

POT & PAN

HARDCORE

HOME COOKING

4400-245 PORTO

BEBIDAS
& VINHOS

VINHOS

Apesar da sua dimensão, o nosso país tem uma enorme diversidade de vinhas e uvas. Com cerca de 300 castas autóctones, Portugal é um dos países com maior variedade no mundo inteiro.

Como resultado, temos uma produção muito versátil até mesmo para os maiores connoisseurs.

Decidimos organizar a nossa lista de vinhos pelos diferentes terroirs presentes no nosso país – Atlântico, Vales e Sul.

ATLÂNTICO: Minho e Vinho Verde, Beira Atlântico e Bairrada, Lisboa

VALES: Douro e Trás-os-Montes, Dão e Beira Interior, Távora-Varosa

SUL: Tejo, Alentejo

BRANCO

DO ATLÂNTICO

Muros Antigos Alvarinho, Vinhos Verdes	8€/29€
Azevedo Loureiro Alvarinho, Vinhos Verdes	6€/21€
Covela Avesso Bio, Vinhos Verdes	27€
Quinta da Pedra, Vinhos Verdes	50€
Consorte Garrafeira, Vinhos Verdes	71€
Landcraft Loureiro, Vinhos Verdes	32€
Soalheiro Sauvignon Blanc & Alvarinho, Vinhos Verdes	36€
Filipa Pato Nossa Calcário, Bairrada	54€
Pai Abel, Bairrada	75€
Adega Mãe Viognier, Lisboa	31€
Morgado de Sta Catherina, Lisboa	46€

DOS VALES

Águia Moura, Douro	6€/18€
Crasto Superior Branco, Douro	11€/42€
Lacrau Sauvignon Blanc, Douro	25€
Guru, Douro	75€
Poças Branco da Ribeira, Douro	100€
Tiara, Douro	53€
Redoma, Douro	42€
Carvalhais Branco Especial, Dão	108€
Carvalhais Colheita, Dão	8€/32€
Druida Encruzado Reserva, Dão	51€
M.O.B. Lote 3, Dão	31€

DO SUL

Casa da Atela Chardonnay, Tejo	33€
Altas Quintas Colheita, Alentejo	42€
Aventura, Alentejo	33€
Cartuxa, Alentejo	39€

TINTO

DO ATLÂNTICO

Bágeiras Garrafeira, Bairrada	73€
Quinta do Monte D'Oiro, Lisboa	30€

DOS VALES

Águia Moura, Douro	6€/18€
Callabriga, Douro	47€
Gricha, Douro	94€
Conceito Bastardo, Douro	60€
Pintas Character, Douro	61€
Pormenor, Douro	12€/42€
Post Scriptum, Douro	45€
Quinta da Lêda, Douro	95€
Murças Reserva, Douro	59€
Quinta do Crasto Reserva V.V., Douro	75€
Quinta do Crasto, Douro	9€/32€
M.O.B. Gouvée, Dão	108€
M.O.B. Lote 3, Dão	9€/30€
O Enólogo Vinhas Velhas, Dão	45€
Chryseia, Douro	140€
Contraste Bio, Douro	31€
Roquette e Cazes, Douro	53€
Quinta do Ataíde Vinha do Arco Bio, Douro	51€

DO SUL

Quinta da Atela Reserva, Tejo	28€
Cartuxa, Alentejo	50€
Esporão Private Selection, Alentejo	120€
Guadalupe, Alentejo	7€/28€
Herdade do Peso Revelado, Alentejo	38€
Herdade Dos Grous, Alentejo	33€
Julian Reynolds Grande Reserva, Alentejo	67€

ROSÉ

Lacrau Rosé, Douro	7€/24€
A Descoberta, Dão	23€
Dona Maria, Alentejo	31€
Soalheiro, Vinhos Verdes	33€

ESPUMANTE

La Volée, Bairrada	45€
Murganheira Vintage, Távora-Varosa	68€
Quinta da Romeira, Lisboa	8€/31€
Soalheiro Nature Pur Terroir, Vinhos Verdes	52€

PORTO

Taylor's Chip Dry	7€/31€
Niepoort LBV 2018	9€/37€
Ferreira Tawny	7€/27€
Ferreira Ruby	7€/27€
Taylor's 10 Anos	10€/50€
Churchill's Dry White	10€/51€
Fonseca 20 anos	16€/78€
Sandeman 30 anos	28€/150€
Fonseca Terra Prima Bio	8€/38€
Taylor's 40 anos	38€/290€
Fonseca Guimaraens Vintage 2001	18€/112€

CHAMPAGNE

Billecart Salmon Brut Reserve	106€
Paul Roger Brut Reserve	113€
Billecart Salmon Brut Rosé	142€
Bollinger R. D. 2007	426€

BRANCO INTERNACIONAL

Pouilly Fumé (Domaine Bonnard) – França	44€
Gewürztraminer (Léon Beyer) – França	74€
Chablis (Garnier 1er Cru Fourchaume) – França	77€
Riesling (Fritz Haag Juffer Trocken GG) – Alemanha	58€

TINTO INTERNACIONAL

Rioja (Aalto Reserva) – Espanha	65€
Barolo (Pio Cesare) – Itália	146€
Grafe Shiraz (Delaire) – África do Sul	145€
Rubicon (Meerlust) – África do Sul	90€
Cabernet Sauvignon (Meerlust) – África do Sul	75€
Châteaux Montrose (Saint Estèphe) – França	230€
Châteaux Lynch-Moussas – França	135€

COCKTAILS

11€

Negroni: Gin, Vermute, Campari
Dry Martini: Gin, Vermute
Espresso Martini: Vodka, Licor De Café, Espresso
Daiquiri: Rum, Lima, Açúcar
Margarita: Tequila, Lima, Cointreau
Old Fashioned: Bourbon, Açúcar, Bitters
Manhattan: Bourbon, Vermute, Bitters
Sours: Whisky/Pisco/Rum/Amaretto, Limão, Açúcar, Aquafaba
Mojito: Rum, Lima, Hortelã, Açúcar
Paloma: Tequila, Toranja, Soda
Tonic Port: Porto Branco, Água Tônica, Bitters
Aperol Spritz: Aperol, Espumante, Soda

GIN TÓNICO

Tónica Fever tree à escolha:

Indian, Mediterranean ou Elderflower
Martin Millers 15€
Bombay Sapphire 12€
Tanqueray 11€
Monkey 47 18€
Roku Gin 14€
Gin Mare 15€
Citadelle 13€

WHISKY

Johnnie Walker Red Label 8€
Johnnie Walker Black Label 11€
Chivas Regal 12 12€
Glenfiddich 15 17€
Jameson 8€
Nikka 18€
Jack Daniel's 9€
Woodford Reserve 14€

RUM

Plantation 3* 8€
Bacardi 8€
Diplomatico Reserva Exclusiva 13€
Canerock Spiced 12€
Matusalem 23 16€

TEQUILLA & MEZCAL

Tequila Altos Plata	11€
Tequila Altos Reposado	12€

AGUARDENTES

Mavém	16€
CRF	8€

COGNAC & BRANDYS

Remy Martin VSOP	14€
Courvoisier VS	12€

VODKA

Absolut	8€
Tito's	10€

VERMUTE

Martini Rosso	6€
Martini Bianco	6€

LICORES

Licor Beirão	7€
Ginja de Óbidos	7€
Amêndoa Amarga	6€
Campari	7€
Baileys	7€
Cointreau	8€

CERVEJAS

Cerveja de pressão 250ml	3,5€
Cerveja de pressão 500ml	5€
Super Bock 330ml	4€
Cerveja Burguesa Barleywine	7€
Cerveja Burguesa IPA	7€

SEM ÁLCOOL

Água filtrada 700ml	2,5€
Água Vitalis 375ml	2,5€
Água Vitalis 750ml	4€
Água das Pedras 250ml	3€
Água das Pedras 700ml	5€
Água das Pedras Limão	3,5€
San Pellegrino	7€
Coca-Cola	3,5€
Sprite	3,5€
Sumo de laranja natural	5€
Sumo do dia	5€

CAFETARIA

Café	2,5€
Double espresso	4€
Cappuccino	3,5€
Latte	3,5€
Chá	3,5€
Ice Tea Caseiro	4€
Irish / Jamaican Coffee	10€

IVA incluído. Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremçoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado.

