

BELLO

4400-245
ROOFTOP

COCKTAILS ASSINATURA

Cocktail do Mês

10€

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. Pensado para o verão. 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

12€

NOLO COCKTAILS

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

9€

OS CLÁSSICOS

Spritz: Limoncello ou Aperol, Espumante, Soda

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: Amaretto Disaronno/Whisky/Pisco/Rum, Limão, Açúcar

Mojito: Rum, Lima, Hortelã, Açúcar

Paloma: Tequila, Toranja, Soda

Porto Tónico: Porto Branco, Água Tônica, Bitters

13€

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 Vinhos Verdes

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€

GIN TÓNICO

Escolha a sua água tônica Fever-Tree:
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€
Glenfiddich 15	19€
Laphroaig 10.....	20€
Lagavulin 16.....	22€
Balvenie 12.....	18€
Macallan 12.....	20€

WHISKY IRLANDÊS

Bushmills.....	10€
Jameson.....	10€

WHISKY JAPONÊS

Nikka.....	20€
Nikka Taketsuru	20€

WHISKY 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

Olmecca Altos.....	12€
Olmecca 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 Não Alcoólica	5€

ÁGUA

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