

---

“CHAMPAGNES”

## “CHAMPAGNES”

---

Perrier Jouet, Champagne	€95.00
Dom Pérignon, Champagne	€475.00
Louis Roederer Cristal, Champagne	€625.00
Ruinart Brut, Champagne	€140.00
Krug Grand Cuvée, Champagne	€498.00
Billecart Salmon Blanc Des Blancs, Champagne	€125.00
Ruinart Rosé, Champagne	€210.00
Gosset Excellence Brut, Champagne	€69.00

---

“SPARKLING WINE”

## “ESPUMANTES”

---

Montanha Reserva Brut, Bairrada	€25.00
Luís Pato Informal Rosé, Bairrada	€35.00
Sidónio de Sousa Brut Nature, Bairrada	€44.00
Campo Largo, Bairrada	€49.00
Terras do Demo, Távora-Varosa	€25.00
Prosecco Borgo Molino Motivo Brut, Itália	€35.00
Cava Juvé y Camps Cinta Purpura Brut, Espanha	€35.00

---

“GENEROUS BY THE GLASS”

## “GENEROSOS A COPO”

---

Rozès Tawny, Porto	€07.00
Quinta do Noval LBV Unfiltered 2012, Porto	€09.00
Rozès Branco, Porto	€07.00
Graham's 20 Anos, Porto	€22.00
Kopke Colheita 1985, Porto	€30.00
Cossart Gordon Rainwater, Madeira	€15.00
DSF Moscatel De Setúbal Superior 2002, Setúbal	€12.00
Chateau Piaut Simon 2014, Sauternes	€15.00
Jerez Toro Albara Don P.X. Gran Reserva, Jerez	€29.00
Tokaji Aszú Classic 3 Puttonyos, Hungria	€10.00
Villa Oeiras 7 Anos, Carcavelos	€09.00

---

# VINHO A COPO

---

## ESPUMANTE & CHAMPAGNE/ SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

Terras do Demo, Blend <i>Távora-Varosa, Portugal</i>	€09.00
Montanha Reserva Brut, Sparkling <i>Espumante, Portugal</i>	€07.00
Luís Pato Informal Rosé, Baga <i>Espumante, Portugal</i>	€10.00
Perrier Jouet, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay <i>Champagne, França</i>	€15.00
Cava Juvé y Camps Cinta Púrpura Brut <i>Espanha</i>	€09.00
Borgo Molino Prosecco Motivo Brut, Blend <i>Valdobianne, Itália</i>	€09.00
BRANCO/ WHITE	
Muros De Melgaço, Alvarinho <i>Vinho Verde, Portugal 2017</i>	€10.00
Dona Berta Reserva Vinhas Velhas, Rabigato <i>Douro, Portugal 2017</i>	€11.00
Druida Reserva, Encruzado <i>Dão, Portugal 2017</i>	€12.00
Viúva Quintas, Arinto <i>Bucelas, Portugal 2015</i>	€08.00
Liberalitas, Verdelho, Antão Vaz e Arinto <i>Alentejo, Portugal 2018</i>	€06.00
Ribbonwood, Riesling <i>Nova Zelândia 2014</i>	€20.00
Borgo Molino, Pinot Grigio <i>Veneza, Itália</i>	€09.00
SUGESTÃO DA SOMMELIER/ SOMMELIER'S SUGGESTION	€07.00

---

## VINHO A COPO

---

	TINTO/ RED	
Quinta do Todão Reserva Vinhas Velhas, Blend		€ 12.00
	<i>Douro, Portugal 2013</i>	
Quinta dos Termos Selecção, Touriga Nacional, Rufete, Jaen, Trincadeira		€ 12.00
	<i>Beira Interior, Portugal 2014</i>	
Vidente, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Pinheira, Tinta Roriz, Touriga Nacional		€ 09.00
	<i>Dão, Portugal 2016</i>	
Chryseia, Touriga Nacional, Touriga França		€ 49.00
	<i>Douro, Portugal 2016</i>	
Liberalitas, Alicante Bouschet, Arazgonez, Touriga Nacional, Syrah		€ 06.00
	<i>Alentejo, Portugal 2014</i>	
Crios, Malbec		€ 11.00
	<i>Mendoza, Argentina 2017</i>	
Amiral de Beychevelle, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		€ 16.00
	<i>Bordéus, França 2016</i>	
Hess Select, Pinot Noir		€ 22.00
	<i>California, Eua 2016</i>	
SUGESTÃO DA SOMMELIER/ SOMMELIER'S SUGGESTION		€ 08.00

---

# VINHOS BRANCOS

---

PORTUGAL	
Muros de Melgaço, Alvarinho	€ 39.00
<i>Vinho Verde, Portugal 2017</i>	
Soalheiro, Alvarinho	€ 25.00
<i>Vinho Verde, Portugal 2018</i>	
Soalheiro Nature Pur Terroir, Alvarinho (Natural)	€ 41.00
<i>Vinho Verde, Portugal 2017</i>	
Quinta do Ameal, Loureiro	€ 25.00
<i>Vinho Verde, Portugal 2018</i>	
Dona Berta Reserva Vinhas Velhas, Rabigato	€ 39.00
<i>Douro, Portugal 2017</i>	
Vallado Prima, Moscatel Galego Branco	€ 21.00
<i>Douro, Portugal 2018</i>	
Manoella, Blend	€ 35.00
<i>Douro, Portugal 2018</i>	
Niepoort Quinta de Baixo Vinhas Velhas, Bical Maria Gomes	€ 65.00
<i>Bairrada, Portugal 2014</i>	
Luís Pato Vinha Formal, Bical	€ 49.00
<i>Bairrada, Portugal 2014</i>	
Buçaco, Blend	€ 150.00
<i>Bairrada, Portugal 2013</i>	
Druida Reserva, Encruzado	€ 45.00
<i>Dão, Portugal 2017</i>	
Julia Kemper Blanc de Noirs, Touriga Nacional (Biológico)	€ 25.00
<i>Dão, Portugal 2017</i>	
Quinta dos Carvalhais Branco Especial, Blend	€ 90.00
<i>Dão, Portugal</i>	
Viúva Quintas, Arinto	€ 25.00
<i>Bucelas, Portugal 2015</i>	
Quinta do Carmo Reserva, Roupeiro, Arinto	€ 90.00
<i>Alentejo, Portugal 2016</i>	
Invisível, Aragonês	€ 29.00
<i>Alentejo, Portugal 2017</i>	
Liberalitas, Verdelho, Antão Vaz e Arinto	€ 25.00
<i>Alentejo, Portugal 2018</i>	
Morgado do Quintão, Crato	€ 35.00
<i>Algarve, Portugal 2018</i>	
São Sebastião, Sauvignon Blanc e Arinto	€ 29.00
<i>Lisboa, Portugal 2018</i>	
FRANÇA	
Hubert Brochard Pouilly-Fumé, Sauvignon Blanc	€ 79.00
<i>Loire, França 2017</i>	
Chanson Père & Fils Chablis, Chardonnay	€ 65.00
<i>Borgonha, França 2017</i>	
Rolly Gassman Classic, Gewürztraminer	€ 65.00
<i>Alsácia, França 2016</i>	

---

WHITE WINES

## VINHOS BRANCOS

---

NOVA ZELÂNDIA

**Ribbonwood, Riesling** € 75.00

*Marlborough, Nova Zelândia 2015*

**Cloudy Bay, Sauvignon Blanc** € 79.00

*Marlborough, Nova Zelândia 2018*

CHILE

**Montes Alhpa** € 72.00

*Vale Central, Chile 2014*

ÁUSTRIA

**Loimer, Grüner Veltliner (Biodinâmico)** € 88.00

*Kamptal, Áustria 2017*

ITÁLIA

**Borgo Molino, Pinot Grigio** € 59.00

*Veneza, Itália*

---

ROSÉ WINES

## VINHOS ROSÉ

---

**Miraval** € 59.00

*Provença, França*

**Quinta do Todão Rosé** € 21.00

*Douro, Portugal 2017*

**Herdade do Cebolal** € 25.00

*Setúbal, Portugal*

**Malhadinha** € 55.00

*Alentejo, Portugal 2017*

# VINHOS TINTOS

PORTUGAL	
Pardusco Private, Blend <i>Vinho Verde, Portugal 2012</i>	€ 39.00
Niepoort Charme, Blend <i>Douro, Portugal 2016</i>	€130.00
Barca Velha, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão <i>Douro, Portugal 2004</i>	€1620.00
Quinta da Leda, Blend <i>Douro, Portugal 2016</i>	€ 89.00
Quinta do Todão Reserva, Blend <i>Douro, Portugal 2013</i>	€ 35.00
Quinta do Crasto Vinha Da Ponte, Blend <i>Douro, Portugal 2014</i>	€295.00
Chryseia, Touriga Nacional, Touriga Franca <i>Douro, Portugal 2016</i>	€129.00
Palácio dos Távoras, Alicante Bouschet <i>Trás-Os-Montes, Portugal 2015</i>	€ 99.00
Quinta dos Termos Selecção, Touriga Nacional, Rufete, Jaen, Trincadeira <i>Beira Interior, Portugal 2014</i>	€ 25.00
Sidónio de Sousa Vinho D'autor, Baga <i>Bairrada, Portugal 2009</i>	€ 51.00
Outrora, Baga <i>Bairrada, Portugal 2013</i>	€ 69.00
Buçaco, Baga, Touriga Nacional <i>Bairrada, Portugal 2002</i>	€195.00
Vidente, Blend <i>Dão, Portugal 2015</i>	€ 25.00
Julia Kemper Elpenor, Blend <i>Dão, Portugal 2011</i>	€ 25.00
Dona Isabel Juliana, Blend <i>Tejo, Portugal 2013</i>	€ 80.00
Quinta da Bacalhôa, Cabernet Sauvignon, Merlot <i>Setúbal, Portugal 2015</i>	€ 45.00
Howard's Folly "Sonhador" <i>Alentejo, Portugal 2012</i>	€ 29.00
Liberalitas, Alicante Bouschet, Arazgonez, Touriga Nacional, Syrah <i>Alentejo, Portugal 2014</i>	€ 25.00
Pêra Manca, Aragonez, Trincadeira <i>Alentejo, Portugal 2013</i>	€555.00
A Touriga Vai Nua, Touriga Nacional <i>Alentejo, Portugal 2017</i>	€ 55.00
Cartuxa, Blend <i>Alentejo, Portugal 2015</i>	€ 49.00
Mouchão, Alicante Bouschet <i>Alentejo, Portugal 2013</i>	€ 89.00
Reserva Do Comendador, Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional <i>Alentejo, Portugal 2014</i>	€ 89.00
Viúva Gomes, Ramisco <i>Colares, Portugal 1969</i>	€ 125.00

---

# VINHOS TINTOS

---

	FRANÇA	
Amiral de Beychevelle, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet		€104.00
	<i>FrancBordéus, França 2016</i>	
	Chateau Latour	€1350.00
	<i>Bordéus, França 2011</i>	
Chateau Lafite Rothschild, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot		€1390.00
	<i>Bordéus, França 2014</i>	
Vidal Fleury Crozes-Hermitage, Syrah		€ 45.00
	<i>Vallé du Rhône, França 2015</i>	
Chateau Pétrus, Merlot, Cabernet Franc		€6220.00
	<i>Bordeus, França 2011</i>	
	ESPANHA	
Tondonia Reserva, Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha		€ 97.00
	<i>Rioja, Espanha 2005</i>	
Mauro, Tempranillo, Syrah		€ 89.00
	<i>Ribera del Duero, Espanha 2016</i>	
Álvaro Palacios Les Terrasses, Blend		€ 81.00
	<i>Priorat, Espanha 2016</i>	
Vega Sicilia Único, Tempranillo, Merlot		€505.00
	<i>Ribera del Duero, Espanha 2006</i>	
	NOVA ZELÂNDIA	
Ribbonwood, Pinot Noir		€ 89.00
	<i>Marlborough, Nova Zelândia 2014</i>	
	CHILE	
Montes Alpha, Syrah		€ 72.00
	<i>Colchaqua Valley, Chile 2016</i>	
Almaviva, Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc, Petit Verdot		€290.00
	<i>Vale Central, Chile 2014</i>	
	ARGENTINA	
Crios, Malbec		€ 77.00
	<i>Mendoza, Argentina 2017</i>	
	AUSTRÁLIA	
Peter Lehman Hill & Valley, Shiraz		€ 89,00
	<i>Barossa Valley, Austrália 2013</i>	
	EUA	
Hess Select, Pinot Noir		€ 95.00
	<i>California, EUA 2016</i>	
	ITÁLIA	
Brancaia Chianti Clássico Reserva, Sangiovese		€ 98.00
	<i>Chianti, Itália 2013</i>	
Gaja Barolo Dragomis, Nebbiolo		€170.00
	<i>Piedmonte, Itália 2014</i>	

## OS "QUEIJOS"

---

1 VARIEDADE DE QUEIJO/ 1 VARIETY CHEESE € 12.00

3 VARIEDADES DE QUEIJO/ 3 VARIETY CHEESE € 22.00

### DE PORTUGAL:

Queijo Ovelha Amanteigado "Monte das Vinhas", Alentejo  
*Intenso, Cremoso*

Queijo Nisa, Alentejo  
*Intenso*

Queijo VOC Vaca, Ovelha e Cabra, Alcária, Fundão  
*Sabor Elegante, Prolongado*

Queijo Cabra, Beira Baixa  
*Muito Intenso, Final de Boca Picante*

Queijo Azeitão  
*Amanteigado, Forte*

### DE ESPANHA:

Manchego, Ovelha  
*Suave, Característico*

### DE ALEMANHA:

Cambozola  
*Forte, Textura Macia*

### DE INGLATERRA:

Stilton Cranberries  
*Forte, Característico*

### DE ITÁLIA:

Gorgonzola  
*Forte, Intenso*

---

Todas as nossas variedades de queijos e enchidos incluem 3 tipos de pão.  
*All Charcuterie platters come with 3 types of bread*



## "A "CHARCUTERIE" "

---

Presunto Ibérico Bolota (42 Meses de Cura) <i>Montellano 100gr</i>	€26 .00
Cinco Jotas (Presunto Ibérico 100% Bolota) <i>Jabugo 100gr</i>	€39.00
1 VARIEDADE DE ENCHIDO/ 1 VARIETY CHARCUTERIE	€16.00
3 VARIEDADES DE ENCHIDOS/ 3 VARIETY CHARCUTERIE	€29.00

### DE PORTUGAL:

*Paio Lombo Porco Preto*  
*Chouriço de sangue*  
*Paiola Porco Preto*  
*Paio do cachaço Porco Preto*

### DE ITÁLIA:

*Salame Napoli Pedrazzoli*

### DE ESPANHA:

*Tello Fuet Ibérico*  
*Chouriço de Vaca Vela*  
*Chouriço Iberico Belota Colar*  
*Salsichon Iberico Belota*  
*Chouriço Ibérico de Bolota*

### OUR MIXED CHOICE:

Escolha três queijos e três enchidos  
*Choose three Cheeses and three types of Charcuterie*

€ 27.00

---

Todas as nossas variedades de queijos e enchidos incluem 3 tipos de pão.  
*All Charcuterie platters come with 3 types of bread*

# “GOURMET BAR”

“É em torno de uma mesa que disfrutamos de momentos únicos”  
 “It’s around a table that we enjoy unique moments”

<b>Pesto &amp; Azeitonas / Pesto &amp; Olives</b> Tostas com Pesto e Tapenade de Azeitonas <i>Toasted Bread with Pesto and Olives Tapenade</i>	€09.00
<b>Escabeche de Mexilhão / Marinated Mussels</b> Mexilhão Marinado num Escabeche Tradicional <i>Mussels in a Typical Portuguese Marinade</i>	€09.00
<b>Bruschetta</b> Tostas com Azeite, Manjerição, Tomate, Queijo Fresco, Parmesão e Pesto <i>Toasted Bread with olive oil, Basil, Tomato, Fresh Cheese</i>	€09.00
<b>Bruschetta de Cavala Picante / Spicy Mackerel Bruschetta</b> Tostas com Azeite, Manjerição, Tomate, Chalota, Maionese de Cebolinho e Cavala Belmar em “Azeite Picante” <i>Toasted Bread with olive oil, Basil, Tomato, Shallot, Chives Mayonnaise and Mackerel in “Spicy Olive Oil”</i>	€12.00
<b>Seleção Fritos Portugueses / Selection of Portuguese Fries</b> Bolinhas de Alheira (Porco), Pastel de Bacalhau, Croquete de Vitela <i>Pork Sausage Croquette, Cod Cake, Veal Croquette</i>	€09.00
<b>Preguinhos de Novilho com Cebola e Mostarda</b> <i>Veal steak in Bread with Onion and Mustard</i>	€ 17.0 0
<b>Hambúrguer “Bago du Vin”</b> Escolha o seu Queijo, Cebola caramelizada, Bacon e Agrião <i>Choose your Cheese, Caramelized Onion, Bacon and Water Cress</i>	€ 21 .0 0
<b>Club Sandwich</b> Sandwich com Tomate, Alface, Queijo, Fiambre, Frango, Ovo e Bacon <i>Sandwich with Tomato, Lettuce, Cheese, Ham, Chicken, Egg and Bacon</i>	€ 19 .00
<b>Salada Caesar de Frango / Chicken Caesar Salad</b> Alface Romana, Frango, Bacon, Croutons e Molho Cesar <i>Lettuce, Chicken, Bacon, Croutons and Caesar Sauce</i>	€ 19.00
<b>Salada Niçoise com Tataki de Atum / Niçoise Salad with Tuna Tataki</b> Tataki de Atum, Alface, Batata, Tomate, Cebola Roxa, Ovo, Feijão Verde e Anchovas <i>Tuna Tataki, Lettuce, Potato, Tomato, Red Onion, Egg, Green Beans and Anchovies</i>	€ 19.00
<b>Texas Pork com Molho BBQ, Puré de Batata e Legumes</b> <i>Texas Pork with BBQ sauce, Mashed Potatoes and Vegetables</i>	€ 22.00
<b>DOCES / SWEETS</b>	
<b>Pudim Abade Priscos</b> <i>Typical Portuguese Egg Puddin with “5J” Smoked Ham</i>	€ 07.00
<b>Tiramisù</b> <i>Typical Italian Dessert with Cream Cheese and Coffee</i>	€ 09.00
<b>Carpaccio de Anánas dos Açores</b> <i>Azores Pineapple Carpaccio</i>	€ 09.00

---

# COCKTAILS

---

## CLÁSSICOS / CLASSICS

<b>Caipirinha</b> Cachaça, Lima e Açúcar branco <i>Sugar-cane, Eau-de-vie, Lime and Sugar</i>	€ 14.00
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, Sumo de limão, Cointreau e Sumo de Arando <i>Vodka, Lemon Juice, Cointreau and Cranberry Juice</i>	€ 15.00
<b>Daiquiri</b> Rum, Sumo de lima e Xarope de Açúcar <i>Rhum, Lime juice and Sugar Syrup</i>	€ 14.00
<b>Dry Martini</b> Gin e Vermute Seco <i>Gin and Dry Vermouth</i>	€ 12.00
<b>Manhattan</b> Martini Rosso e Bourbon <i>Martini Rosso and Bourbon</i>	€ 13.00
<b>Margarita</b> Tequilla, Triple-Sec e Sumo Limão <i>Tequila, Triple-sec and Lemon juice</i>	€ 14.00
<b>Negroni</b> Campari, Martini Rosso e Gin <i>Campari, Martini Rosso and Gin</i>	€ 13.00

## LONG DRINKS

<b>Bloody Mary</b> Vodka, Sumo de Tomate, Tabasco, Sal e Pimenta <i>Vodka, Tomato Juice, Tabasco, Salt and Pepper</i>	€ 14.00
<b>Mojito</b> Rum, Lima, Soda e Hortelã <i>Rhum, Lime, Soda and Mint</i>	€ 14.00
<b>Piña Colada</b> Rum, Sumo de Ananás e Leite de Côco <i>Rhum, Pineapple Juice, and Coconut Milk</i>	€ 15.00
<b>Porto Tonic</b> Porto e Água Tônica <i>Port and Tonic Water</i>	€ 12.00
<b>Singapore Sling</b> Gin, Grenadine, Cointreau, Sumo de Ananás e Lima <i>Gin, Grenadine, Cointreau, Pineapple and Lime Juice</i>	€ 13.00

\* se o seu Cocktail de eleição não constar no Menu, desafie o nosso Barman!  
\* if your Cocktail preference is not on the Menu, challenge our Bartender!

---

# COCKTAILS

---

## AFTER DINNER

### Brandy Alexander € 12.00

Licor de Cacau Escuro, Brandy e Natas  
*Dark Cocoa Liquor, Brandy and Cream*

### Expresso Martini € 13.00

Café Expresso, Licor de Café e Vodka  
*Coffee Expresso, Coffee Liquor and Vodka*

### Irish Coffee € 13.00

Jameson, Natas, Café e Xarope de Açúcar  
*Jameson, Cream, Coffee and Sugar Syrup*

## VIRGINS

### Virgin Apple Mojito € 09.00

Sumo de Maçã, Sumo de Limão, Água Gaseificada e Hortelã  
*Apple Juice, Lemon Juice, Sparkling Water and Mint*

### Virgin Colada € 11.00

Sumo de Ananás, Leite de Côco e Sumo de Limão  
*Pineapple Juice, Coconut Milk and Lemon Juice*

### Virgin Mary € 12.00

Sumo Tomate, Molho Inglês, Tabasco, Sal, Pimenta e Sumo de Limão  
*Tomato and Lemon Juice, Worcestershire Sauce, Tabasco, Salt and Pepper*

## SÓ FRUTA / JUST FRUIT

### San Francisco € 12.00

Mix de Sumos de Laranja, Limão, Ananás, Pêssego e Grenadine  
*Mix of Orange, Lemon, Pineapple and Peach Juices, and Grenadine*

\* se o seu Cocktail de eleição não constar no Menu, desafie o nosso Barman!

\* *if your Cocktail preference is not on the Menu, challenge our Bartender!*

---

**BAR**

---

## SUMOS / JUICES

Compal 20 cl	€ 05.00
Sumo de Laranja Natural 30 cl <i>Fresh Orange Juice</i>	€ 06.00
Sumo Natural do Dia 30 cl <i>Fresh Juice of the Day</i>	€ 05.00

## REFRIGERANTES / SOFT DRINKS

Coca-Cola 20 cl	€ 05.00
Coca-Cola Zero 20 cl	€ 05.00
Sprite 33 cl	€ 05.00
Fanta Laranja 25 cl	€ 05.00
Ginger Ale 20 cl	€ 05.00
Nestea 33 cl	€ 05.00
<i>Pêssego, Manga Ananás, Limão Peach, Mango and Pineapple, Lemon</i>	

## SANGRIAS

Sangria de Vinho Branco 1 L <i>White Sangria 1 L</i>	€ 17.00
Sangria de Vinho Tinto 1 L <i>Red Sangria 1 L</i>	€ 17.00
<i>Sangria de Espumante 1 L Sparkling Wine Sangria 1 L</i>	€ 22.00

## CIDRAS / CIDERS

Sommerby 33 cl	€ 06.00
Strongbow 33 cl	€ 06.00

## CERVEJAS NACIONAIS / NATIONAL BEERS

Sagres 33 cl	€ 05.00
Super Bock 33 cl	€ 05.00
Super Bock Stout 33 cl	€ 05.00
Super Bock 0% Álcool 33 cl <i>0% Alcohol</i>	€ 05.00

## CERVEJAS IMPORTADAS / IMPORTED BEERS

Carlsberg 25 cl	€ 06.00
Corona 35 cl	€ 09.00
Guinness 33 cl	€ 09.00
Heineken 25 cl	€ 09.00

## APERITIVOS / APERITIFS

Aperol 5 cl	€ 13.00
Campari 5 cl	€ 09.00
Fernet Branca 5 cl	€ 09.00
Jagermeister 5 cl	€ 09.00
Pimm's 5 cl	€ 12.00
Pernod 5 cl	€ 09.00
Ricard 5 cl	€ 10.00
Martini 5 cl	€ 09.00
Bianco, Rosso, Dry	

## DIGESTIVOS / DIGESTIVES

Barbeito Madeira meio doce 5 cl	€ 10.00
Barbeito Madeira meio seco 5 cl	€ 10.00
Moscatel de Setúbal 5 cl	€ 09.00

---

**BAR**

---

## WHISKY

## MALTE

Balvenie Port Wood 5 cl	€ 50.00
Cardhu 5 cl	€ 20.00
Glenfiddich 5 cl	€ 20.00
Macallan Sienna 5 cl	€ 30.00

## IRISH

Bushmills 5 cl	€ 15.00
Jameson 5 cl	€ 14.00
Jameson 12 Anos 5 cl 12 Years	€ 20.00

## SCOTCH

Ballantines 5 cl	€ 14.00
Chivas Regal 18 Anos   18 Years 5 cl	€ 18.00
Famous Grouse 5 cl	€ 14.00
J.W. Red Label 5 cl	€ 14.00
J.W. Black Label 5 cl	€ 18.00

## BOURBON

Canadian Club 5 cl	€ 14.00
Bulleit Bourbon 5 cl	€ 14.00
Jack Daniels 5 cl	€ 14.00
Jack Daniels Single Barrel 5 cl	€ 20.00

---

**BAR**

---

## VODKA

Absolut Blue 5 cl € 12.00

Belvedere 5 cl € 18.00

Finlândia 5 cl € 12.00

Grey Goose 5 cl € 18.00

## TEQUILA

Olmecca 5 cl € 12.00

Olmecca Oro 5 cl € 14.00

Patron 5 cl € 18.00

## RUM / RHUM

Havana Blanco 5 cl € 12.00

Havana 7 Anos 5 cl € 18.00  
7 Years

Plantation Dark 5 cl € 12.00

## AGUARDENTE DE CANA

Cachaça Janeiro 5 cl € 11.00

Sagatiba 5 cl € 12.00



## LICORES NACIONAIS / NATIONAL LIQUORS

Amarguinha 5 cl € 12.00

Ginja 5 cl € 12.00

Licor Beirão 5 cl € 12.00

## LICORES IMPORTADOS / IMPORTED LIQUORS

Amaretto Disarono 5 cl € 12.00

Baileys 5 cl € 12.00

Batida de Coco 5 cl € 12.00

Cointreau 5 cl € 12.00

Drambuie 5 cl € 12.00

Frangélico 5 cl € 12.00

Kahlua 5 cl € 12.00

Limoncello 5 cl € 12.00

Malibu 5 cl € 12.00

## COGNAC, ARMAGNAC &amp; BRANDY

Adega Velha 5 cl € 15.00

Aliança XO 5 cl € 35.00

Antiquíssima 5 cl € 15.00

C.R.F. 5 cl € 12.00

Hennessy XO 5 cl € 55.00

Macieira XO 5 cl € 15.00

Remy Martin VSOP 5 cl € 16.00

Remy Martin XO 5 cl € 75.00

---

# GIN O' CLOCK

---

<b>Beefeater 24</b> <i>Zeste de Toranja &amp; Chá Verde • Schweppes Premium</i>	€ 12.00
<b>Bulldog</b> <i>Zeste de Lima • Schweppes Premium</i>	€ 12.00
<b>Citadelle Reserve</b> <i>Zeste de Lima e Limão &amp; Cardamomo • Le Tribute</i>	€ 16.00
<b>G Vine Florasion</b> <i>Zeste de Lima e Limão &amp; Cardamomo • Le Tribute</i>	€ 16.00
<b>Gin Mare</b> <i>Tomate Cherry &amp; Alecrim • 1724</i>	€ 15.00
<b>Gin Tinto</b> <i>Uva Preta • Schweppes Hibiscus</i>	€ 14.00
<b>Hendricks</b> <i>Pepino • Schweppes Premium</i>	€ 13.00
<b>Jinzu</b> <i>Zeste de Laranja &amp; Pimenta Rosa • Schweppes Hibiscus</i>	€ 16.00
<b>London nº1</b> <i>Zeste de Lima e Limão • 1724</i>	€ 17.00
<b>Martin Millers</b> <i>Zeste de Limão &amp; Zimbro • Schweppes Premium</i>	€ 13.00
<b>NAO</b> <i>Zeste de Laranja &amp; Grão de Café • Le Tribute</i>	€ 15.00
<b>Nordés</b> <i>Louro &amp; Uva Branca • Fever Tree Mediterrâneo</i>	€ 14.00
<b>Ophir</b> <i>Malagueta &amp; Laranja • Schweppes Premium</i>	€ 16.00
<b>Oxley</b> <i>Zeste de Lima • Schweppes Premium</i>	€ 18.00
<b>Sylvius</b> <i>Morango &amp; Anis • 1724</i>	€ 13.00
<b>Star of Bombay</b> <i>Zeste de Laranja • Le Tribute</i>	€ 15.00
<b>Tanqueray Rangpur</b> <i>Lima Kafir • Schweppes Hibiscus</i>	€ 13.00
<b>Tanqueray Sevilla</b> <i>Zeste de Laranja &amp; Canela • Fever Tree Mediterrâneo</i>	€ 15.00
<b>William Chase Extra Dry</b> <i>Zeste de Limão &amp; Chá Earl Grey • Le Tribute</i>	€ 15.00

---

# CAFETARIA

---

## CAFÉ / COFFEE

Café Espresso	€ 04.00
Cappuccino	€ 05.50
Macchiato	€ 05.50
Meia de Leite <i>Caffe Latté</i>	€ 04.50
Leite com Chocolate <i>Chocolate Milk</i>	€ 05.50
Leite, Leite Magro, Leite de Soja, Leite de Amêndoa <i>Milk, Skim Milk, Soy Milk, Almond Milk</i>	€ 03.00

## CHÁ & INFUSÕES / TEA & INFUSIONS

Chá Verde / <i>Green Tea</i>	€ 04.50
Verde, Verde Menta, Verde Jasmin <i>Green tea, Green Mint, Green Jasmin</i>	
Chá Preto / <i>Black Tea</i>	€ 04.50
Preto, Descafeinado, Aromatizados <i>English Breakfast, Decaf, Earl Grey, Darjeeling, Pomme d' Amour, 4 Fruits Rouges</i>	
Infusões / <i>Infusions</i>	€ 04.50
Rooibos Cederberg, Lúcia Lima, Tília, Menta, Camomila, Citronelle <i>Rooibos Cederberg, Verbena, Linden, Mint, Chamomile, Lemongrass</i>	

## ÁGUA NACIONAL / NATIONAL WATER

Vitalis 75 cl <i>Still</i>	€ 05.50
Vitalis 37.5 cl <i>Still</i>	€ 04.50
Pedras 75 cl <i>Sparkling</i>	€ 05.50
Pedras 25 cl <i>Sparkling</i>	€ 04.00
Pedras Limão 25 cl <i>Sparkling</i>	€ 04.00
Castelo 25 cl <i>Soda</i>	€ 04.00

## ÁGUA NACIONAL / NATIONAL WATER

Perrier 1 L <i>Sparkling</i>	€ 06.00
San Pellegrino 25 cl <i>Sparkling</i>	€ 04.00
San Pellegrino 75 cl <i>Sparkling</i>	€ 07.00
Voss sem Gás 80 cl <i>Still</i>	€ 08.00