



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 Toren Avant Garde, 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 e 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

DIGBY arrives in Porto by Casa da Comida hand. With you for 40 years, Casa da Comida is a demanding and qualified atelier, which preserves with innovation the art of eating, at your table brings the Portuguese gastronomic culture, our products and above all, our flavors Recreated in each dish.

In common with the Toren Avant Garde, we have Art and Design as an inspiring source, here Sir Kenelm Digby gave us the name and involved us with the expression of his art, was emblematic and distinctive figure of the 17th century English philosopher, gourmet philosopher , intellectual, member of the private consul of King Charles I of England.

He has published several articles in aristocratic magazines highlighting the writing of a cookery book, "The Closet of Eminent Learner SIR Kenelm Digged KT Open".

Here reflects his art, once considered the father of the wine bottle, the typical translucent green bottle, resistant and stable in the format that surrounds us and wraps inside the hotel. It was produced from 1630 in his glass factory, and is used and identified by all of us to this days.

It is, therefore, a tribute to the Artist who expresses himself in our space, baptizing us with the name and through his work. Transporting us to a world where wine is the protagonist, and acts on a stage in the river, among castes with profile and Regions of wine of expression in Portuguese territory, which has the Green Wine Demarcated Region as the queen of a Special song.

When you sit down at a table in the Casa da Comida house, know that we have your most exquisite sensibility, without which our "art" have no destination or justification.

Art in the flavors

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

Experiências Digby Digby's Experience

Em Passeio pela Carta
A Walk through the Menu

Perdiz de escabeche
Pickled partridge

Tamboril à Bulhão Pato
Monkfish with clams

Bife à Portuguesa
"Portuguese style" steak tenderloin

Bombom de Pêra Bêbeda com espuma de Queijo da Serra
Pear in Port wine with "Serra da Estrela" sheep cheese foam

Lusitano
"Lusitano"

Disponível das 19h30 às 21h30
Available from 7:30 p.m. to 9:30 p.m.

Experiências Digby

Digby's Experience

Em Loucuras pela Carta Strapping Experience

Vieira com amêndoa e aromas de trufa
Scallop with almond and truffle aromas

Crocante de pato com puré de maçã
Crispy duck with apple purée

Suspiros de bacalhau com cappuccino de grelos e espuma de batata
Codfish with sprouts cappuccino and potato foam

Vinho verde com sorvete de morango e manjeriço
"Verde" wine with strawberry and basil sorbet

Barriga de leitão com castanhas e favas caramelizadas
Piglet with chestnuts and caramelized beans

Pudim de ovos à antiga
Old fashioned egg pudding

Francesinha em gelado
"Francesinha" ice cream

Disponível das 19h30 às 21h30
Available from 7:30 p.m. to 9:30 p.m.

Da Nossa Mesa From Our Table

Couvert

Sopa de crustáceos e bivalves
Crustaceans and bivalves soup

Vichyssoise e aromas de trufa branca
Vichyssoise and white truffle aromas

Ceviche de robalo
Sea bass ceviche

Mil-folhas de legumes assados
Roasted vegetables mille-feuille

Queijo brie em crocante de quinoa e mostarda
Brie cheese in a crunchy quinoa and mustard skin

Ovo a baixa temperatura
Low temperature egg

Perdiz de escabeche
Pickled Partridge

Do Nosso Mar From Our Sea

Filete de robalo
Sea bass fillet

Tamboril com amêijoas à Bulhão Pato
Monkfish with clams

Garoupa, camarão e seus sucos
Grouper, shrimp and their jus

Vieiras e caviar
Scallops and caviar

De Outros Mares From Others Seas

Lombo de bacalhau assado com broa e coentros
Roasted codfish fillet with corn bread and coriander

Da Nossa Terra From Our Land

Lombo de novilho à Portuguesa
“Portuguese style” steak tenderloin

Barriga de leitão confitada
Confit piglet

Peito de pato com molho de vinho do Porto
Duck breast with Port wine sauce

Carré de borrego em crosta de mostarda e ervas
Rack of lamb in mustard and herbs crust

A nossa Francesinha
Our “Francesinha”

Da Nossa Gula From Our Greediness

Pudim de ovos à antiga
Old fashioned egg pudding

Bombom de chocolate negro 70%
70% dark chocolate petit-gâteau

Lusitano
“Lusitano”

Cremoso de queijo amanteigado
Passion fruit cheesecake

Pêra bêbeda em vinho do Porto
Pear in Port Wine

Seleção de Gelados
Ice cream selection

Seleção de fruta fresca
Fresh fruit selection

Tábua de Queijos Portugueses
Portuguese Cheeses Selection

Digby para os *Mais Pequenos*

Digby For the Little Ones

Creme de legumes
Vegetable cream soup

Quadrinhos de queijo e fiambre
Little Ham & Cheese squares

Salmão com arroz às pintinhas
Salmon with peas and corn rice

Nuggets de frango com batata frita e salada
Chicken nuggets with fries and salad

Hambúrguer com ovo e batatas fritas
Hamburger with fried eggs and fries

Esparguete à Bolonhesa
Spaghetti Bolognese

Gelatina às cores
Color Fun Jell-O

Mousse de chocolate surpresa
Surprise chocolate mousse

Gelado 2 tons
Assorted Icecream



Kenelm Digby



Disposições Legais

Legal Provisions

Será um prazer esclarecê-lo sobre os ingredientes dos nossos menus.
It will be our pleasure to enlighten you about the ingredients of our menus.

Se possui alguma alergia alimentar ou necessita de alguma dieta especial,
informe-nos para que possamos preparar o seu menu.
If you have any food restrictions or special diet request, please let us know so we
can prepare your menu accordingly.

Tenha em atenção que a cozinha não tem ambiente controlado pelo que poderá
haver contaminação cruzada.
Please note that the kitchen has no controlled environment so there may be cross
contamination.

Todos os preços são afixados em euros e têm IVA incluído à taxa em vigor.
All prices are in euros and have VAT included.

Existe livro de reclamações.
There is a guests complaints book available.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for
solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
No dish, food or drink can be charged if not requested by the customer or is
rendered unusable by the customer.