



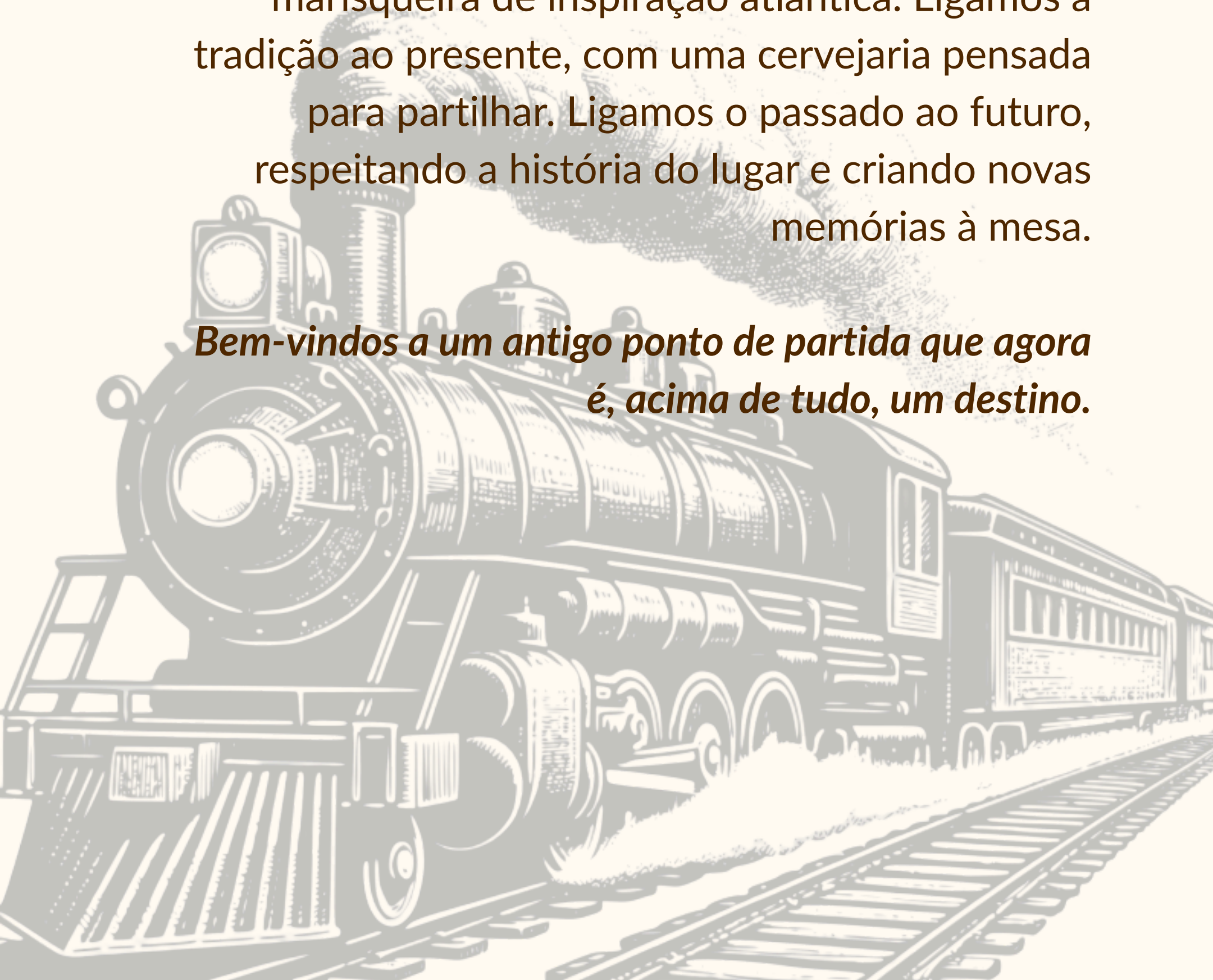
Q FERROVIÁRIO
cervejaria & marisqueira

DA ESTAÇÃO AO ENCONTRO

Durante décadas, este edifício foi um ponto de passagem, aqui cruzavam-se caminhos, histórias, partidas e regressos. Onde antes se esperava pelo próximo comboio, hoje espera-se apenas pelo próximo prato, onde antes se ouviam carris, hoje queremos que se ouçam brindes, conversas e risos. Este espaço, que fez parte da memória coletiva da Trofa, renasce agora como restaurante, mantendo a sua vocação original, ligar pessoas.

Ligamos o mar à cidade, através de uma marisqueira de inspiração atlântica. Ligamos a tradição ao presente, com uma cervejaria pensada para partilhar. Ligamos o passado ao futuro, respeitando a história do lugar e criando novas memórias à mesa.

Bem-vindos a um antigo ponto de partida que agora é, acima de tudo, um destino.





MENU EXECUTIVO

SEGUNDA A SEXTA-FEIRA DAS 12H ÀS 15H

12 €

ENTRADA

Sopa
Couvert

PRATO PRINCIPAL

BEBIDA

(Água, refrigerante, cerveja, copo de
vinho)

CAFÉ

SOBREMESA

(+1,5€)



Entradas

Couvert Por pessoa

Mix de salgados

Torradinhas

Ovos rotos

Saladas

Salada à Ferroviário


Frango | Atum | Gambas

Especiais

Peixe Fresco

Arroz de marisco

Arroz caldoso, gambas, mexilhões e amêijoa

 Quinta do Gradil Chardonnay



Bacalhau à ferroviário

Bacalhau frito com batata frita e cebolada

 Quinta do Gradil Alicant Bouschet | Paulo Laureano Dolium Branco



Picanha laminada

Acompanhado com batata frita, arroz e feijão preto

 Quinta do Carmo Branco



Bife na caçarola

Queijo, fiambre, molho de francesinha e batata frita à rodela

 Alabastro Reserva Tinto | Quinta do Gradil 1492



O peixe é um produto de natureza variável, dependente da oferta diária do mar. Assim, sugerimos que confirme a sua disponibilidade junto do restaurante ou através da nossa vitrine.

 Sugestão de harmonização, vinho não incluído no preço do prato.



Marisco

Combinado de marisco

Sapateira recheada, 6 gambas tigradas, 4 mexilhões e búzios

📍 Quinta da Bacalhôa Branco

Combinado de marisco premium

Sapateira recheada, 6 gambas, 6 mexilhões, 1 camarão tigre, percebes, amêijoas e gamba al guillo

📍 Murganheira Vintage

Sapateira recheada

📍 Bacalhôa Encruzado

Gambas ao alho

📍 Murganheira Reserva Branco

Ameijoas à bulhão pato

📍 Valle Pradinhos Rosé

Camarão Tigre

📍 Quinta da Bacalhôa Branco

Percebes

📍 Casa Velha Gouveio

Camarão da costa

📍 Champagne Laurent-Perrier La Cuvée

Gamba ao natural

📍 Bacalhôa Verdelho

Búzios

📍 Quinta do Gradil Chardonnay

Mexilhão ao vinagrete

📍 Quinta do Carmo Branco

O marisco é adquirido diariamente de acordo com a disponibilidade do mercado e critérios rigorosos de qualidade. Por esse motivo, os preços são variáveis. Para informação detalhada, a nossa equipa terá todo o gosto em aconselhá-lo.

📍 Sugestão de harmonização, vinho não incluído no preço do prato.



Snack's

Francesinha à Ferroviário

Bife do lombo, queijo, fiambre, salsicha-fresca, linguiça, ovo e batata frita

🍷 Espumante Murganheira Touriga Nacional

Meia Francesinha à Ferroviário

Bife do lombo acompanhado com batata frita

🍷 Espumante Murganheira Touriga Nacional

Francesinha de Frango

Bife de frango acompanhado com batata frita

🍷 Espumante Murganheira Touriga Nacional

Trinchadinho

Salsicha, queijo, fiambre, mostarda e molho de francesinha

🍷 Casa Velha Branco

Cachorro no prato

Salsicha, queijo, fiambre, molho de francesinha e batata frita

🍷 Espumante Aliança Baga Rosé

Prego no prato

Bife de Alcatra, ovo, batata frita e salada

🍷 Valle Pradinhos Tinta Gorda tinto

Preguinho no pão

Bife do Lombo, queijo e fiambre

🍷 Espumante Murganheira Super Reserva

Omelete mista

Acompanhado com batata frita e salada

🍷 Quinta do Gradil 1492 Branco

🍷 Sugestão de harmonização, vinho não incluído no preço do prato.



Menu Infantil

Bife do lombo | Bife frango | Salsicha

Acompanhado com ovo e batata frita

Guarnição

Batata frita

Arroz branco

Salada mista

Sobremesas

Mousse de chocolate

Mousse de oreo

Brigadeiro de chocolate

Leite-creme

Bolo de bolacha

Doce da casa

Cheesecake

Pudim

Pêra Bêbeda

Maçã Assada

Fruta da Época

VINHOS ESPUMANTES & COMPANHIA



VINHO BRANCO



Casa Velha

Douro

Moscatel, Viosinho, Rabigato

Citrino, aromas florais e tropicais, com uma boca fresca, harmoniosa, de acidez equilibrada e estrutura leve.



Casa Velha Gouveio

Douro

Gouveio

Frutado, com notas cítricas que lhe dão frescura e jovialidade, ideal para refeições leves ou como aperitivo.



Casa Velha Moscatel

Douro

Moscatel Galego

Aromas florais e frutados intensos, destacando líchias, rosas e tropicais, elegante, fresco e equilibrado.



Murganheira Reserva

Távora-Varosa

Sauvignon Blanc

Aromático, mineral e notas da madeira. Acidez viva com volume de boca, elegante e final persistente.



Bacalhôa Encruzado

Dão

Encruzado

Aromático e mineral, com notas de frutos de caroço, boca equilibrada, acidez viva e fresca e boa estrutura.



Quinta do Gradil 1492

Lisboa

Arinto e Sauvignon Blanc

Frutado e aromático, com notas de fruta de polpa branca e citrinos, bela acidez com final longo e persistente.



Quinta do Gradil

Lisboa

Chardonnay

Notas a melão, ananás e manga. Floral e fresco, na boca é, untuoso, fruta fresca, final longo e boa acidez.



Bacalhôa Verdelho

Setúbal

Verdelho

Citrino, aromas florais e frutados, destacando líchias, rosas e tropicais, elegante, fresco e equilibrado.



Quinta da Bacalhôa

Setúbal

Alvarinho, S. Blanc, Sémillon

Aroma combinado de toranja, alperce e notas de tília. Boca elegante, profundo, estruturado e complexo.



Quinta do Carmo

Alentejo

Arinto e Roupeiro

Vinho aromático, nota de fruta de polpa branca e citrinos, boa acidez refrescante e final prolongado.

VINHO BRANCO



Herdade Paço Conde

Alentejo

Antão Vaz e Arinto

Citrino, aromas florais e frutados. Destaque líchias, rosas e tropicais, elegante, fresco e equilibrado.



Paulo Laureano Terroir

Alentejo

Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires

Fruta tropical, mineral, num vinho elegante, fresco, longo, que expressa a excelência da vidigueira.



Paulo Laureano Dolium

Alentejo

Antão Vaz

Aroma a madeira, ananás e flores, bom volume de boca e untuoso, com acidez equilibrante, final persistente.



Bons Ares

Douro

Sauvignon Blanc, Rabigato

Aromas cítricos e florais, leves notas minerais e uma acidez equilibrada que lhe confere um final harmonioso



Redoma

Douro

Blend típico do Douro

Aroma a citrinos, flores e notas minerais. Firme no paladar, excelente acidez e final longo e elegante.



Permitido

Douro

Rabigato, Viosinho, Gouveio

Fruta branca fresca, aromático, um paladar equilibrado com uma elegante sensação de frescura contínua.

VINHO VERDE



Pequenos Rebentos

Vinhos Verdes

Alvarinho, Loureiro e Trajadura

Vinho jovem, fresco e equilibrado, de perfil leve, aromático e muito fácil de beber.



P. Rebentos Alvarinho

Monção e Melgaço

Alvarinho

Aroma intenso com notas tropicais e ligeiro vegetal, equilibrado e com final longo e persistente.

VINHO ROSÉ



Casa Velha

Douro

T. Nacional, Franca, Tinta Roriz

Notas de fruto silvestre, florais, um toque vegetal. Fresco e equilibrado, sabor firme e muito gastronómico.



Valle Pradinhos

Trás-os-Montes

Touriga Nacional e Tinta Roriz

Jovem, frutos vermelhos silvestres, fruta de caroço e notas florais. Seco, macio, cremoso, com acidez crocante.

VINHO TINTO



Casa Velha

Douro

T. Nacional, Touriga Franca

Aroma a frutos vermelhos e pretos. Estruturado, macio, com taninos elegantes e final equilibrado.



Quinta do Gradil

Lisboa

Alicant Bouschet

Aroma floral e бага silvestre. Taninoso, mas contrastante com a frescura, devido à proximidade ao Oceano.



Bacalhôa Syrah

Setúbal

Syrah

Aroma de fruta, ameixa, e especiaria. Denso, envolvente, com acidez bem marcada, estruturado e persistente.



Alabastro Reserva

Alentejo

Aragonez, A. Bouschet, Trincadeira

Intensidade aromática, nota de frutos silvestres maduros. Na boca é agradável em sintonia com os aromas sentidos.



Bacalhôa Baga

Bairrada

Baga

Frutos vermelhos e chocolate preto, é poderoso, elegante, equilibrado, e final de boca persistente.



Paulo Laureano Terroir

Alentejo

Trincadeira, Aragonez, Alicant

Notas de ameixas, especiaria. Fresco, com os taninos longos e aveludados, expressa a excelência do nosso terroir.



Bons Ares

Douro

T.Nacional, Franca, C. Sauvignon

Consistente, vigoroso, apresenta um aroma intenso de frutos vermelhos, chocolate preto e especiarias.



Valle Pradinhos

Trás-os-Montes

Tinta Gorda

Aroma elegante de бага vermelha, preta. Equilibrado, taninos finos, sedosos e final persistente e harmonioso.

CHAMPAGNE



Laurent-Perrier La Cuvée

Champagne

Chardonnay, Pinot Noir e Meunier

Bolhas finas e espuma persistente. Aromas delicados de citrinos, com notas de pêssego e frutas brancas. Equilibrado, fresco e elegante.



Laurent-Perrier Rosé

Champagne

Pinot Noir

Vinho elegante e fresco, com cor framboesa a salmão e sabor intenso a frutos vermelhos, equilibrado, acidulado e muito envolvente.



Laurent-Perrier Heritage

Champagne

Chardonnay, Pinot Noir e Meunier

Bolha fina,, aroma de citrino, fruta branca e notas tostadas. Um paladar fresco, elegante e equilibrado com toques de mel e flores.

Ruinart Brut

Champagne

Ruinart Blanc d Blanc's

Champagne

Perrier Jouet G. Brut

Champagne

ESPUMANTE



Aliança Reserva Bruto | M.S.

Bairrada

Baga

Espumante de cor amarelo-pálida, com aromas de citrinos, maçã verde e pão, vibrante e fresco na boca.



Murganheira Malvasia

Távora-Varosa

Malvasia Fina

Aromas frutados e florais, boca persistente de fruta branca madura, com excelente acidez e final fresco.



Murganheira V. Reserva

Távora-Varosa

Chardonnay, Malvasia, T. Nacional

Aroma a maçã e caramelo com uma notável equilíbrio entre a acidez e o frutado prolongado e persistente.



Murganheira T. Nacional

Távora-Varosa

Touriga Nacional

Cor salmonada, aroma a baunilha e alperce. Frescura acentuada e amanteigado e muito mineral.



Murganheira Vintage

Távora-Varosa

Pinot Noir

Aroma frutos vermelhos notas de baunilha, encorpado, pleno de persistência, fresco e elegante.



Aliança Bairrada Rosé

Bairrada

Baga

Aroma a frutos vermelhos. Na boca revela frescura e uma suavidade persistente e grande elegância.

Veuve du Vernay Ice

Espumante

Veuve du Vernay B. B.

Espumante

Aliança Bairrada Meio Seco

Espumante

Murganheira Super Resrva MS

Espumante



ÁGUAS

Água Vitalis 0,375

Água com gás Pedras 0,25cl

Água Vitalis 0,75

Água com gás Perrier 75cl

Água Tônica

Pedras limão 0,25 cl

Água Tônica 1724

REFRIGERANTES | SUMOS

Coca Cola

7 Up

Coca Cola Zero

Ice Tea

Fanta Laranja

Ginger Ale

Somersby Maçã

Copo de limonada

Somersby F.Vermelhos

Caneca de Limonada

CERVEJAS

Cerveja Copo 20cl

Grimbergen 25cl

Cerveja copo 40cl

Super Bock Stout 25cl

SANGRIAS

Sangria Maracujá 2 litros

Sangria Kiwi e Maçã 2 litros

VINHO A COPO

Casa Velha Douro
Branco

Casa Velha Douro
Tinto

CAFETARIA

Café/ Descafeinado

Carioca de limão

Descafeinado



FORTIFICADOS

Porto Tawny

Bacalhôa Moscatel Roxo 5

Porto Tawny 10

Moscatel Bacalhôa Superior 10

Porto Tawny 20

Licor de Ginja Vila das Rainhas

Limoncello

ESPIRITUOSAS

C.R.F.

Brandy

1920

Macieira

Aliança Antíqua

Ponte marante

Aliança XO 20

Bagaceira Valle Pradinhos

J&B novo

Rum Diplomático

J&B 15

Absolut vodka

Jameson

Grey Goose

Cardhu 12 anos

Eristoff

J. Walker Blanch 11

Bulldog

Tomatin Malt Legacy

Nordés

Pisco Espiritu de Los Andes

Beefeater

Negroni Cocktail

INFORMAÇÕES

Se é alérgico a algum dos produtos a seguir indicados por favor contacte os nossos colaboradores: Cereais que contêm Glutén, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoins, Soja, Leite (incluindo Lactose), Frutos de Casca Rija, Aipo, Mostarda, Sementes de Sésamo, Dióxido de Enxofre e Sulfitos, Tremoços, Moluscos. Lembramos que os nossos produtos são preparados em ambiente que não são totalmente livres de alergénios, pelo que há sempre um risco potencial de contaminação cruzada. Regulamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de outubro.

Nenhum prato, produto, alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Decreto-lei 10/2015 de 16 de janeiro de 2015.

Os indicadores de harmonização são sugestões, para uma melhor experiência do cliente, ficando sempre ao critério do mesmo uma escolha consciente do produto que venha adquirir, de responsabilidade alheia ao Ferroviário.

Seja responsável, beba com moderação. Reservado no direito de admissão. Iva incluído à taxa em vigor. Os valores apresentados são na moeda Euro.