

## Vinhos a copo

Wine by the glass (15cl)

### Espumantes *Sparkling Wines*

**M&M Blossom** 4€  
Fernão Pires e Arinto – Bairrada

### Vinhos Brancos *White Wines*

**Maria Catita – Vinho Casa | House Wine** 5€  
Arinto, Antão Vaz, Roupeiro e Esgana Cão – Alentejo

**Quinta do Cruzeiro** 4€  
Loureiro Arinto e Trajadura – Região dos Vinhos Verdes

**Mar de Lisboa** 5€  
Arinto Verdelho e Fernão Pires - Lisboa

**La Rosa Reserva** 8€  
Arinto, Gouveio e Viosinho – Douro

### Vinhos Tintos *Red Wines*

**Maria Catita – Vinho Casa | House Wine** 5€  
Aragonês, Trincadeira, Touriga Nacional e Alicante Bouschet – Alentejo

**Mar de Lisboa** 5€  
Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca e Syrah - Lisboa

**Poças Reserva** 9€  
Touriga Nacional e Vinhas Velhas – Alto Douro

### Rosé *Rosé*

**Alento** 5€  
Aragonês e Touriga Nacional – Alentejo

**La Rosa Rosé** 7€  
Tinta Roriz e Touriga Nacional – Douro

## Garrafa

Bottle

### Espumantes *Sparkling Wines / Champagne*

Espumantes portugueses e champagne francês caracterizados por bolha fina, frescura marcada e perfil aromático delicado muito versáteis e perfeitos para momentos especiais. Ideais para aperitivo, acompanha pratos leves da gastronomia portuguesa, mariscos, saladas, peixe grelhado, petiscos, carnes brancas e sobremesas leves.

*Portuguese sparkling wines and French champagne characterised by fine bubbles, marked freshness and a delicate aromatic profile, very versatile and perfect for special occasions. Ideal as an aperitif, it pairs well with light Portuguese dishes, seafood, salads, grilled fish, appetisers, white meats and light desserts.*

**M&M Blossom** 14€  
Fernão Pires e Arinto – Bairrada

**Casa do Canto Reserva Blanc de Blanc** 34€  
Arinto, Chardonnay e Bical – Bairrada

**Billecart-Salmon Brut Reserve** 79€  
Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier - França

### Vinhos Brancos *White Wines*

#### Jovens e Frutados *Young and Fruity*

Jovens, Leves e Frutados. Brancos muito frescos, vibrantes e de acidez marcada. Harmonização: mariscos, peixes magros, saladas e iguarias leves do mar.

*Young, Light and Fruity. Very fresh, vibrant whites with marked acidity. Pairing: shellfish, lean fish, salads and light seafood delicacies.*

**Maria Catita – Vinho Casa | House Wine** 18€  
Arinto, Antão Vaz, Roupeiro e Esgana Cão – Alentejo

**Quinta do Cruzeiro** 15€  
Loureiro Arinto e Trajadura – Região dos Vinhos Verdes

**Mar de Lisboa** 15€  
Arinto Verdelho e Fernão Pires - Lisboa

**Trava Línguas** 16€  
Malvasia Fina, Códega, Rabigato, Viosinho e Moscatel – Alto Douro

**AlmaNua** 19€  
Arinto, Alvarinho, Maria Gomes – Região dos Vinhos Verdes

**Lacrau Sauvignon Blanc** 20€  
Sauvignon Blanc – Douro

**Guri Docil | Medium Sweet** 24€  
Loureiro, Alvarinho – Região dos Vinhos Verdes

### Brancos Aromáticos de Corpo Médio com Elegância

*Medium-Bodied Aromatics with Elegance White Wines*

Brancos aromáticos e expressivos, com notas florais ou tropicais, corpo médio e frescura equilibrada. Harmonização: peixes gordos, pratos aromáticos e grelhados do mar.

*Aromatic and expressive whites with floral or tropical notes, medium body and balanced freshness. Pairing: fatty fish, aromatic dishes and grilled seafood.*

**Gerações Alvarinho** 22€  
Alvarinho – Região dos Vinhos Verdes

**Dona Maria** 25€  
Arinto, Antão Vaz e Viosinho - Alentejo

**La Rosa Reserva** 26€  
Arinto, Gouveio e Viosinho – Douro

**Quinta de Santa Teresa** 28€  
Avesso – Vinho Verde Region

**Adega Mayor Verdelho** 30€  
Verdelho Adega Mayor - Alentejo

### Brancos Estruturados, Complexos e com Estágio em Barrica

*Structured, Complex and Barrel-Aged White Wines*

Brancos encorpados, profundos e com textura rica, geralmente com estágio em barrica. Harmonização: peixes assados, pratos cremosos, carnes brancas e iguarias de maior intensidade.

*Full-bodied, deep and richly textured whites, usually barrel-aged. Pairing: baked fish, creamy dishes, white meats and more intense delicacies.*

**Invincible Nº2** 34€  
Rabigato e Códega de Larinho - Douro

**Casa Cadaval Riesling** 35€  
Riesling – Vale do Tejo

**Seara Talentvs Memória** 44€  
Gouveio Real, Viosinho, Rabigato e Arinto - Douro

**MOB Senna** 48€  
Encruzado, Bical - Dão

**Guru** 56€  
Viosinho, Rabigato, Códega de Larinho e Gouveio – Alto Douro

**Trois Atlantico** 69€  
Arinto, Fernão Pires e Vinhas Velhas – Costa Alentejana

## Vinhos Tintos *Red Wines*

### Jovens e Frutados *Young and Fruity*

Tintos leves, frescos, com taninos macios e aromas de fruta vermelha. Vinhos descontraídos e fáceis de apreciar. Ideais para iguarias leves, petiscos, aves, carnes grelhadas e peixes gordos simples.

*Light, fresh reds with soft tannins and red fruit. Relaxed, easy-drinking wines. Ideal with light delicacies, appetisers, poultry, grilled meats and simple fatty fish.*

<b>Maria Catita – Vinho Casa   House Wine</b> Aragonês, Trincadeira, Touriga Nacional e Alicante Bouschet – Alentejo	18€
<b>Mar de Lisboa</b> Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca e Syrah - Lisboa	15€
<b>Trava Línguas</b> Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz – Alto Douro	16€
<b>Intus</b> Trincadeira e Aragonês - Alentejo	26€

### Tintos Encorpados e com Estágio em Barrica

*Full-bodied and aged in barrels Red Wines*

Vinhos intensos, estruturados e complexos, com notas de madeira, especiarias e fruta madura. Harmonização: carnes vermelhas, pratos assados, estufados, enchidos e iguarias de maior densidade.

*Intense, structured and complex wines with notes of wood, spices and ripe fruit. Pairing: red meats, roasted dishes, stews, sausages and hearty delicacies.*

<b>Caladessa Syrah</b> Syrah - Alentejo	28€
<b>Invincible N° 2</b> Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca e Rufete – Douro	34€
<b>Pellada Mulher Nua</b> Mais de 48 castas Autóctones - Dão	44€
<b>Trufa</b> Mais de 30 Castas Autóctones - Douro	69€
<b>Júlio B. Bastos Alicante Bouschet</b> Alicante Bouschet - Alentejo	99€

## Aperitivos de Porto e Madeira

*Aperitifs Port and Madeira*

Aperitivos frescos, aromáticos e ligeiramente secos, ideais para estimular o paladar antes da refeição.

*Fresh, aromatic and slightly dry aperitifs, ideal for stimulating the palate before a meal.*

<b>Porto Poças Branco Doce</b>	5€
<b>Porto Poças Brig's Rosé</b>	6€
<b>Porto Poças Brig's Branco</b>	6€
<b>Madeira Seco</b>	8€
<b>Porto Tónico</b>	8€
<b>Porto Spritz</b>	8€
<b>Porto Poças Branco 10 Anos</b>	8€
<b>Porto Negroni</b>	9€

## Tintos Elegantes e de corpo médio

*Medium-Bodied Aromatic White Wines with Elegance*

Vinhos equilibrados entre fruta, acidez e estrutura, com sofisticação e versatilidade. Harmonização: carnes brancas, porco, pratos de tacho e iguarias assadas no forno.

*Wines balanced between fruit, acidity and structure, with sophistication and versatility. Pairing: white meats, pork, stews and oven-roasted delicacies.*

<b>MOB Lotc 3</b> Touriga Nacional, Jaen, Alfocheiro - Dão	22€
<b>Dona Maria</b> Alicante Bouschet, Syrah, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon - Alentejo	24€
<b>Piloto Collection Cabernet Sauvignon</b> Cabernet Sauvignon – Setúbal	24€
<b>Poças Reserva</b> Touriga Nacional e Vinhas Velhas – Alto Douro	28€
<b>Casa Cadaval</b> Pinot Noir - Tejo	32€
<b>Quinta de La Rosa Reserva</b> Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz – Alto Douro	32€
<b>Adega Mayor Touriga Nacional</b> Touriga Nacional - Alentejo	44€

## Rosé *Rosé*

### Jovens e Frutados *Young and Fruity*

Rosés frescos e modernos, com notas delicadas de frutos vermelhos e perfil leve. São vinhos versáteis, frescos e fáceis de beber. Ideais para saladas, petiscos, mariscos, peixe grelhado, pratos leves e carnes brancas.

*Fresh and modern rosés, with delicate notes of red fruits and a light profile. These are versatile, fresh and easy-to-drink wines. Ideal for salads, appetisers, seafood, grilled fish, light dishes and white meats.*

<b>La Rosa Rosé</b> Tinta Roriz e Touriga Nacional – Douro	22€
<b>Qta Barranco Longo</b> Tinta Roriz e Touriga Nacional – Algarve	23€
<b>Dona Maria Rosé</b> Aragonês e Touriga Nacional – Alentejo	26€

## Vinhos de Sobremesa

*Dessert Wines*

Vinhos ideais para terminar a sua refeição com sobremesas de chocolate ou doces tradicionais Portuguesas.

*Ideal wines to finish your meal with chocolate desserts or traditional Portuguese sweets.*

<b>Porto Poças Tawny</b>	4€
<b>Porto Poças Ruby</b>	4€
<b>Vinho da Madeira Doce</b>	5€
<b>Moscatel de Setúbal</b>	5€
<b>Porto Poças Tawny Reserva</b>	6€
<b>Porto Poças Ruby Reserva</b>	6€
<b>Clemente Colheita Tardia</b>	7€
<b>Porto Poças Tawny 10 Anos</b>	8€