

POT&PAN

HARDCORE

HOME COOKING

4400-245 PORTO

WINE &
DRINKS

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, Lisbon

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

SUL: Tejo, Alentejo

BRANCO

DO ATLÂNTICO

Muros Antigos Alvarinho, Vinhos Verdes	29€
Azevedo Loureiro Alvarinho, Vinhos Verdes	22€
Covela Avesso Bio, Vinhos Verdes	28€
Milagres by Quinta da Pedra, Vinhos Verdes	48€
Consorte Garrafeira, Vinhos Verdes	73€
Landcraft Loureiro, Vinhos Verdes	36€
Soalheiro Sauvignon Blanc & Alvarinho, Vinhos Verdes	37€
Filipa Pato Nossa Calcário, Bairrada	59€
Morgado de Sta Catherina, Lisboa	45€

DOS VALES

Águia Moura, Douro	20€
Rebello, Douro	24€
Lacrau Sauvignon Blanc, Douro	26€
Guru, Douro	75€
Poças Branco da Ribeira, Douro	90€
Vallado Reserva, Douro	56€
Redoma, Douro	42€
Carvalhais Branco Especial, Dão	95€
Carvalhais Colheita, Dão	33€
Druida Encruzado Reserva, Dão	56€
M.O.B. Lote 3, Dão	34€
Indiegente, Beira Interior	35€
Quinta do Cidrô Chardonnay, Douro	48€

DO SUL

Monte da Raposinha Reserva, Alentejo	40€
Cartuxa, Alentejo	43€

TINTO

DO ATLÂNTICO

Poeirinho, Bairrada	68€
---------------------	-----

DOS VALES

Dandy, Douro	25€
Rebello, Douro	24€
Indiegente, Beira Interior	35€
Águia Moura, Douro	20€
Callabriga, Douro	48€
Inóspito Touriga Nacional, Douro	56€
Pintas Character, Douro	61€
Vallado Superior, Douro	38€
Post Scriptum, Douro	46€
Quinta da Lêda, Douro	90€
Murças Reserva, Douro	61€
Quinta do Crasto Reserva V.V., Douro	72€
Quinta do Crasto, Douro	32€
Cidrô Pinot Noir, Douro	55€
M.O.B. Lote 3, Dão	34€
O Enólogo Vinhas Velhas, Dão	48€
Chryseia, Douro	120€
Contraste Bio, Douro	33€
Roquette e Cazes, Douro	53€
Quinta do Ataíde Vinha do Arco Bio, Douro	54€
Vallado Reserva Field Blend, Douro	68€

DO SUL

Esporão Private Selection, Alentejo	110€
Guadalupe, Alentejo	25€
Julian Reynolds Grande Reserva, Alentejo	67€

ROSÉ

Lacrau Rosé, Douro	25€
Titan Rosé Reserva, Douro	35€
Soalheiro, Vinhos Verdes	37€
Terra de Lobos Rosé, Tejo	23€
Herdade dos Oliveiras, Alentejo	45€

ESPUMANTE

La Volée, Bairrada	45€
Murganheira Vintage, Távora-Varosa	67€
Quinta da Romeira, Lisboa	31€
Soalheiro Nature Pur Terroir, Vinhos Verdes	49€

PORTO

Taylor's Chip Dry	7€/31€
Niepoort LBV 2019	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	22€/150€
Taylor's 40 anos	36€/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€
Gewürtztraminer (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

Cocktail do Mês	10€
Negroni: Gin, Vermute, Campari	12€
Dry Martini: Gin, Vermute	12€
Espresso Martini: Vodka, Licor De Café, Espresso	12€
Daiquiri: Rum, Lima, Açúcar	12€
Margarita: Tequila, Lima, Cointreau	12€
Old Fashioned: Bourbon, Açúcar, Bitters	12€
Manhattan: Bourbon, Vermute, Bitters	12€
Sours: Whisky/Pisco/Rum/Amaretto, Limão, Açúcar, Aquafaba	12€
Mojito: Rum, Lima, Hortelã, Açúcar	12€
Paloma: Tequila, Toranja, Soda	12€
Porto Tónico: Porto Branco, Água Tônica, Bitters	12€
Aperol Spirtz: Aperol, Espumante, Soda	12€

GIN TÓNICO

Tónica Fever tree à escolha:
Indian, Mediterranean ou Elderflower

Martin Millers	15€
Bombay Sapphire	14€
Tanqueray	12€
Roku Gin	14€
Monkey 47	18€
Gin Mare	15€
Citadelle	13€

WHISKY

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

RUM

Plantation 3*	9€
Diplomatico Reserva Exclusiva	13€

TEQUILLA & MEZCAL

Olmecca Plata	11€
Olmecca Resposado	12€

BRANDY

Mavém	16€
CRF	9€

COGNAC

Remy Martin VSOP	14€
Courvoisier VS	11€

VODKA

Absolut	8€
Tito's	10€

VERMUTE

Martini Rosso	6€
Martini Bianco	6€

LICORES

Licor Beirão	7€
Ginja de Óbidos	7€
Campari	7€
Baileys	7€
Cointreau	8€

CERVEJAS

Cerveja de pressão 250ml	4€
Cerveja de pressão 500ml	6,5€
Super Bock 330ml	4€
Super Bock Stout	4€
Cerveja Burguesa Barleywine	8€
Cerveja Burguesa IPA	8€
Super Bock Sem Alcól	4€

ÁGUAS

Água filtrada 700ml	2,5€
Água Vitalis 375ml	2,5€
Água Vitalis 750ml	4€
Água das Pedras 250ml	3€
Água das Pedras 700ml	5€
Pedras Limão	3,5€

REFRIGERANTES & SUMOS

Coca-Cola	3,5€
Sprite	3,5€
Sumo de laranja natural	5€

CAFETARIA

Café	2,5€
Cappuccino	4€
Latte	4€
Chá	3,5€
Ice Tea Caseiro	4€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. 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. **IVA incluído.**



CAIS DE GAIA 380, PORTO +351 220 028 940 THEREBELLO.COM