



## Frisante

Os frisantes constituem uma excelente forma de utilização de uvas de mais baixo grau e das provenientes de talhões localizados em zonas mais frescas, logo, que a par de resultarem em menor grau, resultam também em acidez um pouco mais alta, conferindo assim uma maior sensação de frescura. Gastronomicamente os frisantes são bastante versáteis, podendo combinar e harmonizar em todas as etapas que constituem uma refeição completa

<b>Vinho Frisante Branco</b>	<b>9.80</b>	<b>6.00</b>
	1L	0.5L

## VERDES

O vinho Verde é único no mundo, sendo produzido exclusivamente no noroeste de Portugal. Naturalmente leve e fresco, é fácil de beber oferecendo um moderado teor alcoólico. Caracteriza-se como frutado, ótimo como aperitivo ou em harmonização com refeições leves e equilibradas.

As principais castas são, para os brancos, o Loureiro, o Alvarinho, o Arinto e a Trajadura. Para os tintos são o Vinhão e para rosados o Espadeiro. Também existem por toda a região a tinta nacional, azal tinto e tinturão.



### **Casal Garcia**

**11.50**

Produtor: Aveleda

Castas: Trajadura, Loureiro, Arinto e Azal



### **Muralhas de Monção**

**12.80**

**8.20**

Produtor: Adega de Monção

Castas: Alvarinho e Trajadura

0.375L



### **Alvarinho Arca Nova**

**16.20**

Produtor: Quinta das Arcas

Castas: Alvarinho



### **Alvarinho Deu la deu**

**17.20**

Produtor: Adega de Monção

Castas: Alvarinho



### **Alvarinho Dom Ponciano**

**21.50**

Produtor: Dom Ponciano

Castas: Alvarinho

## BRANCOS

Os vinhos Brancos tranquilos são produzidos a partir da fermentação de Uvas sem pele. Existem, alguns cujas peles das uvas se mantêm em contacto com o mosto antes da fermentação para uma maior concentração aromática. Curiosamente, as castas utilizadas não precisam de ser apenas brancas: há vinhos brancos que utilizam castas tintas. Estes vinhos são bastante suaves e aromáticos.

## Douro

As principais castas são: Malvasia Fina, o Viosinho, o Gouveio e o Rabigato.



### **Vila Real - Vinho da Casa**

**9.90**

**2.50**

Produtor: Adega Vila Real

Castas: Viosinho, Malvasia Fina e Fernão Pires



### **Vila Real Reserva - Vinho da Casa**

**12.80**

Produtor: Adega Vila Real

Castas: Viosinho, Malvasia fina e Fernão Pires



### **Tavedo - Vinho da Casa**

**5.90**

Produtor: Sogevinus

Castas: Malvasia Fina, Gouveio e Rabigato

0.375L



**Planalto**  
Produtor: Casa Ferreirinha  
Castas: Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio e Códega

**13.80**      **7.00**  
0.375L



**Bons Ares**  
Produtor: Casa Ramos Pinto  
Castas: Tradicionais do Douro, Sauvignon Blanc

**18.80**



**Duas Quintas**  
Produtor: Casa Ramos Pinto  
Castas: Viosinho, Rabigato e Arinto

**22.30**



**Três Bagos Sauvignon Blanc**  
Produtor: Lavradores de Feitoria  
Castas: Sauvignon Blanc

**23.60**

### Dão

As principais castas são: Encruzado, Bical, Cerceal, Malvasia Fina e Verdelho



**Quinta de Cabriz**  
Produtor: Quinta de Cabriz  
Castas: Cerceal, Encruzado, Bical, Malvasia Fina

**11.90**      **7.20**  
0.375L



**Casa de Santar**  
Produtor: Casa de Santar  
Castas: Encruzado, Cerceal Branco

**13.90**

### Terras de Sado

As principais castas são: Arinto, Chardonnay, Fernão-Pires, Malvasia Fina, Moscatel e Roupeiro



**Periquita**  
Produtor: José Maria da Fonseca  
Castas: Verdelho, Viosinho e Viognier

**11.40**



**João Pires**  
Produtor: José Maria da Fonseca  
Castas: Moscatel de Setúbal

**12.80**



**Catarina**  
Produtor: Bacalhôa  
Castas: Fernão Pires, Chardonnay e Arinto

**14.20**



**Quinta do Avelar**  
Produtor: Quinta do Avelar  
Castas: Arinto e Sercial

**16.80**

### Alentejo

As principais castas são: Roupeiro, a Antão Vaz e a Arinto



**Caiado**  
Produtor: Adega Mayor  
Castas: Verdelho, Arinto e Antão Vaz

**10.90**



**E.A.**  
Produtor: Fundação Eugénio de Almeida  
Castas: Roupeiro, Antão Vaz e Arinto

**12.80**

	<b>Marquês de Borba</b> <i>Produtor: João Portugal Ramos</i> <i>Castas: Arinto, Antão Vaz e Viognier</i>	<b>13.80</b>	<b>8.50</b> 0.375L
	<b>Monte Mayor</b> <i>Produtor: Adega Mayor</i> <i>Castas: Verdelho, Antão Vaz e Arinto</i>	<b>14.80</b>	
	<b>Dez Tostões</b> <i>Produtor: Herdade da Maroteira</i> <i>Castas: Antão Vaz</i>	<b>19.50</b>	
	<b>Quinta do Carmo</b> <i>Produtor: Bacalhã Vinhos de Portugal</i> <i>Castas: Roupeiro, Arinto e Antão Vaz</i>	<b>20.10</b>	
	<b>Monte da Peceguina</b> <i>Produtor: Herdade da Malhadinha Nova</i> <i>Castas: Antão Vaz, Verdelho, Arinto e Roupeiro</i>	<b>21.50</b>	<b>12.80</b> 0.375L
	<b>Esporão Reserva</b> <i>Produtor: Herdade do Esporão</i> <i>Castas: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro, Semillon</i>	<b>23.10</b>	
	<b>Cartuxa</b> <i>Produtor: Fundação Eugénio de Almeida</i> <i>Castas: Antão Vaz e Arinto</i>	<b>25.50</b>	
	<b>Reserva do Comendador</b> <i>Produtor: Adega Mayor</i> <i>Castas: Antão Vaz, Arinto e Roupeiro</i>	<b>30.30</b>	
	<b>Cem Reis Viognier</b> <i>Produtor: Herdade da Maroteira</i> <i>Castas: Viogner</i>	<b>32.60</b>	

## TINTOS

Os vinhos tintos tranquilos são produzidos a partir da fermentação de uvas tintas. A gama de cores no vinho tinto vai desde o vermelho rubi até ao vermelho mais escuro. Os tintos jovens são suaves, bastante aromáticos e geralmente têm um sabor delicado. Os tintos mais envelhecidos têm um aroma muito intenso e na boca apresentam uma textura macia (diz-se que são aveludados) e um elevado teor alcoólico (são encorpados).

## Douro

As principais castas são: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Aragonez (Tinta Roriz) e Tinto Cão.

	<b>Vila Real - Vinho da Casa</b> <i>Produtor: Adega Vila Real</i> <i>Castas: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional</i>	<b>9.90</b>	<b>2.50</b> 
	<b>Vila Real Reserva - Vinho da Casa</b> <i>Produtor: Adega Vila Real</i> <i>Castas: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional</i>	<b>12.80</b>	
	<b>Tavedo - Vinho da Casa</b> <i>Produtor: Sogevinus</i> <i>Castas: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca e Touriga Nacional</i>		<b>5.90</b> 0.375L



### **Esteva**

*Produtor: Casa Ferreirinha  
Castas: Tinta Roriz, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Touriga Nacional*

**11.50**

**6.10**  
0.375L



### **Papa Figos**

*Produtor: Casa Ferreirinha  
Castas: Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional*

**15.80**



### **Bons Ares**

*Produtor: Casa Ramos Pinto  
Castas: Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon*

**24.10**



### **Duas Quintas**

*Produtor: Casa Ramos Pinto  
Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta da Barca, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão, Tinta Amarela*

**25.50**

## **Dão**

*As principais castas são: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen e Tinta Roriz*



### **Quinta de Cabriz**

*Produtor: Quinta de Cabriz  
Castas: Alfrocheiro, Tinta Roriz e Touriga Nacional*

**11.90**

**6.60**  
0.375L



### **Casa de Santar**

*Produtor: Casa de Santar  
Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz*

**13.80**

## **Terras de Sado**

*As principais castas são: Moscatel roxo, Castelão (Periquita), Alfrocheiro, Bastardo, Cabernet Sauvignon e Trincadeira (Tinta Amarela).*



### **Periquita**

*Produtor: José Maria da Fonseca  
Castas: Castelão, Trincadeira e Aragonês*

**11.40**

## **Alentejo**

*As principais castas são: Trincadeira, Aragonéz, Castelão e Alicante Bouschet*



### **Caiado**

*Produtor: Adega Mayor  
Castas: Castelão, Aragonéz, Trincadeira e Alicante Bouschet*

**10.90**



### **E.A.**

*Produtor: Fundação Eugénio de Almeida  
Castas: Aragonéz, Trincadeira, Alicante Bouschet e Castelão*

**12.80**



### **Marquês de Borba**

*Produtor: João Portugal Ramos  
Castas: Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonéz, Syrah, Cabernet Sauvignon*

**13.80**

**8.40**  
0.375L



### **Catarina**

*Produtor: Bacalhôa  
Castas: Castelão e Alicante Bouschet*

**14.20**

	<b>Monte Mayor Reserva</b> <i>Produtor: Adega Mayor</i> <i>Castas: Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet, Syrah, Petit Verdot</i>	<b>18.60</b>	
	<b>Monte da Peceguina</b> <i>Produtor: Herdade da Malhadinha Nova</i> <i>Castas: Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Trincadeira, Tinta Miúda.</i>	<b>21.50</b>	<b>12.80</b> 0.375L
	<b>Esporão Reserva</b> <i>Produtor: Herdade do Esporão</i> <i>Castas: Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet.</i>	<b>30.10</b>	
	<b>Quinta do Carmo</b> <i>Produtor: Bacalhã Vinhos de Portugal</i> <i>Castas: Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon</i>	<b>28.80</b>	
	<b>Cartuxa</b> <i>Produtor: Fundação Eugénio de Almeida</i> <i>Castas: Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira</i>	<b>35.00</b>	
	<b>Reserva do Comendador</b> <i>Produtor: Adega Mayor</i> <i>Castas: Trincadeira, Alicante Bouschet, Aragonez e Syrah</i>	<b>39.10</b>	
	<b>Cem Reis Syrah</b> <i>Produtor: Herdade da Maroteira</i> <i>Castas: Syrah</i>	<b>39.80</b>	

## ROSÉ

Apresenta uma cor rosada, intermedia entre os tintos e os brancos. Esta cor pode variar de um laranja pálido a um púrpura forte, dependendo das uvas utilizadas e técnicas de fermentação. O rosé é resultante da fermentação do mosto extraído de uvas tintas na qual há um curto contacto com as cascas, conferindo-lhe um leve toque rosado de cor e sabor levemente tânico à bebida. Também pode ser obtido pela mistura de um vinho branco com um vinho tinto.

	<b>Vila Real - Vinho da Casa</b> <i>Produtor: Adega Vila Real</i> <i>Castas: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional</i>	<b>9.80</b>	
	<b>Mateus Rosé</b> <i>Produtor: Sogrape Vinhos</i> <i>Castas: Baga, Rufete, Tinta Barroca e Touriga Franca</i>	<b>13.10</b>	<b>7.90</b> 0.375L
	<b>Bojador</b> <i>Produtor: Espaço Rural</i> <i>Castas: Touriga Nacional e Aragonez</i>	<b>17.20</b>	
	<b>Monte da Peceguina</b> <i>Produtor: Herdade da Malhadinha Nova</i> <i>Castas: Trincadeira; Aragonez; Touriga Nacional; Baga</i>	<b>21.50</b>	



## SANGRIAS

<b><i>Branca/Tinta</i></b>	<b>14.80</b>	<b>9.30</b>
	Jarro 1L	Jarro 0.5L
<b><i>Espumante</i></b>	<b>16.60</b>	<b>10.50</b>
	Jarro 1L	Jarro 0.5L

## ÁGUAS

<b><i>Mineral Natural</i></b>	<b>2.50</b>	<b>2.00</b>
	0.75L	0.375L
<b><i>Mineral Gaseificada</i></b>	<b>2.50</b>	<b>1.50</b>
	0.75L	0.25L
<b><i>Frize Limão</i></b>		<b>1.50</b>
		0.25L

## REFRIGERANTES

<b><i>Coca-cola</i></b>	<b>2.00</b>
<b><i>Coca-cola Zero</i></b>	<b>2.00</b>
<b><i>Fanta</i></b>	<b>2.00</b>
<b><i>Sumos Garrafa</i></b>	<b>2.00</b>
<b><i>Guaraná</i></b>	<b>2.50</b>
<b><i>Sumo de Laranja Natural</i></b>	<b>3.70</b>
<b><i>Sumo de Limão Natural</i></b>	<b>3.70</b>

## CERVEJAS

<b><i>Imperial</i></b>	<b>1.90</b>
<b><i>Túlipa</i></b>	<b>3.40</b>
<b><i>Caneca</i></b>	<b>4.00</b>
<b><i>Garrafa 0.33</i></b>	<b>2.50</b>
<b><i>Somersby</i></b>	<b>3.00</b>

## ESPUMANTES/CHAMPAGNES

<b><i>Flute de Espumante</i></b>	<b>4.50</b>
<b><i>Raposeira Super Reserva Bruto</i></b>	<b>20.00</b>
<b><i>Raposeira Super Reserva Bruto 3,375L</i></b>	<b>10.20</b>
<b><i>Murganheira Super Reserva Bruto</i></b>	<b>25.00</b>
<b><i>Don Perignon Brut</i></b>	<b>280.00</b>
<b><i>Moet &amp; Chandon Brut</i></b>	<b>68.00</b>
<b><i>Moet &amp; Chandon Brut 0.375L</i></b>	<b>35.00</b>



## CAFETARIA

<i>Café expresso</i>	1.50
<i>Café descafeinado</i>	1.50
<i>Café duplo</i>	2.00
<i>Café com leite</i>	2.00
<i>Cappuccino</i>	2.10
<i>Irish coffee</i>	5.10
<i>Chás/Infusões</i>	2.50

## VINHOS DO PORTO/MADEIRA

<i>Porto Seco</i>	4.50
<i>Porto Tawny</i>	4.50
<i>Porto Tawny - 10 anos</i>	9.20
<i>Porto Tawny - 20 anos</i>	15.30
<i>Porto Tawny - 30 anos</i>	25.50
<i>Porto Vintage L.B.V.</i>	7.70
<i>Porto Vintage Noval - 2004</i>	24.50
<i>Porto Vintage Pousada - 2000</i>	19.70
<i>Porto Vintage Silval - 1999</i>	18.50
<i>Porto Vintage Silval - 2000</i>	16.80
<i>Madeira Seco</i>	4.50
<i>Madeira Doce</i>	4.50

## WHISKY'S

<i>Novos</i>	4.50
<i>Velhos</i>	7.50
<i>Irish</i>	5.00

## AGUARDENTES

<i>Bagaceiras</i>	5.00
<i>Velhas</i>	7.50
<i>Ramos Pinto</i>	11.00
<i>Adega Velha</i>	15.00
<i>Brandy's</i>	5.00



## COGNAC'S / ARMAGNAC'S / CALVADOS

<i>Courvoisier VSOP</i>	14.00
<i>Martel VS</i>	10.20
<i>Martel VSOP</i>	12.50
<i>Remy Martin VSOP</i>	11.20
<i>Remy Martin XO</i>	29.80
<i>Calvados VSOP</i>	12.30
<i>Armagnac VSOP</i>	11.00

## LICORES

<i>Nacionais</i>	4.50
<i>Importados</i>	5.00

## ESPIRITUOSAS

<i>Gin</i>	5.00
<i>Gin Bulldog</i>	9.00
<i>Rum</i>	5.00
<i>Vodka</i>	5.00

## APERITIVOS

<i>Campari</i>	4.50
<i>Vermuth's</i>	3.50
<i>Sherry Seco</i>	5.00
<i>Porto Seco</i>	4.50
<i>Madeira Seco</i>	4.50
<i>Moscatel</i>	4.00
<i>Ricard</i>	5.00
<i>Kir</i>	5.00
<i>Kir Royal</i>	6.00

## COCKTAIL'S

<i>Caipirinha / Caipiroska</i>	5.00
<i>Dry Martini</i>	6.00
<i>Bloody Mary</i>	6.00