



RESTAURANTE - BAR

DIGBY chega ao Porto pela mão da Casa da Comida. Consigo há 40 anos, a Casa da Comida é um atelier exigente e qualificado, que preserva com inovação a arte de comer. À sua mesa carrega a cultura gastronómica Portuguesa, os nossos produtos e sobretudo os nossos sabores recriados em cada prato.

Em comum com o Torel Avantgarde, a Arte e o Design são a fonte inspiradora, aqui Sir Kenelm Digby deu-nos o nome e envolveu-nos com a expressão da sua arte, foi figura emblemática e distinta do Séc. XVII, diplomata inglês, filósofo, gastrónomo, intelectual, membro do cônsul privado do Rei Carlos I de Inglaterra.

Publicou vários artigos em revistas de aristocracia, destacando-se a redação de um livro de culinária, “ The Closet of Eminently Learner SIR Kenelm Digbie KT Opened”.

Aqui reflete a sua arte, uma vez que é considerado o pai da garrafa de vinho, a típica garrafa verde translúcida, resistente e estável no formato, que nos cerca e envolve neste espaço. Foi produzida a partir de 1630 na sua fábrica de vidro, é usada e identificada por todos nós até aos dias de hoje.

É portanto um tributo ao Artista que se expressa no nosso espaço batizando-nos com o seu nome e através da sua obra. Transportando-nos para um mundo onde o Vinho é o protagonista e atua num palco sobre o Rio, entre as castas de perfil marcante e as Regiões Vitivinícolas de expressão em território Português, que tem a Região Demarcada dos Vinhos Verdes como rainha de um cantinho especial.

Ao sentar-se a uma mesa da Casa da Comida saiba que contamos com a sua sensibilidade mais requintada, sem a qual as nossas “obras de arte” ficam sem destino e sem justificação.

A arte nos sabores

THE
CLOSET
Of the Eminently Learned
Sir *Kenelme Digbie* K^c.
OPENED:

| Em loucuras pela carta |

Perdiz de escabeche

Receita "4 estações na Casa da Comida"

Salada de agrião e laranja

Contém: glúten e sulfitos

Mariscada de polvo

Amêijoa e camarões juntos numa massa de alga nori e puré de alho

Contém: glúten, crustáceos, ovos, peixe, lactose e aipo

Suspiros de bacalhau com cappuccino de grelos e crocante de batata

Contém: peixe, lactose e ovos

Vinho verde com sorvete de morango e manjeriço

Contém: sulfitos

Lombo de novilho à Portuguesa

Batatinha ponte nova, gema a baixa temperatura e estaladiço presunto

Contém: ovos, soja, lactose, mostarda, grão de sésamo e sulfitos

Pudim de ovos à antiga

Contém: ovos

Francesinha em gelado

Contém: glúten e lactose

Preço por pessoa

60

A nossa sugestão de harmonização vínica

30

Disponível das 19h30 às 21h30

DA NOSSA MESA

Couvert

Pão e azeite

Contém: glúten

4

Sopa fria de melão e porto branco
Sorvete de hortelã e pétalas de presunto

Contém: lactose

12

Sopa de crustáceos e bivalves

Contém: crustáceos, peixe, aipo e moluscos

14

Ceviche de robalo

Tosta de sésamo e salada do mar

Contém: glúten, peixe e grão de sésamo

15

Mil-folhas de legumes assados

Essência de vinho verde e chips

Contém: ovos, soja, lactose, aipo e mostarda

15

Estaladiço de Alavão e salada fresca

Contém: glúten, ovos, lactose, frutos de casca, mostarda e grão de sésamo

12

Salada de camarão, abacate e vinagrete de manga

Contém: crustáceos, sulfitos

15

Perdiz de escabeche

Receita "4 estações na Casa da Comida"

Salada de agrião e laranja

Contém: glúten e sulfitos

14

DO NOSSO MAR

Mariscada de polvo

Amêijoa e camarões juntos numa massa de alga nori e puré de alho

Contém: glúten, crustáceos, ovos, peixe, moluscos, lactose e aipo

26

Tamboril com amêijoas à Bulhão Pato

Puré de batata, cebola caramelizada e ervilha torta

Contém: crustáceos, peixe, sulfitos, aipo e moluscos

27

Robalo do mar

Risoto de nero com espargos e tomate assado

Contém: crustáceos, peixe e moluscos, lactose

28

DE OUTROS MARES

Bacalhau de cura portuguesa confitado

Falso caviar de azeitonas, torta de grão e grelos

Contém: glúten, peixe, ovos, lactose e sulfitos

25

DA NOSSA TERRA

Lombo de novilho à Portuguesa

Batatinha ponte nova, gema a baixa temperatura e estaladiço presunto

Contém: ovos, soja, lactose, mostarda, grão de sésamo e sulfitos

28

Supremo de pintada recheada com alheira

Puré de ervilha, batata e pak choi

Contém: glúten, lactose, mostarda e sulfitos

23

Carré de borrego

Puré de alho francês, cogumelos e molho de frutos silvestres

Contém: glúten, lactose, aipo, mostarda e sulfitos

26

Porco em duas texturas

Lombinho de porco Alentejano em molho de vinho Porto e terrina de cachaço
a baixa temperatura com aromas à alentejana

Contém: glúten, soja, frutos com casca, aipo, crustáceos, mostarda e sulfitos

24

A nossa Francesinha

DIGBY e Casa da Comida juntos numa interpretação

Contém: glúten, ovos, soja, lactose, frutos com casca, aipo, mostarda, sulfitos e grão de sésamo

23

VEGETARIANOS

Entradas

Mil-folhas de legumes assados

Essência de vinho verde e chips

Contém: ovos, soja, lactose, aipo e mostarda

15

Estaladiço de Alavão e salada fresca

Contém: glúten, ovos, lactose, frutos de casca, mostarda e grão de sésamo, sulfitos

12

Crudités

Molho de iogurte

Contém: lactose, aipo

9

Pratos Principais

Canelone de curgete e seitan

Molho de tomate

Contém: aipo, grão de sésamo

16

Bife de tofu marinado em soja

Risoto de espargos

Contém: glúten e lactose

16

DA NOSSA GULA

Pudim de ovos à antiga

Gelado de iogurte e carpaccio de ananás

Contém: glúten, ovos e lactose

8

Cremoso de caramelo

Nougat, toranja e sorvete de tangerina

Contém: glúten, ovos, amendoins, lactose e frutos com casca

7,5

Torta de frutas maceradas e gelado de poejo

Contém: glúten, ovos, frutos com casca e lactose

7

São Roque de chocolate negro

Mousse branca e gelado de frutos silvestres

Contém: ovos, lactose, glúten, frutos com casca

8,5

Seleção de Gelados

Sabores sob consulta

Contém: lactose e ovos

6,5

Seleção de fruta fresca

Fruta da época e tropical

6

Tábua de Queijos

Tostas e compotas

Contém: lactose, frutos com casca e glúten

12,5



Kenelm Digby



Disposições legais

Será um prazer esclarecer os nossos clientes sobre os ingredientes dos nossos menus.

Se possui alguma alergia alimentar ou necessita de alguma dieta especial, informe-nos para que possamos preparar o seu menu de acordo.

Tenha em atenção que a cozinha não tem ambiente controlado pelo que poderá haver contaminação cruzada.

Todos os preços são afixados em euros e têm IVA incluído à taxa em vigor.

Existe livro de reclamações.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.