

# CARTA DE VINHOS

## WINE LIST

Deixamos-lhe o convite para se juntar a nós nesta viagem vínica, destacando a grande variedade existente no nosso país e o que faz do Vinho Português um excelente Vinho. Atreva-se a descobrir um pouco mais as regiões vinícolas bem como as castas que tanto influenciam o harmonioso perfil do vinho.

Citando Fernando Pessoa, “Boa é a vida, mas melhor é o vinho.”

*We invite you to join us on a wine journey, highlighting the great variety that exists in our country and the elements that make Portuguese wine great. Dare to discover a little more, not only the wine regions but also the grape varieties that contribute to the harmonious profile of wine.*

*Quoting Fernando Pessoa, “Life is good, but wine is better.”*



IVA incluído | Lista de Alergénios e Intolerâncias Alimentares disponível a pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado ou utilizado pelo cliente

VAT Included. List of Allergens and Food Intolerances available upon request. No dish, food product or drink, including the couvert, may be charged if it's not requested or consumed by the customer

# ÍNDICE

## INDEX

<b>Champagne e Espumante</b> <i>Champagne and Sparkling Wines</i>	3
<b>Vinhos Rosés</b> <i>Rosé Wines</i>	4
<b>Vinhos Brancos</b> <i>White Wines</i>	5
<b>Vinhos Tintos</b> <i>Red Wines</i>	9
<b>Vinhos sem Sulfitos</b> <i>Sulphite-free wines</i>	14
<b>Vinhos do Mundo</b> <i>Wines of the World</i>	15
<b>Vinhos de Sobremesa / Fortificados</b> <i>Fortified / Dessert Wines</i>	16



Copo | Glass



Garrafa | Bottle

## ESPUMANTES & CHAMPAGNE SPARKLING WINES

---

Autênticos símbolos do que é considerado a arte de bem viver.

Da fineza da efervescência, à diversidade de sabores dentro do mesmo terroir.

Delicados e ricos, apresentam-se em matrizes de cores branco, amarelo ou rosado.

*Authentic symbols of what is considered the art of good living.*

*From the finesse of the effervescence to the diversity of flavours within the same terroir.*

*Delicate and rich, they come in white, yellow or pink colours.*



<b>Esp. Montanha Brut, Bairrada</b> Malvasia Fina, Baga, Bical e Fernão Pires	7€   23€
<b>Esp. Borlido Bruto Rose</b> Baga	8€   29€
<b>Prosecco Valdobbiadene Superiore, Italy</b> Glera	10€   34€
<b>Esp. Cava Juve y Camps Res. Branco 750ml</b> Macabeo, Xarel-lo e Parellada	12€   45€
<b>Champ. Charles Mignon 0,375L</b> Pinot Noir, Chardonnay	45€
<b>Esp. Kompassus Rosé, Bairrada</b> Baga	45€
<b>Champ. Louis Roederer Brut Collection</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	105€
<b>Champ. Louis Roederer Brut Rosé</b> Chardonnay, Pinot Noir	160€
<b>Champ. Louis Roederer Blanc de Blancs</b> Chardonnay, Pinot Noir	185€

## VINHOS ROSÉ

### ROSÉ WINE

---

A conjugação perfeita dos aromas frutados do vinha tintas, com a frescura e leveza.

Os rosés podem adquirir diferentes tonalidades, do rosado pálido ao vermelho-claro (sendo que quando mais escuro for o seu tom, mais encorpado será). Entre os rosados, destaca-se a sua versatilidade, tornando-os excelentes opções para aperitivos ou acompanhamentos de pratos leves, como saladas e mariscos. A agradável acidez e o perfil aromático fresco fazem destes vinhos uma escolha popular em ocasiões descontraídas, especialmente durante os meses mais quentes.

*The perfect combination of the fruity aromas of red grapes with freshness and lightness.*

*Rosés can take on different shades, from pale pink to light red (the darker the shade, the more full-bodied it will be). Rosé wines are notable for their versatility, making them excellent choices for aperitifs or accompaniments to light dishes such as salads and seafood. Their pleasant acidity and fresh aromatic profile make these wines a popular choice for relaxed occasions, especially during the warmer months.*



**Ribeiro Santo, Dão** 6,50€ | 23€  
Touriga Franca, Tinta Roriz

**Qura Rose, Douro** 12€ | 42€  
Tinta Roriz, Tinto Cão e Touriga Nacional

**Mira Bela Rose, Algarve** 8,50€ | 33€  
Touriga Nacional, Grenache e Cissault

**Constança Vai à Vinha Nas Rosas, Alentejo** 10€ | 37€  
Trincadeira, Aragonês, Alfrocheiro, Touriga Nacional, Tinta Caiada

**Valle Passos, Trás-os-Montes** 42€  
Tinta Amarela

**Convento do Paraíso, Algarve** 43€  
Touriga Nacional

**Quanta Terra Phenomena, Douro** 57€  
Pinot Noir

# VINHO BRANCO

## WHITE WINE

---

### SUAVES E FRUTADOS

### SMOOTH AND FRUITY

São vinhos secos que encontram os seus maiores atributos na frescura que a sua acidez destaca, carácter frutado e vegetal proporcionam.

Delicados, leves e encantadores, alguns são vinhos invulgares e desconhecidos que desvendam um novo paradigma no mundo dos vinhos.

*These are dry wines whose greatest attributes are their freshness, highlighted by their acidity, and their fruity and vegetal character.*

*Delicate, light and charming, some are unusual and unknown wines that reveal a new paradigm in the world of wines.*



<b>Ribeiro Santo, Dão</b> Malvasia Fina, Encruzado	6,50€   23€
<b>Qta Regueiro, Vinhos Verdes</b> Alvarinho	8,50€   33€
<b>Lagoalva, Tejo</b> Sauvignon Blanc	8€   28€
<b>Lavradores, Douro</b> Gouveia, síria, Malvasia Fina	25€
<b>Arribas de Côa, Douro</b> Rabigato	32€
<b>Ribeiro Santo, Dão</b> Encruzado	34€
<b>Dócil, Douro</b> Moscatel-Galego	38€
<b>Terra a Terra Reserva, Douro</b> Códèga do Larinho, Gouveio, Viosinho	39€
<b>Quinta da Sequeira, Douro</b> Savignon-Blanc	48€

## VINHO BRANCO WHITE WINE

---

### ELEGANTES E AROMÁTICOS ELEGANT AND AROMATIC

Uma categoria bastante ampla, que abrange vinhos caracterizados pela intensidade da fruta e da complexidade e por uma acidez fresca e equilibrada. Podem ser secos com alguma mineralidade, adocicados com componentes aromáticas marcantes ou sedutoras e florais.

*A very broad category, covering wines characterised by intense fruit and complexity and a fresh, balanced acidity. They can be dry with some minerality, sweet with striking or seductive aromatic components, or floral.*



<b>Quinta do Paral, Alentejo</b> Antão Vaz, Verdelho, Vermentino e Viogner	8,50€   32€
<b>Adega Mãe, Lisboa</b> Chardonnay	9€   33€
<b>Valle de Passos, Trás-os-Montes</b> Gouveio	36€
<b>Bacalhôa, Península de Setúbal</b> Chardonnay	39€
<b>Oxalá, Alentejo</b> Viogner	40€
<b>Dona Sancha, Dão</b> Encruzado, Malvasia Fina, Cerceal e Bical	40€
<b>Herdade do Esporão Reserva, Alentejo</b> Antão Vaz, Arinto, Roupeiro	44€
<b>Adega 23, Beira-Interior</b> Siria	45€
<b>Duas Quintas Reserva, Douro</b> Rabigato, Gouveio, Arinto	58€
<b>Casal Santa Maria, Lisboa</b> Chardonnay	62€

# VINHO BRANCO

## WHITE WINE

---

### EXUBERANTES

### EXUBERANT

Concentração e complexidade é o que os distingue dos outros brancos. Marcados pelas notas da madeira, com uma tendência crescente para que a sua presença seja cada vez menos evidente, permitindo à fruta e à mineralidade e outros aromas e sabores que brilhem. Às vezes tostados e abaunilhados, são vinhos que evoluem bem em garrafa e que vale a pena conhecer (mesmo que seja adepto dos tintos).

*Concentration and complexity are what distinguish them from other whites. Marked by wood notes, with a growing tendency for their presence to be less and less evident, allowing the fruit and minerality and other aromas and flavours to shine through. Sometimes toasted and vanilla-flavoured, these are wines that evolve well in the bottle and are worth getting to know (even if you are a red wine lover).*



<b>Constança Vai À Vinha nas Brancas, Alentejo</b> Aragonês, Alfrocheiro, Antão Vaz, Arinto	10€   37€
<b>Qta São José Barrilário, Douro</b> Viosinho, Códèga do Larinho	37€
<b>Ninfa, Tejo</b> Maria Gomes	37€
<b>Qta da Várzia da Pedra, Lisboa</b> Arinto	38€
<b>Escolhido, Algarve</b> Escolhido	39€
<b>Convento do Paraíso, Algarve</b> Alvarinho	43€
<b>Qta da Várzia da Pedra, Lisboa</b> Sauvignon Blanc	43€
<b>Tiago Cabaço Vinhas Velhas, Alentejo</b> Roupeiro, Arinto, Antão Vaz	44€
<b>Vinha da Santa Maria, Dão</b> Encruzado	44€

<b>Quinta da Pedra Escrita, Douro</b> Rabigato, Verdelho, Viogner e Alvarinho	45€
<b>Herdade dos Coteis Reserva, Alentejo</b> Antão Vaz	47€
<b>Beyra, Beira-Interior</b> Monisco, Tinta Roriz, Borrão, Tinta Amarela e Rufete	47€
<b>Mater-Dome, Douro</b> Siria, Rabigato, Gouveio e Viosinho	55€
<b>Primado, Dão</b> Encruzado	56€
<b>Dolium, Alentejo</b> Antão Vaz	60€
<b>Guyot B, Douro</b> Vinhas Velhas, Blend Rabigato, Códega, + 20 castas autóctones do Douro	65€
<b>Estrangeiro, Dão</b> Field-Blend (V. Velhas)	75€
<b>Ribeiro Santo Vinha da Neve, Dão</b> Encruzado	80€
<b>Pêra Manca, Alentejo</b> Antão Vaz e Arinto	110€
<b>Quanta Terra Golden Edition, Douro</b> Viosinho e Gouveio	134€

## VINHO TINTO RED WINE

---

### FRUTADOS E VERSÁTEIS LIGHT AND FRESH

Cheios de juventude, sedosos e perfumados. São naturalmente leves e frutados sem estágios ou fermentação em carvalho (madeira). Aqui encontramos vinhos simples, de boa estrutura, aveludados e sem grande complexidade.

Estes vinhos, além de surpreenderem pelo seu perfil aromático distinto, revelam grande potencial gastronómico, harmonizando facilmente com pratos leves e sofisticados. São ideais para momentos de convívio, especialmente em dias quentes, onde a sua frescura e delicadeza se destacam à mesa.

*Full of youth, silky and fragrant. They are naturally light and fruity without ageing or fermentation in oak (wood). Here we find simple wines, with good structure, velvety and without great complexity.*

*These wines, in addition to surprising us with their distinctive aromatic profile, reveal great gastronomic potential, easily pairing with light and sophisticated dishes. They are ideal for social gatherings, especially on hot days, where their freshness and delicacy stand out at the table.*



<b>Ribeiro Santo, Dão</b> Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz	6,50€   23€
<b>Adega Mãe Pinot-Noir, Lisboa</b> Pinot Noir	12€   49€
<b>Lavradores de Feitoria, Douro</b> Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional	25€
<b>Sem Par, Alentejo</b> Vinhas Velhas, blend +20 castas autóctones do Alentejo	30€
<b>Terra a Terra Reserva, Douro</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz	38€
<b>Morgado do Quintão, Algarve</b> Negra-Mole	52€

## VINHO TINTO RED WINE

---

### EXCELÊNCIA E SIMPLEMENTE NOTÁVEIS EXCELLENCE AND SIMPLY REMARKABLE

A excelência de um vinho pode definir-se pelo equilíbrio entre todos os seus elementos.

Fruta, o seu corpo, os taninos, a acidez e a complexidade dos seus sabores. Muitos vinhos considerados de excelência passam brevemente por carvalho.

Entre os rosados, destaca-se a sua versatilidade, tornando-os excelentes opções para aperitivos ou acompanhamentos de pratos leves, como saladas e mariscos. A agradável acidez e o perfil aromático fresco fazem destes vinhos uma escolha popular em ocasiões descontraídas, especialmente durante os meses mais quentes

*The excellence of a wine can be defined by the balance between all its elements.*

*Fruit, body, tannins, acidity and the complexity of its flavours. Many wines considered to be of excellence are briefly aged in oak.*

*Rosés stand out for their versatility, making them excellent choices for aperitifs or accompaniments to light dishes such as salads and seafood. Their pleasant acidity and fresh aromatic profile make these wines a popular choice for relaxed occasions, especially during the warmer months.*



<b>Constanca Vai à Vinha nas Tintas, Alentejo</b> Araganez, Alfrocheiro, Alicante Bouschet	10€   37€
<b>Adega Mãe Merlot, Lisboa</b> Merlot	8,50€   35€
<b>Adega-Mãe Cabernet Sauvignon, Lisboa</b> Cabernet Sauvignon	8,50€   33€
<b>Quinta do Paral Classico, Alentejo</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Petit Verdot e Petit Syrah	28€
<b>Qta. São José Barrilario, Douro</b> Touriga Nacional, Sousão, Tinta Roriz e Touriga Franca	34€
<b>Quinta Monte D'Oiro, Lisboa</b> Touriga Nacional	34€

<b>Quinta São João Batista Reserva (Bio), Lisboa</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão	<b>38€</b>
<b>Vinha Grande, Douro</b> Tinta Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca	<b>38€</b>
<b>Bacalhôa, Península-Setúbal</b> Merlot	<b>39€</b>
<b>Cabrita, Algarve</b> Negra-Mole	<b>40€</b>
<b>Quinta do Ventozelo, Douro</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz	<b>42€</b>
<b>Quinta da Pedragosa, Algarve</b> Negra-Mole e Aragonês	<b>42€</b>
<b>Quinta de Lemos Dona Santana, Dão</b> Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen	<b>43€</b>
<b>Herdade do Esporão Reserva, Alentejo</b> Touriga Nacional, Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet	<b>45€</b>
<b>Palato do Côa Reserva, Douro</b> Touriga Franca, Touriga Nacional, Alicante Bouschet	<b>53€</b>
<b>Beyra, Beira-Interior</b> Jaen	<b>58€</b>
<b>Quinta da Escusa Reserva, Tejo</b> Castelão	<b>61€</b>
<b>Casal Santa Maria, Lisboa</b> Pinot-Noir	<b>68€</b>
<b>Tesouro, Algarve</b> Bastardo	<b>70€</b>
<b>Mater-Dome, Douro</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca	<b>73€</b>
<b>Malhadinha, Alentejo</b> Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon e Tinta Miúda	<b>75€</b>

## VINHO TINTO RED WINE

---

### DE ASSINATURA: INTENSOS E COMPLEXOS SIGNATURE: INTENSE AND COMPLEX

Foi com o tempo que estes vinhos ganharam prestígio – pelas suas características singulares e elegância inconfundível. São vinhos de corpo e alma, cheios e densos que, por norma, beneficiam de um estágio prolongado em madeira e depois em garrafa. Há medida que os anos passam tornam-se cada vez mais apelativos, e por isso foi uma sorte termos conseguido resistir à tentação e estarem ainda guardados na nossa garrafeira.

*These wines have gained prestige over time – thanks to their unique characteristics and unmistakable elegance. These are full-bodied, dense wines that generally benefit from prolonged ageing in wood and then in the bottle. As the years go by, they become increasingly appealing, so we were fortunate to have resisted the temptation and still have them stored in our wine cellar.*



<b>Bota Velha Reserva, Douro</b> Tinta Roriz, Tinta-Cão, Touriga Nacional, Touriga Franca	8,50€   31€
<b>Ribeiro Santo Reserva, Dão</b> Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz	29€
<b>Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo</b> Aragonês, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah	35€
<b>Vale Mata, Lisboa</b> Tinta Roriz e Touriga Nacional	35€
<b>Valle Passos, Trás-os-Montes</b> Tinta Amarela	42€
<b>Tiago Cabaço V. Velhas, Alentejo</b> Aragonês, Alicante Bouschet e Trincadeira	44€
<b>Herdade dos Coteis, Reserva, Alentejo</b> Touriga Nacional, Trincadeira	44€
<b>Adega 23 Syrah, Beira-Interior</b> Syrah	48€
<b>Kompassus Reserva V. Velhas, Bairrada</b> Baga	48€

<b>Explicit, Alentejo</b> Syrah, Alicante Bouschet	<b>49€</b>
<b>Cedro do Noval Reserva, Douro</b> Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão	<b>60€</b>
<b>Bela Luz, Douro</b> Vinhas Velhas	<b>70€</b>
<b>Casa de Saima Grande Reserva, Bairrada</b> Baga	<b>75€</b>
<b>Cartuxa Reserva T, Alentejo</b> Alicante Bouschet, Aragonês e Cabernet Sauvignon	<b>75€</b>
<b>Quinta do Mouro, Alentejo</b> Alicante Bouschet, Aragonês, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon	<b>80€</b>
<b>Dolium, Alentejo</b> Alfrocheiro, Alicante Bouschet e Tinta Grossa	<b>80€</b>
<b>Guyot, Douro</b> Vinhas Velhas, blend + 60 castas autóctones do Douro	<b>88€</b>
<b>Quanta Terra Manifesto, Douro</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão	<b>125€</b>
<b>Tiro no Escuro, Alentejo</b> Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	<b>275€</b>

**VINHO BRANCO DOCE**  
SWEET WHITE WINE



Ribafreixo ADAMADO, Alentejo  
Antão Vaz

30€

**VINHOS SEM SULFITOS**  
SULPHITE-FREE WINES

**BRANCO**  
WHITE WINE

Covela Natur Biológico, Vinhas Verdes/Douro  
Avesso

45€

**TINTO**  
RED WINE

Antonio Madeira - a Palheira, Dão, Serra da Estrela  
Baga, Castas Autóctones

68€

## VINHOS DO MUNDO WINES OF THE WORLD

### ROSÉ BLUSH BLUSH ROSÉ WINE



**Villa Maria Sauvignon Blush, New Zealand** 51€  
Sauvignon Blanc, Merlot

### BRANCOS WHITE WINE

**Domaine Bonnard Pouilly Fumé, Loire Valley, France** 50€  
Sauvignon Blanc

**Albino Armani, Friuli, Venezia Giulia, Italy** 35€  
Pinot Grigio

**Villa Maria Sauvignon Blanc, New Zealand** 51€  
Sauvignon Blanc

**Louis Latour Chablis Premier Crú, France** 90€  
Chardonnay

### TINTOS RED WINE

**Pietra Pura Mandus Primitivo di Manduria, Italy** 42€  
Primitivo (Zinfandel)

**Fínca la Montesa Viñedo Esencial, Rioja, Spain** 48€  
Garnacha

**Villa Maria Pinot Noir, New Zealand** 51€  
Pinot Noir

**Colomé Malbec, Argentina** 56€  
Malbec

**Domaine Louis Latour 1er Cru (Aloxe Corton), Burgundy, France** 120€  
Pinot Noir

**Pio Cesare, Piemonte, Italy** 136€  
Nebbiolo

**Alter Ego de Château Palmer, Margaux, France** 190€  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

## VINHO SEM ÁLCOOL NON-ALCOHOLIC WINE

**A pedido | by request** 25€  
Branco, Rosé ou Tinto | White, Rosé or Red

## VINHOS DE SOBREMESA FORTIFICADOS FORTIFIED/DESSERT WINES



### VINHOS DO PORTO PORT WINE

<b>Bin27, Porto Reserva</b> Fonseca Porto	750€
<b>Fine Tawny</b> Taylors	7€
<b>Late Bottle Vintage (L.B.V.)</b> Quinta da Pacheca	9€
<b>20 Year Old Tawny</b> Taylors	13€

### VINHOS DO PORTO BRANCO WHITE PORT WINE

<b>Chip Dry</b> Taylors	7€
<b>Kopke Lágrima Doce</b> Sweet White	7€
<b>Porto 10 anos</b> Quinta da Pacheca	11€
<b>Porto Colheita 2011</b> D'Alva	10€

### MOSCATÉL SWEET MUSCAT

<b>Bacalhoa 5 Anos, Setúbal</b> Moscatel Roxo	6€
<b>Venâncio Costa Lima, Setúbal</b> Moscatel Roxo	11€

**VINHOS DE SOBREMESA  
FORTIFICADOS**  
FORTIFIED/DESSERT WINES



MADEIRA

**Blandys Reserva 5 Years** 9€  
Rich

**Blandys Bual 10 years** 12€  
Medium Rich

COLHEITA TARDIA  
LATE HARVEST

**Aneto, Douro** 10€  
Semillion

**Borges** 14€  
Semillion

VINHO LICOROSO  
LIQUEUR WINE

**Tiago Cabaço, Alentejo** 12€  
Alicante Bouschet