. It is in this spirit that we present a tasting menu inspired by the 'Menus with History' project, reinterpreting recipes taken from century-old cookery books. From the simplicity of Portuguese cuisine, we explore technique, precision and creativity to reveal the richness and depth of flavour that define our gastronomic tradition.

We invite you to discover a journey in which every dish tells a story and celebrates the identity of a place that continues to inspire literature, culture and fine dining.

DOURO PALACE
HOTEL & SPA

Saudação do chef
Espumante Bruto
Greetings from our Chef
Brut Sparkling Wine

Ervilhas com Ovo Estrelado
Hortelã, limão e crocante XO
Aregos Avesso

Peas with Fried Egg
Mint, lemon and XO crisp
Aregos Avesso

Bacalhau à Congregado
Batata frita à rodela, cebola caramelizada, azeite de alho e coentros
MI Maria Izabel branco

Congregado-style Salt Cod
Sliced fried potatoes, caramelised onion, garlic olive oil and coriander
MI Maria Izabel white

Perna de Carneiro Estufada
Arroz branco e batatinha assada
Quinta dos Aciprestes tinto

Braised Leg of Lamb
White rice and roasted baby potatoes
Quinta dos Aciprestes red

Rabanada de Mel
Gelado de Azeite, calda de mel e vinho do Porto
10-Year-Old Porto

Honey French Toast
Olive oil ice cream, honey sauce and Port wine
10-Year-Old Port

€ 55.00 por Pessoa (Sem Vinhos)
Sugestão de vinhos para o Menu € 22,00 por Pessoa

€55.00 per Person (Wines Not Included)
Wine Suggestion for the Menu €22,00 per Person

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 farinheira, crutons e ervilha
Transmontano Couscous with Local Smoked Meats and Egg
Chorizo, blood sausage, farinheira foam, croutons, and peas
€ 6.00

Ervilhas com Ovo Estrelado
Hortelã, limão e crocante XO
Peas with Fried Egg
Mint, lemon and XO crisp
€ 8.00

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

Bacalhau à Congregado
Batata frita à rodela, cebola caramelizada, azeite de alho e coentros
Congregado-style Salt Cod
Sliced fried potatoes, caramelised onion, garlic olive oil and coriander
€ 19.50

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
Beef 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

Perna de Carneiro Estufada
Arroz branco e batatinha assada
Braised Leg of Lamb
White rice and roasted baby potatoes
€ 22.50

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*)

Vetariano- Vegetarian
Vegano- Vegan
Para Partilhar - For Sharing

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

Rabanada de Mel
Gelado de Azeite, calda de mel e vinho do Porto
Honey French Toast
Olive oil ice cream, honey sauce and Porto wine
€ 6.50

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 alergénios 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.

Vetariano- Vegetarian
Vegano- Vegan