

CARTA VINHOS
WINE LIST

Iva incluído a taxa em vigor



SEJA BEM-VINDO AO MUNDO DOS VINHOS.

De Norte a Sul, as regiões vinícolas de Portugal são um excelente passeio para se aprofundar na cultura portuguesa. Portugal é conhecido internacionalmente pela sua gastronomia. Além do pastel de nata e dos inúmeros pratos com bacalhau, uma das iguarias portuguesas que figura são os vinhos.

Nesta viagem, convidamo-lo a conhecer as várias regiões vinícolas de Portugal.

WELCOME TO THE WORLD OF WINE.

From North to South, the wineries of Portugal are an excellent tour to delve into Portuguese culture. Portugal is known internationally for its gastronomy. In addition to the pastel de nata and the numerous cod dishes, one of the Portuguese delicacies is wine.

On this trip, we invite you to discover the various wine regions of Portugal.

ESPUMANTES SPARKLINGWINE

Frescos, Vibrantes e Equilibrados. Seleccionámos alguns espumantes portugueses para uma gastronomia leve e igualmente delicada.

Fresh, Vibrant, and Balanced. We specially selected a variety of Portuguese sparkling wines to accompany a light and equally delicate cuisine.

QUINTA DO VALDOEIRO




9,00€



33,00€

 Bairrada

 Baga, Arinto

 Aroma intenso, com frutos vermelhos frescos
Intense aroma with fresh red fruits

 Caves Messias


CHAVE D'OIRO BRUTO

8,00€

30,00€

 Bairrada

 Bical, Maria Gomes, Arinto

 Notas de maçã verde e citrinos
Green apple and citrus notes

 Caves Primavera

MURGANHEIRA RESERVA BRUTO

42,00€

 Távora-Varosa

 Malvasia fina, Cerceal, Gouveio Real

 Aroma a maçã e alperce
Apple and apricot aroma

 Caves Murganheira



VINHOS VERDES GREEN WINES

“Desafie os seus sentidos e aprecie o que os vinhos verdes têm de único”

Subimos até aos Verdes!...

Vinhos elegantes, frutados, leves e com uma frescura ímpar. Escolhemos estes vinhos para harmonizar com refeições leves, saladas, peixes e mariscos.

“Challenge your senses and enjoy the Green wines have unique”





Up to the Vinho Verde!...

Fruity, elegant, and light wines of an exceptional freshness. We harmonically pair them with light meals, salads, fish and ocean delights.







SINGELUS

24,00€

-  Minho Monção e Melgaço
-  Alvarinho
-  Aromas citrinos e tropicais
Citrus and tropical aromas
-  Anselmo Mendes





3 RIOS ANSELMO MENDES

25,00€

-  Minho Monção e Melgaço
-  Aveso, Alvarinho, Loureiro
-  Fruta tropical, manga, pêssego
Tropical fruit, mango, peach
-  Anselmo Mendes

DONA PATERNA

26,00€

-  Minho Monção e Melgaço
-  Alvarinho, Trajadura
-  Aroma elegante, mineral e delicado
Elegant, mineral and delicate aroma
-  Quinta da Carvalheira

VINHOS ROSÉ ROSE WINES

São vinhos com características de brancos, mas que recebem alguma da personalidade dos vinhos tintos. Frutados, florais e secos são ideais para marisco, peixes e saladas.

With whites characteristics, these wines still carry some traits of reds.

Fruity, floral, and dry, they become the ideal choice to accompany fish, ocean delights, fish and salads.




FALGAROSO

6,00€

23,00€

 Douro

 Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão

 Frutos vermelhos e floral
Red fruits and floral

 Quinta Penedo do Salto


1808 BIO / VEGAN

7,00€

25,00€

 Beira Interior

 Rufete, Tinta Roriz, Touriga Nacional

 Fresco com framboesas e morangos
Fresh with raspberries and strawberries


 Hélder Cunha e Frederico Gomes

DSF

28,00€

 Península de Setúbal

 Moscatel Roxo

 Rosas, toranja, tangerina, laranja e amoras encarnadas
Roses, grapefruit, tangerine, orange and blackberries

 José Maria da Fonseca

VINHOS BRANCOS WHITE WINES

Branços frutados, frescos e aromáticos, de fácil consumo, podem acompanhar uma gastronomia variada. Aconselhamos estes brancos para a nossa opulenta e nobre escolha de peixes.

Temptingly easy-going, our fruity, fresh and aromatic whites match a greatly varied gastronomy. We especially recommend pairing them with our opulent and noble selection of fish plates.





FLORAL OBIDOS

6,00€

24,00€

 Lisboa Óbidos

 Chardonnay & Viognier

 Framboesa e morango
Raspberry and strawberry


 Casa Santos Lima

ARENÆ BRANCO 50CL

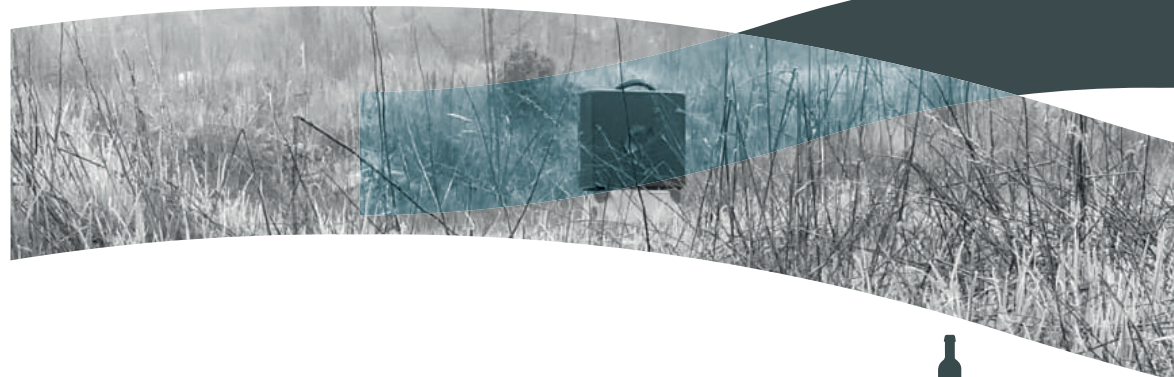
60,00€

 Lisboa Colares

 Malvasia Colares

 Citrinos e Maça
Citrus and apple

 Francisco Figueiredo



CAPÍTULO

24,00€

 Tejo

 Arinto, Fernão Pires, Trincadeira-das-Pratas

 Aromas florais, final macio com notas de citricos maduros
Floral aromas, soft finish with notes of ripe citrus fruit

 Quinta Casal das Freiras

HORÁCIO SIMÕES TRADIÇÃO

26,00€

 Península de Setúbal

 Boal

 Intenso, mineral, frutado
Intense, mineral, fruity

 Horácio Simões

MAINOVA

32,00€

 Alentejo

 Antão Vaz, Arinto, Verdelho

 Citrino com notas de fruta tropical
Citrus with tropical fruit notes

 Mainova



VINHOS BRANCOS WHITE WINES

Estruturados, complexos e completamente distintos. Normalmente estes vinhos brancos acompanham pratos tradicionais de fortes sabores, que encontra numa gastronomia de conforto.

Structured, complex, and entirely distinct. Usually, these white wines perfectly emphasize traditional plates of intense flavours.

QUINTA DO MONTE D'OIRO BIO




8,00€



31,00€

 Lisboa

 Viognier, Arinto, Marsanne

 Versátil e gastronómico
Versatile and gastronomic

 Quinta do Monte d'Oiro

QUINTA DO CIDRO

9,00€

37,00€

 Alentejo

 Sauvignon Blanc

 Groselha, Melão e Vegetais
Gooseberry, Melon and vegetables


 Real Companhia Velha

CURRAL ATLANTIS

57,00€

 Açores Ilha do Pico

 Arinto, Verdelho

 Mineral e Frutos tropicais
Mineral and tropical fruits

 Curral Atlantis

VELAS

RESTAURANTE



VINHOS TINTOS RED WINES





Estes tintos jovens caracterizam-se por aromas primários, frutados e de fácil consumo, sendo vinhos consensuais. Recomendamos para harmonizar com estes vinhos pratos de carne grelhada, peixes de sabores intensos e queijos de pouca cura.

These young wines, characterized by primary aromas and fruitiness, are consensual and easy to drink. We recommend pairing them with grilled meat, fish of strong flavours, and young cheeses.







DUORUM

30,00€

-  Douro
-  Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
-  Frutos maduros como: amora, ameixa e cassis
Ripe fruit, such as blackberry, plum and cassis
-  Duorum

QUINTA DO PENEDO

50,00€

-  Dão
-  Jaen
-  Amora, cereja e agradável mineralidade
Blackberry, cherry and a pleasant minerality
-  Sociedade Agrícola e Com. dos Vinhos Messias

VINHOS TINTOS RED WINES

Estes tintos jovens caracterizam-se por aromas primários, frutados e de fácil consumo, sendo vinhos consensuais. Recomendamos para harmonizar com estes vinhos pratos de carne grelhada, peixes de sabores intensos e queijos de pouca cura.

These young wines, characterized by primary aromas and fruitiness, are consensual and easy to drink. We recommend pairing them with grilled meat, fish of strong flavours, and young cheeses.



6,00€



24,00€

LAGOALVA



Tejo



Castelão, Touriga Nacional



Frutos vermelhos e notas de baunilha
Red fruits and notes of vanilla



Quinta da Lagoalva

SABICOS

8,00€

25,00€



Alentejo



Trincadeira, Alicante Bouschet e Aragonêz



Frutos vermelhos maduros bem harmonizados com a madeira
Ripe red fruits in harmony with wood



Casa de Sabicos

MALANDRA 20

7,00€

24,00€



Alentejo



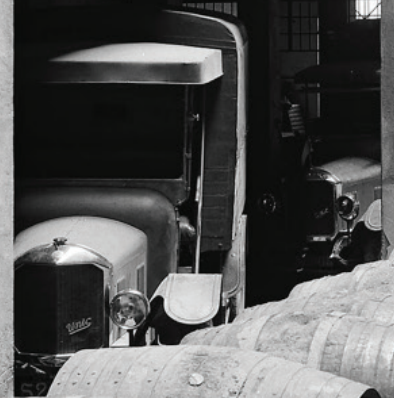
Petit Verdot, Cabernet Sauvignon & Syrah



Fruta vermelha
Red fruit



Herdade da Ajuda



VINHOS TINTOS RED WINES

Porque estes vinhos robustos promovem uma gastronomia rica em sabor, recomendamos que acompanhem pratos substanciais, estufados e assados.

These robust wines enhance strong flavours and we recommend having them with substantial stewed or baked dishes.



NINFA

27,00€



Tejo



Alfrocheiro, Aragonês e Touriga Nacional



Frutos vermelhos e notas florais
Red fruits and floral notes



João M. Barbosa

VINHAS DO LASSO

7,00€

28,00€



Lisboa



Aragonês e Castelão



Fruta madura especiarias, mentol e notas de baunilha
Ripe fruits, spices, menthol, involving to vanilla notes



Quinta do Pinto

OPACO

53,00€



Lisboa



Sousão e Alcante Bouschet



Frutos pretos e notas de vegetais maduras
Black fruits and ripe vegetable notes

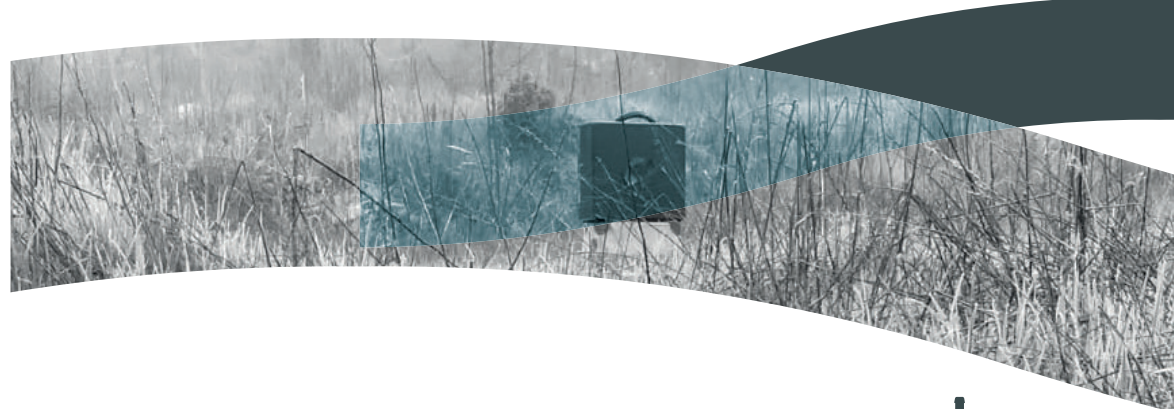


Casa Santos Lima

VINHOS TINTOS RED WINES

Porque estes vinhos robustos promovem uma gastronomia rica em sabor, recomendamos que acompanhem pratos substanciais, estufados e assados.


These robust wines enhance strong flavours and we recommend having them with substantial stewed or baked dishes.




QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA

88,00€

 Lisboa

 Syrah, Viognier

 Fruta madura, pimenta preta, madeira
Ripe fruit, black pepper and wood


 Quinta do Monte D'Oiro

CASA BURMESTER

51,00€

 Douro

 Touriga Nacional

 Notas frutas maduras e florais
Ripe fruit and floral notes


 Quinta do Arnozelo

DUAS MARGENS RESERVA

55,00€

 Douro

 Touriga Nacional

 Notas de amora e mirtilo
Blackberry and blueberry notes

 Quinta da Vacaria



FORTIFICADOS FORTIFIED

Alguns de doçura inata, outros fortificados, todos eles aromáticos, suaves e de características únicas. Sugerimos que estes vinhos sejam acompanhados por queijos de meia cura, sobremesas com alguma doçura, ou até mesmo um café robusto para terminar a refeição.


Some of innate sweetness, others fortified, but all of them aromatic, smooth, and simply unique. These wines perfectly match medium-aged cheeses, desserts or can even accompany a robust cup of coffee.



VILLA OEIRAS 7 ANOS

9,00€

 Carcavelos

 Meio-doce, com acidez, frescura e final elegante
Semi-sweet, with acidity, freshness and elegant finish

QUINTA DA ALORNA, 5 ANOS ABAFADO

8,00€

 Tejo

 Equilibrado, sensações de frescura e doçura
Balanced, sensations of freshness and sweetness

ALAMBRE 20 ANOS

10,00€

 Península de Setúbal

 Frutado e macio com um final persistente
Fruity and soft with a persistent finish

MADEIRA BLANDY'S RICH

8,00€

 Madeira

 Encorpado e macio. Excelente para o final de um jantar
Full-bodied and smooth. Excellent for the end of dinner



Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações
A complaints book is available
Decreto - Lei nº 156/2005, de 15 de Setembro
Publicado no D.R. n.º178 (Série I-A)

De acordo com o decreto-lei nº16/2015 de 16 de Junho é proibido o consumo de bebidas alcoólicas:

- a) A menores de 18 anos;
- b) A quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

According with Portuguese 16th June law-decree no.16/2015 is banned consumption of alcoholic beverages to:

- a) Under-18's*
- b) Who is present notoriously drunk or seem to have a mental disorder*

Todos os preços estão listados em Euros (símbolo: €; código: EUR)
All listed prices are in Euros (sign: €; code: EUR)
IVA incluído à taxa legal em vigor
VAT included

Todas as garrafas têm capacidade de 75 cl
All bottles have a capacity of 75 cl

Taxa de rolha de 24€ para vinhos que não constem na nossa carta.
Corkage is 24 € for wines not offered on our wine list.