

# 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 and Vinho Verde,  
Beira Atlântico and Bairrada, Lisbon

**VALES:** Douro and Trás-os-Montes,  
Dão and 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€
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	33€
Indiegente, Beira Interior	34€

## DO SUL

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

## TINTO-RED

### DO ATLÂNTICO

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

### DOS VALES

Meio Queijo, Douro	22€
Indiegente, Beira Interior	34€
Águia Moura, Douro	6€/18€
Callabriga, Douro	47€
Gricha, Douro	80€
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. Gauvée, Dão	108€
M.O.B. Lote 3, Dão	9€/33€
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	130€
Guadalupe, Alentejo	7€/28€
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€
Titan, Douro	9€/34€
Herdade dos Oliveiras	45€

## ESPUMANTE

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

## PORTO-PORTS

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) - France	44€
Gewürtztraminer (Léon Beyer) - France	74€
Chablis (Garnier 1er Cru Fourchaume) - France	77€
Riesling (Fritz Haag Juffer Trocken GG) - Germany	58€

## TINTO INTERNACIONAL

Rioja (Aalto Reserva) - Spain	65€
Barolo (Pio Cesare) - Italy	146€

Grafe Shiraz (Delaire) - South Africa	145€
Rubicon (Meerlust) - South Africa	90€
Cabernet Sauvignon (Meerlust) - South Africa	75€
Châteaux Montrose (Saint Estèphe) - France	230€
Châteaux Lynch-Moussas - France	135€

## COCKTAILS

**11€**

<b>Negroni:</b> Gin, Vermute, Campari
<b>Dry Martini:</b> Gin, Vermute
<b>Expresso Martini:</b> Vodka, Licor De Café, Expresso
<b>Daiquiri:</b> Rum, Lima, Açúcar
<b>Margarita:</b> Tequila, Lima, Cointreau
<b>Old Fashioned:</b> Bourbon, Açúcar, Bitters
<b>Manhattan:</b> Bourbon, Vermute, Bitters
<b>Sours:</b> Whisky/Pisco/Rum/Amaretto, Limão, Açúcar, Clara de Ovo
<b>Mojito:</b> Rum, Lima, Hortelã, Açúcar
<b>Paloma:</b> Tequila, Toranja, Soda
<b>Tonic Port:</b> Porto Branco, Água Tônica, Bitters
<b>Aperol Spirtz:</b> Aperol, Espumante, Soda

## GIN TÓNICO

Tónica Fever tree à escolha:  
Indian, Mediterranean ou Elderflower

Martin Millers	15€
Bombay Sapphire	12€
Tanqueray	11€
Roku Gin	14€
Monkey 47	18€
Gin Mare	15€
Citadelle	13€

## WHISKY

Johnnie Walker Red Label	9€
Johnnie Walker Black Label	11€
Chivas Regal 12	12€
Glenfiddich 15	17€
Jameson	9€
Nikka	18€
Jack Daniel's	9€
Woodford Reserve	14€
Matusalem 23	16€

## RUM

Plantation 3*	9€
Bacardi	8€
Diplomatico Reserva Exclusiva	13€
Canerock Spiced	12€
Matusalem 23	16€

## TEQUILLA & MEZCAL

Tequila 1800 Silver	11€
Tequila 1800 Resposado	12€

## BRANDY

Mavém	16€
CRF	8€

## 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€
Amêndoa Amarga	6€
Campari	7€
Baileys	7€
Cointreau	8€

## CERVEJAS

Cerveja de pressão 250ml	3,5€
Cerveja de pressão 500ml	6€
Super Bock 330ml	4€
Super Bock Stout	4€
Cerveja Burguesa Barleywine	7€
Cerveja Burguesa IPA	7€
Super Bock Sem Alcóol	4€

## SEM ALCÓOL

Água filtrada 700ml	2,5€
Água Vitalis 375ml	2,5€
Água Vitalis 750ml	7€
Água das Pedras 250ml	3€
Água das Pedras 700ml	5€
Pedras Limão	3.5€
Coca-Cola	3,5€
Sprite	3,5€
Sumo de laranja natural	5€
Sumo do dia	5€

## CAFETARIA

Café	2,5€
Cappuccino	3,5€
Latte	3,5€
Chá	3.5€
Ice Tea Caseiro	4€
Irish / Jamaican Coffee	11€€

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.**

