

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

ESPUMANTE

DO ATLÂNTICO

La Volée Blanc de Blanc, Bairrada	75€
Quinta da Romeyra, Lisboa	34€
Quinta do Rol Pinot Noir Rosé, Lisboa	65€

DOS VALES

Murganheira Vintage, Távora-Varosa	95€
------------------------------------	-----

BRANCO

DO ATLÂNTICO

Élio Lara dos Seixos Alvarinho, Vinhos Verdes	28€
Landcraft Loureiro, Vinhos Verdes	46€
Filipa Pato Nossa Calcário, Bairrada	88€
Morgado de Sta Catherina, Lisboa	63€
Milagres by Quinta da Pedra, Vinhos Verdes	66€
Consorte Garrafeira, IG Minho	75€

DOS VALES

Quinta do Cume Colheita, Douro	32€
Rebello, Douro	26€
Guru, Douro	120€
Poças Branco da Ribeira, Douro	135€
Vallado Reserva, Douro	71€
Redoma, Douro	54€
Carvalhais Branco Especial, Dão	146€
Carvalhais Colheita, Dão	42€
Druida Encruzado Reserva, Dão	72€
Primado Encruzado, Dão	64€
Indiegente, Beira Interior	35€
Quinta do Cidrô Chardonnay, Douro	66€

DO SUL

Monte da Raposinha Reserva, Alentejo	45€
H. Malhadinha Nova Antão Vaz Peceguina, Alentejo	57€

ROSÉ

DO ATLÂNTICO

Terra de Lobos Rosé, Tejo	23€
---------------------------	-----

DOS VALES

Lacrau Rosé, Douro	25€
Titan Rosé Reserva Rosé, Douro	35€

DO SUL

Herdade dos Oliveiras Rosé, Alentejo	52€
--------------------------------------	-----

TINTO

DO ATLÂNTICO

Poeirinho, Bairrada	78€
Ninfa Pinot Noir, Tejo	68€

DOS VALES

Dandy, Douro	25€
Rebello, Douro	26€
Indiegente, Beira Interior	35€
Inóspito Touriga Nacional, Douro	71€
Pintas Character, Douro	73€
Vallado Superior, Douro	43€
Post Scriptum, Douro	54€
Quinta da Lêda, Douro	125€
Quinta do Crasto Reserva V.V., Douro	96€
Quinta do Crasto, Douro	41€
Primado 2015, Dão	68€
Chryseia, Douro	180€
Roquette & Cazes, Douro	76€
Quinta do Ataíde Vinha do Arco Bio, Douro	54€

DO SUL

Esporão Private Selection, Alentejo	155€
Julian Reynolds Grande Reserva, Alentejo	86€
Monte da Penha Reserva 2011, Alentejo	65€

PORTO

Taylor's Chip Dry	31€
Churchill's Dry White	51€
Niepoort LBV	48€
Ferreira Tawny	27€
Ferreira Ruby	27€
Taylor's 10 Anos	50€
Fonseca 20 Anos	78€
Sandeman 30 Anos	150€
Taylor's 40 Anos	290€

CHAMPAGNE

Billecart Salmon Brut Reserve	110€
Pol Roger Brut Reserve	120€
Billecart Salmon Brut Rosé	160€
Bollinger R.D. 2007	520€

INTERNACIONAL

Gewürztraminer Léon Beyer, França	74€
Pouilly Fumé Domaine Bonnard, França	44€
Chablis Garnier 1er Cru, França	77€
Riesling Fritz Haag, Alemanha	58€
Rioja Aalto Reserva, Espanha	65€
Barolo Pio Cesare, Itália	146€
Delaire Graff Shiraz, Sul de África	145€
Rubicon Meerlust, Sul de África	90€
Cabernet Sauvignon Meerlust, Sul de África	75€
Château Montrose, França	230€
Château Lynch-Moussas, França	135€

COCKTAILS DE ASSINATURA

12€

URBAN TRIBES

As cidades não se movem como um único corpo. Pulsam através de tribos distintas - sobrepostas e por vezes invisíveis. Este menu traduz identidades urbanas em forma líquida. Criado para o movimento. Poucos ingredientes. Técnicas claras. Zero excesso.

Moving Acid

Tribos em trânsito. Linear, seco e guiado pela acidez.
Sake, Matcha, Limão

Cold Logic

Equilíbrio sem emoção. Uma estrutura cerebral.
Lillet Blanc, Erva Mate, Vermute

The Forager

Colher a cidade em vez de consumi-la.
Gin, Pêra, Soda, Maçã Verde, Ervilha-torta

Balanced Chaos

Adaptação constante e mistura.
Mezcal, Milho Doce, Lima, Coentros, Agave

Golden Drift

Pessoas guiadas pela luz, não pelo tempo.
Um cocktail que flutua.
Gin de Chocolate Branco, Cordial de Goiaba e Maracujá, St. Germain

Salt Horizon

Olhar para além da cidade.
Pisco de Manjerição, Cordial Tónica e Pepino, Vermute Seco

NOLO COCKTAILS

9€

The Dreamer

Leve, elegante e perfumado. Uma expressão suave da cidade.
Lichia, Rosa, Limão, Soda

The Alchemist

Orientado pela técnica, textural e em camadas.
Maracujá, Baunilha, Gin sem Álcool

The Outlaw

Intenso, cru e sem filtros. Alta energia sem contenção.
Gengibre, Chá Preto, Vinagre de Maçã

The Purist

Minimalista, preciso e refinado. Clareza acima da complexidade.
Uva Branca, Limão

COCKTAILS CLÁSSICOS

Cocktail do Mês	10€
Negroni: Gin, Vermute, Campari	13€
Dry Martini: Gin, Vermute	13€
Espresso Martini: Vodka, Licor De Café, Espresso	13€
Daiquiri: Rum, Lima, Açúcar	13€
Margarita: Tequila, Lima, Cointreau	13€
Old Fashioned: Bourbon, Açúcar, Bitters	13€
Manhattan: Bourbon, Vermute, Bitters	13€
Sours: Whisky/Pisco/Rum/Amaretto, Limão, Açúcar, Aquafaba	13€
Mojito: Rum, Lima, Hortelã, Açúcar	13€
Paloma: Tequila, Toranja, Soda	13€
Porto Tónico: Porto Branco, Água Tônica, Bitters	13€
Aperol Spirtz: Aperol, Espumante, Soda	13€

GIN TÓNICO

Tónica Fever tree à escolha:
Indian, Mediterranean ou Elderflower

Martin Millers	17€
Bombay Sapphire	16€
Tanqueray	14€
Roku Gin	15€
Monkey 47	20€
Hendricks	18€
Ventozelo	17€
Sharish	17€
Gin Mare	17€
Citadelle	13€

WHISKY ESCOCÊS

Johnnie Walker Red Label	10€
Johnnie Walker Black Label	14€
Johnnie Walker Blue Label	40€
Glenrothes 12	15€
Glenfidich 15	19€
Laphroaig 10	20€
Lagavulin 16	22€
Balvenie 12	18€
Macallan 12	20€

WHISKEY IRLANDÊS

Bushmills	10€
Jameson	10€

WHISKY JAPONÊS

Nikka	20€
Nikka Taketsuru	20€

WHISKEY AMERICANO

Jack Daniel's	10€
Woodford Reserve	16€
Makers Mark	12€
Bulleit Bourbon	12€
Buffalo Trace	14€

COGNAC & BRANDY

Remy Martin VSOP	16€
Courvoisier VS	14€
Hennessy VSOP	18€
Pierre Ferrand Générations Port Cask	15€
Hennessy XO	40€
Mavém	18€
CRF	10€

RUM

Planteray 3*	10€
Planteray Barbados XO	18€
Diplomático Reserva Exclusiva	15€
Diplomático Single Vintage	27€

TEQUILA & MEZCAL

Olmeca Altos	12€
Olmeca Reposado	14€
Koch El=mental	14€

PISCO

1615	11€
Gobernador	10€

VODKA

Tito's	11€
Grey Goose	17€
Belvedere	17€
Ketel One	15€

VERMUTE

Martini Rosso	7€
Martini Bianco	7€
Mancino Secco	8€
Mancino Rosso	8€

LICOR

Licor Beirão	8€
Ginja de Óbidos	8€
Baileys	8€
Campari	9€
Cointreau	9€
St. Germain	14€
Licor 43	10€
Jagermeister	10€

CERVEJA

Cerveja de pressão 250ml	5€
Cerveja de pressão 500ml	8€
Super Bock 330ml	5€
Burguesa Barleywine	9€
Burguesa IPA	9€
Burguesa Stout	9€
Super Bock Stout	5€
Super Bock Sem Alcól	5€

ÁGUA

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

REFRIGERANTES & SUMOS

Coca-Cola	4€
Sprite	4€
Fever Tree	6€
Ginger Beer	6€
Ginger Ale	6€
Sumo de laranja natural	6€

CAFETARIA

Café	3€
Espresso duplo	5€
Cappuccino	5€
Latte	5€
Chá	4€
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, tremço, 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