

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	28€
Milagres by Quinta da Pedra, Vinhos Verdes	50€
Consorte Garrafeira, Vinhos Verdes	73€
Landcraft Loureiro, Vinhos Verdes	33€
Soalheiro Sauvignon Blanc & Alvarinho, Vinhos Verdes	36€
Filipa Pato Nossa Calcário, Bairrada	58€
Morgado de Sta Catherina, Lisboa	43€

DOS VALES

Águia Moura, Douro	6€/19€
Crasto Superior Branco, Douro	11€/42€
Lacrau Sauvignon Blanc, Douro	25€
Guru, Douro	75€
Poças Branco da Ribeira, Douro	100€
Vallado Reserva, Douro	54€
Redoma, Douro	42€
Carvalhais Branco Especial, Dão	108€
Carvalhais Colheita, Dão	8€/32€
Druida Encruzado Reserva, Dão	54€
M.O.B. Lote 3, Dão	33€
Indiegente, Beira Interior	34€
Quinta do Cidrô Chardonnay, Douro	45€

DO SUL

Monte da Raposinha Reserva, Alentejo	40€
Cartuxa, Alentejo	39€

TINTO-RED

DO ATLÂNTICO

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

DOS VALES

Dandy, Douro	24€
Rebello, Douro	7€/23€
Meio Queijo, Douro	22€
Indiegente, Beira Interior	34€
Águia Moura, Douro	19€
Callabriga, Douro	47€
Inóspito Touriga Nacional, Douro	55€
Pintas Character, Douro	61€
Vallado Superior, Douro	11€/37€
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€
Cidrô Pinot Noir, Douro	53€
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€
Vallado Reserva Field Blend, Douro	68€

DO SUL

Quinta da Atela Reserva, Tejo	26€
Esporão Private Selection, Alentejo	130€
Guadalupe, Alentejo	7€/28€
Julian Reynolds Grande Reserva, Alentejo	67€

ROSÉ

Lacrau Rosé, Douro	7€ / 24€
Soalheiro, Vinhos Verdes	33€
Titan, Douro	9€ / 34€
Herdade dos Oliveiras, Alentejo	45€

ESPUMANTE

La Volée, Bairrada	45€
Murganheira Vintage, Távora-Varosa	71€
Quinta da Romeira, Lisboa	8€ / 31€
Soalheiro Nature Pur Terroir, Vinhos Verdes	52€

PORTO - PORTS

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	28€ / 150€
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€

COCKTAILS**11€****Negroni:** Gin, Vermute, Campari**Dry Martini:** Gin, Vermute**Expresso Martini:** Vodka, Licor De Café, Expresso**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 Spirtz:** Aperol, Espumante, Soda**GIN TÓNICO**

Tónica Fever tree à escolha:

Indian, Mediterranean ou Elderflower

Martin Millers	15€
Bombay Sapphire	13€
Tanqueray	12€
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€

RUM

Plantation 3*	9€
Diplomatico Reserva Exclusiva	13€
Canerock Spiced	12€

TEQUILLA & MEZCAL

Olmeca Plata	11€
Olmeca 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	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€

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.**

