

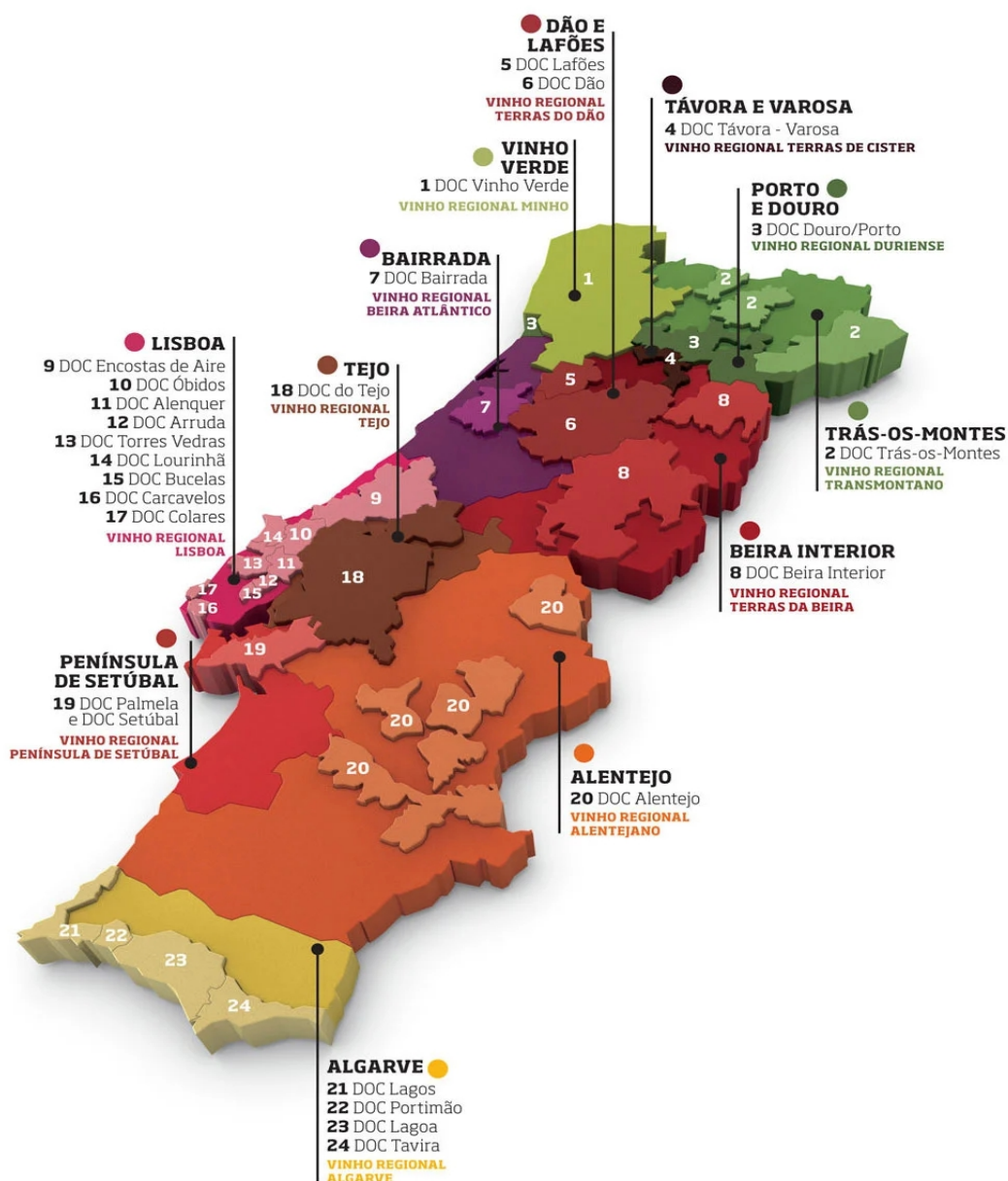
TEMOS ALGUNS VINHOS À COPO.

PODE SEMPRE DESFRUTAR OS VINHOS QUE TEMOS ABERTOS.

WE ALSO HAVE SEVERAL WINES BY THE GLASS.

ASK THE WAITER FOR ONE OF OUR OPEN WINES.

Copo Vinho de Casa / Glass House wine White, Red	€ 7,00
Copo / Glass Sauvignon Blanc Chocapalha	€ 8,00
Copo / Glass Chardonnay Qnt. Francês	€ 10,00
Copo / Glass Vinho Verde Soalheiro Granit	€ 8,50
Copo / Glass Rosé Frutado Dona Maria	€ 7,50
Copo / Glass Rosé Seco Caladessa Cuvée	€ 7,50



ESPUMANTES E CHAMPANHES * *CHAMPAGNES*

“Eu bebo champanhe quando estou contente e quando estou triste; às vezes, bebo quando estou sozinha, mas quando estou acompanhada considero uma obrigação; brinco com ele quando estou sem fome, e bebo de verdade quando estou com fome. Fora disso, nunca bebo champanhe.... a não ser quando estou com sede.”

“I only drink champagne when I´m happy and when I´m sad. Sometimes I drink it when I´m alone. When I have company, I considered it obligatory. I trifle it if I am not hungry and drink it if I am. Otherwise I never touch it..... unless I´m thirsty.”

Soalheiro Alvarinho Brut Rosé € 45,00
Castas, *Grapes*: Alvarinho, T. Nacional, Pinot Noir
Minho - Luís Cerdeira

Terras do Demo € 45,00
Castas, *Grapes*: Malvasia Fina
Távora-Varosa

Joaõ Clara Negra Mole € 65,00
Castas, *Grapes*: Negra Mole
Algarve - Edite Alves

Vértice Gouveio € 69,00
Castas, *Grapes*: Gouveio
Douro - Caves Trasmontanas

Quinta do Poço de Lobo Brut Natural € 42,00
Castas, *Grapes*: Arinto, Chardonnay
Bairrada - Caves São João

Heidsieck Monopole Blue top Brut € 70,00
Castas, *Grapes*: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Champagne - Heidsieck & Co

Ar Lenoble Brut Intense € 75,00
Castas, *Grapes*: Chardonnay, Pinot Noir Pinot Meunier
Champagne - AR Lenoble

Ar Lenoble Blanc de Blanc € 110,00
Castas, *Grapes*: 100% Chardonnay
Champagne - AR Lenoble

Billecart Salmon Brut € 98,00
Castas, *Grapes*: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Champagne - Antoine Billecart

Billecart Salmon Brut Rosé € 140,00
Castas, *Grapes*: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Champagne - Antoine Billecart

Ruinart Brut / Blanc de Blanc € 110,00 / € 170,00
Castas, *Grapes*: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Champagne - Ruinart

Vinho Doce * Sweet Wine

Glass Bottle

Moscatel Secret Spot 40 Years (50cl)		€150,00
Castas, Grapes: Moscatel	Spices, Caramel, Fresh, Long finish	
Douro - Rui Cunha		
Moscatel Anna Alonso 10 Years (75cl)	€10,00	€65,00
Castas, Grapes: Moscatel	Caramel, Fresh, Long finish	
Douro - Carlos Alonso		
Moscatel de Setúbal (50cl)	Almond, Raisins,	€ 8,50 € 36,00
Castas, Grapes: Moscatel, Arinto	Toasted Nuts	
Setúbal - João Barbosa		
João Clara LH (37,5cl)	Acidity, Citrus	€ 12,00 € 40,00
Castas, Grapes: Blend		
Algarve - Edite Alves		
Pôpa Tinto(50 cl)	Acidity, Citrus	€ 12,00 € 40,00
Castas, Grapes: Old Vines		
Douro - Francisco Fereiro		
Petit Manseng (50cl)	Complex, Rich, Citrus and Honey	€ 12,00 € 50,00
Castas, Grapes: Petit Manseng		
Minho - Rui Cunha		
Apartado (37,5cl)	Citrus, Spices, Notes of wood	€ 12,00 € 40,00
Castas, Grapes: Chardonnay, Arinto, Semillon		
Bairrada - Caves São Joao		
Monte da Ravasqueira LH (37,5cl)		€ 12,00 € 40,00
Castas, Grapes: Viognier	Rich, Full, Dried fruit	
Lisboa - José de Mello		
Conde Ervideira (37,50cl)	Figs, Nuts ,	€ 12,00 € 40,00
Castas, Grapes: Antão Vaz	Marmelad e Honey	
Alentejo -		
Soalheiro Dócil (75cl)	Medium sweet wine	€ 7,00 € 38,00
Castas, Grapes: Alvarinho		
Minho - Luís Cerdeira		

VINHO PORTO * PORTO WINE

	<u>Glass</u>
Quinta de la Rosa Dry White	€ 6,00
Manoella Branco 10 Anos	€12,00
Poças Red Tawny	€ 6,00
Quinta do Crasto Finest Reserva Ruby	€ 8,00
Quinta Searra d´Ordens LBV Tawny	€ 9,00
Poças 10 Anos	€ 10,00
Quinta do Crasto 20 Anos	€ 20,00
Quinta do Valado 30 Anos	€ 33,00

VINHO ROSÉ * ROSÉ WINE

	<u>Magnum</u>	<u>0,75 cl</u>
João Clara Fresh, Creamy Castas, Grapes: Negra mole Algarve - Edite Alves		€ 30,00
Paxa Premium Fresh, Creamy Castas, Grapes: T. Nacional Algarve - Frderico Vilar Gomess		€ 38,00
Quinta do Carqueijal Light, Fruity Castas, Grapes: Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca Douro - Luís Soares Duarte		€ 28,00
Dona Maria Dry, Tropical fruit, Strawberries, Long Finish Castas, Grapes: Aragonez, Touriga Nacional Alentejo - Júlio Bastos	€ 62	€ 30,00
Espírito Lagoalva Dry, Crispy, Acidity Castas, Grapes: Touriga Nacional, Syrah Tejo - Diogo Campilho - Pedro Pinhão		€ 28,00
Caladadessa Cuvée Prestige Dry, Less Fruity, Spizes,Vibrent Castas, Grapes: Touriga Nacional, Castelão Alentejo - Herdade da Calada		€ 30,00
Poço de Lobo Reserva Rich, Fruity Castas, Grapes: Baga Pinot Noir Bairrada - Caves São João		€ 36,00
Monte do Álamo Tinta Caiada Fresh, Creamy, Provence Style Castas, Grapes: Tinta Caiada Alentejo - Filipe Sevinato Pinto	€ 76	€ 38,00

VINHO BRANCO * *WHITE WINE*

Leves, Frescos e Aromáticos * *Light, Fresh and Aromatics*

Estes Vinhos surpreendem com o olfacto e paladar devido à sua frescura, aroma e leveza no final de boca.
Combinam com pratos de peixe simples, mariscos, saladas e queijos de cabra.
Devem ser servidos à temperatura de 8°C a 10°C.

This selection of wines surprises our senses of smell and taste, due to its freshness, aroma and light finish.

We suggest simple fish dishes, shellfish and goat cheeses

Served at a temperature of 8°C to 10°C.

Magnum 0,75 cl

Arvad *Mineral, Fresh*

€ 32,00

Castas, Grapes: Alvarinho, Arinto, S. Blanc
Algarve - Bernardo Cabral

Esquerdino Colheita *Fresh, Fruity, Elegant*

€ 32,00

Castas, Grapes: Arinto, Antão Vaz
Algarve - Quinta do Canhoto

João Clara *Fresh, Fruity, Plum, Elegant*

€ 32,00

Castas, Grapes: Arinto, Verdelho, Alvarinho and Moscatel
Algarve - Dona Edite

Paxá Verdelho *Mineral, Fresh, Persistent*

€ 30,00

Castas, Grapes: Verdelho
Algarve - Frederico Vilar Gomes

Quinta Piloto Collection Roxo *Fresh, Lixi*

€ 30,00

Castas, Grapes: Moscatel Roxo
Douro - Filipe Cardoso

Manoella *Fresh, Round, Elegant*

€ 34,00

Castas, Grapes: Rabigato, Gouveio, Viosinho
Douro - Sandra Tavares da Silva, Jorge Serôdio Borgesl

Lacrau (Vinho de Casa) *Light, Refreshing*

€ 50,00 € 25,00

Castas, Grapes: Gouveio, Rabigato, Mosc. Galego, Malvasia Fina, Viosinho, Fernão Pires.
Douro - Rui Cunha

MOB lote 3 *Acidity, Elegant, Well Balanced*

€ 30,00

Castas, Grapes: Encruzado, Malvasia Fina, Bical
Dão - Jorge Moreira, Francisco Olazabal and Jorge Seródio

Dona Maria *Elegant, Rich Fruit Flavour*

€ 32,00

Castas, Grapes: Arinto, Antão Vaz, Viosinho
Alentejo - Júlio Bastos

VINHO BRANCO * *WHITE WINE*

Minerais, com complexidade e coracter * *Minerals, with complexity and character*

Estes vinhos assumem o seu perfil mineral com boa estrutura e complexidadcombinam com pratos mais elaborados e são vinhos muito gastronómicos.

Devem ser servidos à temperatura de 8°C a 10°C.

This selection are wines with a minerality, good struture and complexety profile. We sugest dishes with accurate preparation, as they are very gastronomic
Served at a temperatute of 8°C

Magnum 0,75 cl

Malaca Reserva Riesling *Fresh, Buttery, Pollen, White Fruit* € 45,00

Castas, Grapes: Riesling
Algarve - Joana Maçanita

Esquerdino *Mineral, Fresh, Creamy, Plums* € 30,00

Castas, Grapes: Antão Vaz
Algarve - Frederico Vilar Gomes

Regueiro Reserva Alvarinho *Acidity, Creamy, Tropical* € 34,00

Castas, Grapes: Alvarinho
Minho - Jorge Sousa Pinto, Paulo Cerdeira Rodrigues

Soalheiro Granit *Fresh, Mineral Passion Fruit* € 68,00 € 34,00

Castas, Grapes: Alvarinho
Minho - Luis Cerdeiro

Poema Novellis *Peach, Mineral* € 34,00

Castas, Grapes: Alvarinho
Minho - Quinta do Louridal

Landcraft *Peach, Lemon* € 32,00

Castas, Grapes: Loureiro
Minho - Geographic Wines

Passadouro *Light, Elegant, Mineral, Asparagus, Citrus* € 34,00

Castas, Grapes: Viosinho, Rabigato, Códaga do larinho
Douro - Qta do Noval

Pó Poeira *Mineral, Fresh* € 40,00

Castas, Grapes: Gouveio, Alvarinho
Douro - Jorge Moreira

Lento *Fresh Mineral, Vibrant* € 36,00

Castas, Grapes: Vinhas Velhas
Douro - Geographic Wines

Magnum 0,75 cl

Cedro do Noval **Fresh, Long Finish, Complex** € 36,00
Castas, Grapes: Gouveio, Viosinho
Douro - Qta. do Noval

Dinamica - FP **Fresh, Creamy Dry** € 30,00
Castas, Grapes: Bical, Arinto
Bairrada - Filipa Pato

Quinta de Saes Reserva **Dry, well Balanced** € 38,00
Castas, Grapes: Encruzado, Cercial, Bical
Dão - Álvaro Castro

Quinta de Chocapalha S. Blanc **Smooth Light, Fruity, Acidity** € 30,00
Castas, Grapes: Sauv. Blanc
Lisboa - Sandra Tavares

Natus **Freshness, Dense, Texture** € 50,00
Castas, Grapes: Roupeiro, Antão Vaz, Gouveio
Alentejo - Hamilton Reis

Pousio **Tropical Fruit, Vibrant** € 38,00
Castas, Grapes: Antão Vaz, Alvarinho
Alentejo - Luís Duarte, Nuno Elias

Herdade Grande **Dry, Full, Intense fruit aroma** € 32,00
Castas, Grapes: Antão Vaz, Viosinho, Arinto
Alentejo - Antonio Lança

Conde D´Ervideira Reserva **€ 78,00** € 36,00
Castas, Grapes: Antão Vaz **Spices, Vanilla, Tropical Fruit**
Alentejo - Ervideira

VINHO BRANCO * *WHITE WINE*

Complexos e Estruturados * *Complex and with Structure*

Os vinhos envelhecidos em madeiras e com estrutura exuberante, trazem notas de sabor doce e dissimulam um pouco a acidez:

Devem ser servidos entre os 12°C a 14°C

Wines that are aged on oak and which possess an exuberant structure carry a sweet taste and tend to lightly disguise their acidity.

Served at temperature of 12°C to 14°C

Magnum 0,75 cl

Ianthis Quinta do Francês *Mature, Full and Elegant* € 39,00
Castas, Grapes: Chardonnay
Algarve - Patrick Agostini

Quinta da Calçada Reserva *Crisp Acidity, Creamy, Wood Notes* € 40,00
Castas, Grapes: Alvarinho, Loreiro
Minho - João Cabral Almeida

Grainha Reserva *Fruit, Vanille, Spices, long finish* € 39,00
Castas, Grapes: Viosinho, Gouveio, Rabigato
Douro - Quinta Nova

Quinta de Cidrô *Woody, Creamy, Notes of Peach and Pear* € 40,00
Castas, Grapes: Chardonnay
Douro - Real Companhia Velha

Lacrau Superior *Dry, Voluminous and Elegant, Ripe Tannins* € 40,00
Castas, Grapes: Old Vineyards
Douro - Rui Cunha

Talent VS Grande Escolha € 52,00
Castas, Grapes: Gouveio, Viosinho, Arinto, Rabigato
Douro - Quinta Seara D'Ordens

Guru *Fresh, Long Finish, Grape Fruit, Lime* € 75,00
Castas, Grapes: Vinhas Velhas 70 Anos
Douro - Sandra Tavares da Silva, Jorge Serôdio Borgesl

Terras do Grifo Reserva *Persistent, Long Finish, Round* € 40,00
Castas, Grapes: Malvasia Fina, Gouveio Real, Rabigato, Viosinho
Douro - Luciano Madureira, Manuel Henrique Silva

Piano Reserva *Vibrant Acidity, Long Final, Volume* € 30,00
Castas, Grapes: Gouveio, Códaga do Larinho, Arinto
Douro - Carlos Alonso

Conceito	Smoky, Balanced Acidity and Complex	€ 65,00
Castas, Grapes: Rabigato, Viosinho, Codega		
Douro - Rita Marques		
Chocapalha Reserva	Creamy, Rich, Fresh	€ 40,00
Castas, Grapes: Chardonnay, Arinto		
Lisboa - Sandra Tavares		
Monte da Ravasqueira Res.	Elegant, Spicy Texture, Long Finish	€ 38,00
Castas, Grapes: Viognier, Alvarinho		
Lisboa - José de Mello		
Quinta da Alorna Reserva	Exotic Fruit, Herby, Soft, Mineral	€ 34,00
Castas, Grapes: Chardonnay, Arinto		
Tejo - Qta, da Alorna		
Dominó Monte Pratas Especial	Dry, Spicy	€ 40,00
Castas, Grapes: Alicante branca, Fernão Pires, Tamarez, ...		
Alentejo - Vitor Claro e Rita Ferreira		
Herdade Grande Res.	Toast, Fruit and Mineral, Long Finish	€ 45,00
Castas, Grapes: Chardonnay, Antão Vaz, Arinto		
Alentejo - António Lança		
Baron de B Reserva	Tropical, Hints of Oak	€ 42,00
Castas, Grapes: Antão Vaz		
Alentejo - Herdade da Calada		
Amantis Dona Maria Reserva	Spicy, Silky Tannins, Creamy, Rich	€ 38,00
Castas, Grapes: Viognier		
Alentejo - Júlio Bastos		

VINHO TINTO * *RED WINE*

Macios e Aveludados * *Light and Smooth*

Vinhos de aroma e sabor fáceis, estimulam o paladar se acompanhados de iguarias de cozinha mediterrânica em pratos pouco complexos.

Devem ser servidos entre os 14°C a 16°C

*Wines of light aroma and taste stimulate the palate if accompanied by Mediterranean cuisine. Preferably simple dishes.
Served at temperature of 14°C to 16°C.*

Magnum 0,75 cl

Arvad Negra Mole *Light, Salty, Cherry* € 34,00
Castas, Grapes: Negra Mole
Algarve - Bernardo Cabral

Malaca Castelão *Fruit, Elegant, Soft* € 30,00
Castas, Grapes: Castelão
Algarve - Joana Maçanita

Moinho do Gato *Light, Fruity, Elegant* € 30,00
Castas, Grapes: Tinta Roriz, Tinta Barroca, T. Nacional, Cão
Douro - Qta do Romeos

Passadouro *Blackberry, Spice, Silky Tannins* € 34,00
Castas, Grapes: T. Nacional, T. Franca, Tinta Roriz
Douro - Qta de Noval

Niepoort Vertente *Elegant, Fruity, Intense* € 45,00
Castas, Grapes: T. Nacional, T. Franca, Tinta Amarela
Douro - Dirk Niepoort

Lacrau Reserva *Spices, Full, Red Fruit* € 30,00
Castas, Grapes: T. Nacional, T. Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Vinhas Velhas
Douro - Rui Cunha

Quinta de Saes *Caramel and Spicy Fruit* € 30,00
Castas, Grapes: T. Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz
Dão - Álvaro Castro

Quinta Monte D´Oiro Lybra *Well Balanced, Elegant, Fruitiness* € 34,00
Castas, Grapes: Syrah
Lisboa - José Bento dos Santos

Espírito Lagoalva Reserva *Ripe Fruit, Elegant Tannins* € 30,00
Castas, Grapes: Cabernet Sauvignon
Tejo - Diogo Campilho - Pedro Pinhão

Magnum 0,75 cl

Casa de Cadaval - Pinot Noir <i>Elegant, Light, Well Balanced</i>	€ 38,00
Castas, Grapes: Pinot Noir Tejo - Casa Cadaval	
Quinta da Lapa Merlot <i>Elegant, Full of Fruit</i>	€ 36,00
Castas, Grapes: Merlot Tejo - Qnt. Da Lapa	
Dona Maria <i>Red Fruit, Smooth, Balanced</i>	€ 30,00
Castas, Grapes: Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Aragonez, Syrah Alentejo - Júlio Bastos	
Aventura <i>Elegant Floral</i>	€ 36,00
Castas, Grapes: Aragonez, T. Nacional Alentejo - Susana Esteban	
Monte de Zambujeiro <i>Black Fruit, Soft Tannins, Nice Acidity</i>	€ 32,00
Castas, Grapes: <i>Alicante Bouschet, Aragonez, Tinta Caiada, Trincadeira, T. Nacional</i> Alentejo - Qnt. Do Zambujeiro	
Howarts Folly <i>Elegant, Spices, Fruits</i>	€ 36,00
Castas, Grapes: <i>Alicante Bouschet, Syrah, T. Nacional</i> Alentejo - Howarts Folly	
Domino Foxtrat (Clarete) <i>Light, Herbal, Mineral, Acidity</i>	€ 32,00
Castas, Grapes: Alvas branco e tinto Alentejo - Vitor Claro	

VINHO TINTO * *RED WINE*

Complexos e com Carácter * *Complex with Character*

O carácter frutado e voluptuoso destes vinhos e a sua boa estrutura alcoólica conferem-lhes uma harmonia equilibrada e complexa.

Devem ser servidos entre os 16°C a 18°C.

The fruit and voluptuous character of these wines as well as their excellent alcoholic structure grants them a well-balance harmony and complexity.

Served at temperature of 16°C to 18°C.

Magnum 0,75 cl

Arvad Reserva *Spicy, Full, Intense*

€ 65,00

Castas, Grapes: T. Nacional, Syrah, Alicante Bouschet

Algarve - Bernardo Cabral

Quinta do Francês *Mature Red Fruit, Full and Elegant* € 86,00 € 42,00

Castas, Grapes: Trincadeira, Cab. Sauvignon, Aragonez, Syrah

Algarve - Patrick Agostini

Quinta do Francês Syrah *Pepper, Chocolate, Red Fruit* € 52,00

Castas, Grapes: Syrah

Algarve - Patrick Agostini

Piano Grande Reserva *Elegant, Dark Fruit* € 39,00

Castas, Grapes: Vinhas Velhas

Douro - Márcio Lopes

Lacrau Superior *Ripe Tannins, Full, Mature Fruits* € 94,00 € 44,00

Castas, Grapes: Vinhas Velhas

Douro - Rui Cunha

Pó de Poeira *Dark Rich Fruit, Acidity* € 38,00

Castas, Grapes: T. Nacional, T. Franca, Sousão

Douro - Jorge Moreira

Passagem. Reserva *Intense, Soft Tannins, Black Fruit* € 84,00 € 38,00

Castas, Grapes: T. Nacional, T. Franca

Douro - Jorge Moreira

Quinta do Vallado Reserva *Mature and Round Tannins, Elegant* € 75,00

Castas, Grapes: T. Nacional, T. Franca, Tinta Roriz

Douro - Francisco Olazabal

Terras do Grifo Reserva *Persistent, Long Finish, Round* € 40,00

Castas, Grapes: Touriga Nacional, Tinta cão, Sousão, T. Franca

Douro - Luciano Madureira, Manuel Henrique Silva

Trufa Negra *Blackberry, Silky Tannins* € 62,00

Castas, Grapes: Vinhas Velhas

Douro - Francisco Ferreira

Magnum 0,75 cl

Quinta do Crasto Superior	Mature Tanins, Cacao	€ 38,00
Castas, Grapes: T. Nacional, T. Franca, Tinta Roriz, Souzão Douro - Manuel Lobo		
Qta. Poço de Lobo Reserva	Elegant, Fruity, Intense, Complex	€ 44,00
Castas, Grapes: T. Nacional, Cabernet Sauvignon, Baga Bairrada - Caves São João		
Quinta de Saes Reserva	Ripe Fruit, Elegant, Long Finish	€ 39,00
Castas, Grapes: T. Nacional, Tinta Roriz Dão - Álvaro Castro		
Quinta de Tralcume 2002	Black Cherries, Spices, Round	€ 65,00
Castas, Grapes: T. Nacional, Alfrocheiro Dão - Quinta de Tralcume		
Monte da Ravasqueira Res.	Elegant Tannins, Chocolate, Floral	€ 39,00
Castas, Grapes: T. Nacional, Syrah Lisboa - José de Mello		
CH Chocapalha	Wood Texture, Acidity, Complex	€ 75,00
Castas, Grapes: T. Nacional, Syrah Lisboa - José de Mello		
P de Penélope	Vanille, Elegant	€ 42,00
Castas, Grapes: Cabernet Sauvignon Lisboa - Mauro Azóia		
Espírito Único 2013	Black Fruit, Full, Long Finish	€ 55,00
Castas, Grapes: Vinhas Velhas Tejo - Diogo Campilho - Pedro Pinhão		
Amantis Reserva	Black Fruit, Dense Tannins, Spicy	€ 38,00
Castas, Grapes: T. Nacional, Cab. Sauvignon, Petit Verdot, Syrah Alentejo - Júlio Bastos		
Baron de B Reserva	Forest Berries, Herbs, Round	€ 48,00
Castas, Grapes: Aragonez, Trincadeira, Cab. Sauvignon, Alicante Alentejo - Herdade da Calada		
Reserva do Comendador	Elegant, Round Tanins	€ 65,00
Castas, Grapes: Alicante Boucher, Aragonez, Trincadeira Alentejo - Adega Mayor		
Dona Maria Petit Verdot	Intense, Persistent, Voluminous	€ 42,00
Castas, Grapes: Petit Verdot Alentejo - Júlio Bastos		

VINHO TINTO * *RED WINE*

Vinhos de Excelência* *Excellence Wines*

A percentagem de álcool relativamente elevada, o estágio em barricas de madeira nova e consistência dos taninos e a complexidade, conferem a estes vinhos uma grande longevidade.

Devem ser servidos entre os 16°C a 18°C.

The relatively high alcoholic content, the aging process that takes place in new wooden barrels, the consistency of the tannins and the complexity, have granted these wines a great longevity.

Served at temperature of 16°C to 18°C.

Pintas Character	<i>Rich, Round Tannins, Ripe Red Fruit</i>	€ 68,00
Castas, Grapes: Vinhas Velhas Douro - Jorge Borges		
Passadouro Reserva	<i>Full, Vanilla, Cherry</i>	€ 78,00
Castas, Grapes: T. Nacional, Tinta Roriz, T. Nacional Douro - Qnt. Do Passadouro		
Poeira	<i>Dry, Red Fruit</i>	€ 85,00
Castas, Grapes: Vinhas Velhas Douro - Jorge Moreira		
Trufa Tinto	<i>Black Fruit, Spices, Tannins</i>	€ 110,00
Castas, Grapes: Vinhas Velhas Douro - Francisco Ferreira		
Fojo	<i>Dry, Persistent, Floral, Plums, Blackberries</i>	€ 480,00
Castas, Grapes: Vinhas Velhas 120 anos Douro - Margarida Serodio Borges		
Pape	<i>Complex, Spicy, Long Finish</i>	€ 80,00
Castas, Grapes: T. Nacional, Baga Dão - Alvaro Castro		
Zambujeiro	<i>Sweet Fruit Extract, Round</i>	€ 130,00
Castas, Grapes: Petit Verdot, Alicante Bouschet, T. Nacional, Cab. Sauvignon Alentejo - Qnt. Zambujeiro		
Cortes de Cima Reserva	<i>Spicy, Full and Intense</i>	€ 180,00
Castas, Grapes: Aragonez, Syrah e Outras Alentejo - Hans K. Jorgensen		
Dona Maria Grande Reserva	<i>Mint, Spices, Silky Tannins</i>	€ 75,00
Castas, Grapes: T. Nacional, T. Franca, Tinta Roriz Alentejo - Júlio Bastos		
Alicante Bouschet J. Bastos	<i>Silky, Mature Tannins, Intense</i>	€ 190,00
Castas, Grapes: Alicante Bouschet Alentejo - Júlio Bastos		

Aperitivos

Coupe Champagne	€ 17,50
Coupe espumante	€ 8,50
Coupe espumante Rosé	€ 9,00
Kirr	€ 7,00
Kirr Royal	€ 9,50
Martini Rosso/Bianco/Dry	€ 6,50
Campari	€ 6,50
Ricard	€ 6,50
Vodka Smirnoff / Ericstoff	€ 6,50
Absolute	€ 9,00
Grey Goose	€ 15,00
Bacardi	€ 6,50
Havana 3 Years	€ 6,50
Havana 7 Years	€ 9,00
Captain Morgan	€ 10,00
Diplomatico Reserva	€ 15,00
Malibu	€ 6,50
Aperol	€ 7,00
Aperol Spritz	€ 12,00
Beer	€ 3,50

Gin

Gordons	€ 7,50
Bombay Sapphire	€ 8,50
Sharish (Portuguese)	€ 9,50
Hendricks	€ 9,50
Bulldog	€ 9,50
Monkey	€ 15,00

Whisky

J&B	€ 7,00
Ballantines	€ 7,00
Jameson	€ 7,00
Famous Grouse	€ 7,00
Jack Daniels nr 7	€ 8,00
Bushmills Original	€ 8,00
Glenfiddich 12 years	€ 14,00
Johnny Walker Red Label	€ 7,00
Johnny Walker Black Label	€ 14,00
Cardhu 12y	€ 14,00

Bebidas / Cold Drinks

Agua / Water 1l	€ 5,50
Agua c/ gás 0,75l	€ 5,50
Agua / Water 0,5l	€ 3,00
Agua c/ gás 0,5l	€ 3,50
Refrigerant / Soft Drinks	€ 3,50
Schweppes	€ 3,50
Fever Tree Tonic	€ 3,80

Digestivos Portugêses

Licor Beirão	€ 6,00
Amarguinha	€ 6,00
Brandy (Constantino, Marciera)	€ 6,00
Aguardente bagas	€ 6,00
Aguardente Medronho	€ 9,00
Aguardente Velha CRF	€ 9,00
Aguardente Velha Antiqua	€ 9,00
Ag. Medronho Melosa	€ 10,00
Aguardente Velha Mavem	€ 17,00

Digestivos

Amaretto	€ 7,00
Cointreau	€ 7,00
Baileys	€ 7,00
Kahlúa	€ 8,00
Tia Maria	€ 7,00
Sambuca	€ 7,00
Limoncello	€ 7,00
Dranbuie	€ 7,00
Grand Marnier	€ 9,00
Calvados	€ 9,00
Jagermeister	€ 7,00
Ramazzoti	€ 7,00
Vernet Branca	€ 7,00
Tequila Clase Azul Plata	€ 20,00
Reposado	€ 38,00

Cognac & Armagnac

Courvoisier VSOP	€ 15,00
Remy Martin VSOP	€ 15,00
Armagnac XO	€ 15,00

Bebidas Quente / Hot Drinks

Bica / Espresso	€ 2,50
Café Grande / Big coffee	€ 2,80
Café lait / White coffee	€ 3,20
Galão	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,50
Hot chocolate	€ 5,00
Cha / Tea	€ 3,50
Cha / Tea Tisane	€ 5,00
Special Coffee	€ 12,00
(Irish, French, Ital.)	
Expresso Martini	€ 14,00