

BAR DAS

{ CARDOSAS }

PORTO

SOPA

SOUP

CRÉME DE LEGUMES BIO9

Organic vegetable cream

TAPAS E CRUDOS

TAPAS & CRUDOS

OSTRAS FRESCAS (UNIDADE)4

FRESH OYSTER (PER PIECE)

Molho de chalota e ervas, azeite aromatizado com limão e tabasco
Shallot & herb sauce, olive oil flavored with lemon & tabasco

CONSERVAS PORTUGUESAS (UNIDADE)16.5

PORTUGUESE PRESERVES (PER UNIT)

Acompanhado com tostas
With toast

PRESUNTO IBERICO, SALPICÃO E PAIO DO LOMBO, AZEITONA MARINADA, PICKLES CASEIROS E TOSTAS20

Local cold cuts and charcuterie selection, marinated olives, pickles & crackers

CROQUETES DE NOVILHO13.5

Portuguese Veal Croquettes

PATANISCAS DE BACALHAU9

Portuguese Codfish Cakes

SELEÇÃO DE QUEIJOS, COMPOTA CASEIRA, 20 FRUTOS SECOS E TOSTAS20

Selection of local cheese with house-made jam, dried fruits & crackers

TARTARO DE ATUM ALCAPARRAS, CHALOTA MOSTARDA DIJON E TOSTA RUSTICA15.5

Tuna tartare, capers, shallots, dijon mustard, rustic toast

CEVICHE DE GAROUPA, “LECHE DE TIGRE”, MAÇA VERDE, TOSTA RUSTICA15.5

Grouper ceviche, “leche de tigre,” green apple & rustic toast

CARPACCIO DE NOVILHO, RUCULA E VINAGRETE DE ALCAPARRA E LASCAS DE PARMESÃO15.5

Beef carpaccio, arugula, caper vinaigrette & Parmesan cheese

CAVIAR143

Ovo cozido, alcaparra, mini blini e chalota com ervas finas
Boiled egg, capers, mini blini & shallots with fine herbs

SALADAS

SALADS

CÉSAR DE FRANGO | CAESAR SALAD15.5

Alface romana, molho césar, parmesão, anchovas, frango, bacon, croutons
Chicken caesar, lettuce, caesar sauce, parmesan, anchovies, chicken, bacon, crotons

SALADA WALDORF | WALDORF SALAD15.5

Aipo, Maça verde, Maionese, Frutos secos e nachos
Celery, green apple, mayonnaise, nuts & nachos

FOLHAS DO CAMPO COM MOZZARELLA FRESCA, FLOR DE SAL E VINAGRETE DE MANJERICÃO13.5

Mixed leaves, fresh mozzarella, “Fleur de sel” & basil vinaigrette

SANDWICHES

SANDWICHES

SERVIDO COM BATATA FRITA / SERVED WITH CHIPS

CLUB SANDWICH16.5

Pão de forma, ovo estrelado, fiambre, queijo, alface, tomate, maionese, bacon, frango
Loaf bread, fried egg, ham, cheese, lettuce, tomato, mayonnaise, bacon, chicken

TOSTA DE ROSBIFE DE NOVILHO COM MOLHO DE RÁBANO16.5

Roast beef on toast with horseradish sauce

PREGO EM BOLO DO CACO STEAK SANDWICH17.5

Bolo do caco, lombo de novilho, mostarda antiga
Traditional “bolo do caco” bread, beef fillet, mustard

HAMBURGUER DE NOVILHO BEEF BURGER25

Pão brioche , Escalope de Foie gras Mostarda dijon, queijo cheddar e cebola frita
Brioche bread, foie gras, Dijon mustard, cheddar cheese and fried onions

HAMBURGUER BLACK ANGUS BLACK ANGUS BURGER20

Pão brioche Mostarda dijon, queijo cheddar, cebola frita, alface e tomate
Brioche bread, Dijon mustard, cheddar cheese and fried onions, lettuce, tomato

HAMBURGUER DE PICANHA PICANHA BURGER24.5

Pão brioche, Mostarda dijon, queijo cheddar, cebola frita e abacaxi grelhado
Brioche bread, Dijon mustard, cheddar cheese, fried onions & grilled pineapple

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN DISHES

FISH & CHIPS20

Batata frita e remoulade de aipo
French fries, celery remoulade

FRANCESINHA,20

Novilho, Linguiça, Salsicha fresca, Queijo, Fiambre e molho especial
Portuguese beef sausage, cheese, ham and special sauce

LINGUINE DE SÉPIA COM CAMARÃO, TOMATE E MANJERICÃO17.5

Squid ink linguine with shrimp, tomato and basil

TORTELLINI DE RICOTA E ESPINAFRES, MOLHO AURORA E PARMESÃO17.5

Ricotta & spinach tortellini, aurora sauce, Parmesan cheese

SOBREMESAS

DESSERTS

FONDANT DE CHOCOLATE BRANCO E MATCHA | WHITE CHOCOLATE & MATCHA FONDANT11

Sorvete de cereja preta
Black cherry sorbet

PAVLOVA DE FRUTOS VERMELHOS RED FRUITS PAVLOVA9

Curd de abacaxi, “creme fraiche” e frutos do bosque
Pineapple curd, “crème fraiche” and wild fruits

SABORES DE TRADIÇÃO TRADITIONAL DESSERTS9

Mini pão de ló, pudim abade priscos, pera bebida
Redução de vinho do porto
Mini sponge cake, “abade priscos” pudding, drunken pear

MIL FOLHAS DE AMENDOA ALMOND MILLE-FEUILLE9

Framboesa e cremoso de mascarpone
Raspberry and mascarpone cream

FRUTA SAZONAL LAMINADA9

Seasonal fruit

TARTE DE MAÇÃ APPLE TART16.5

Para partilhar, gelado de canela e gengibre
To share, cinnamon & ginger ice cream

EUROS | IVA INCLUÍDO | VAT INCLUDED

Todos os nossos pratos são preparados na cozinha, onde nozes, glúten e outros ingredientes que podem causar alergias estão presentes. Se tiver alguma alergia, intolerância ou pedido especial não hesite em fazê-lo junto da nossa equipa. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

All our dishes are prepared in the kitchen where nuts, gluten and other ingredients that may cause allergies are present. If you have any allergies, intolerance or special requests do not hesitate to bring it to our attention. No dish, food ar beverage, including couvert, may be charged if not ordered by the guest and not used by him.

BAR DAS

{ CARDOSAS }

PORTO

DEGUSTAÇÃO DE VINHOS

WINE TASTING

5CL POR COPO/ 5CL PER GLASS

BRANCO (WHITE)	11
Terras do Grifo	
Herdade São Miguel	
Altano	
TINTO (RED)	11
Lavradores da Feitoria	
Altano	
Terras do Grifo	
ASTÓRIA (ASTÓRIA)	24.5
Vallado Rosé	
Vila Nova Verde	
Moet Chandon	

3CL POR COPO/ 3CL PER GLASS

PORTO (PORT)	17.5
Niepoort Tawny	
Dow's Ruby	
Niepoort White 10 Anos/Years	
PORTO ENVELHECIDO AGED PORT	53
Rozés Infanta Isabel 10 Anos /Years	
Taylors 20 Anos /Years	
Graham's 40 Anos /Years	

CHAMPAGNE

MOET CHANDON IMPERIAL (20CL)	33
MOET CHANDON IMPERIAL	75
MOET CHANDON IMPERIAL NECTAR	99
VEUVE CLICQUOT YELLOW	99
MOET CHANDON IMPERIAL ROSE	105
MOET CHANDON ICE IMPERIAL	115
MOET CHANDON ICE ROSE	121
CATTIER PREMIER CRU	165
CATTIER ROSE	165
CATTIER BLANC DES BLANCS	187
RUINART BRUT	187
MOET CHANDON IMPERIAL MAGNUM	198
RUINART BRUT ROSÉ	231
RUINART BLANC DES BLANCS BRUT	275
DOM PERIGON BLANC	325
COMTES TATTIGER BLAC DES BLANC	440
VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME	530
LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT CHAMPAGNE	660

VINHO ESPUMANTE

SPARKLING WINE

VÉRTICE CUVÉE RESERVA	55
Douro, Portugal	
COLINAS BRUT ROSÉ	143
Bairrada, Portugal	

VINHO DO PORTO PORT WINE

5CL POR COPO/ 5CL PER GLASS

RUBY

BURMESTER RUBY	10
DOW'S FINE RUBY	10

LBV

BURMESTER LBV	15.5
TAYLOR'S LBV	15.5

BRANCO

WHITE

GRAHAM'S EXTRA DRY	10
TAYLOR'S CHIP DRY	10
NIEPOORT DRY WHITE	10
FERREIRA	10
ALVES DE SOUSA LÁGRIMA	10
NIEPOORT WHITE 10 ANOS /YEARS	15.5

TAWNY

BURMESTER	10
DOW'S FINE TAWNY	10
NIEPOORT TAWNY	10
NIEPOORT SENIOR TAWNY	11
ROZÉS 10 ANOS/YEARS	15.5
TAYLOR'S 10 ANOS/YEARS	15.5
NIEPOORT 10 ANOS/YEARS	15.5
GRAHAM'S 20 ANOS/YEARS	28.5
NIEPOORT 30 ANOS/YEARS	46
TAYLOR'S 30 ANOS/YEARS	46
GRAHAM'S 40 ANOS/YEARS	49

VINTAGE - GARRAFA

BOTTLE

GRAHAM'S VINTAGE – QUINTA DOS MALVEDOS /75CL	165
TAYLOR'S VINTAGE /37.5 CL	198
NIEPOORT VINTAGE /75CL	275

BEERS CERVEJAS

CERVEJA NACIONAL

PORTUGUESE BEER

GARRAFA SUPER BOCK (BOTTLE)	8
GARRAFA SUPER BOCK STOUT (BOTTLE)	8
SUPER BOCK SEM ÁLCOOL	5.50
Non Alcoholic Beer	
CERVEJA PRESSÃO (DRAFT)	8
CANECA (PINT)	11

CERVEJA ARTESANAL

CRAFTED BEER

MUSA SIDRA	13.5
MUSA FRANK APA	13.5
MUSA BORN IN THE IPA	13.5

CERVEJA IMPORTADA

IMPORTED BEER

CARLSBERG	7.5
CORONA	10
STELLA ARTOIS	10
HEINEKEN	10
GUINNESS	13
ERDINGER	13

BAR DAS

{ CARDOSAS }

PORTO

COCKTAILS COQUETÉIS

ASSINATURA

SIGNATURES

EXOTIC TOWN – TO SHARE	15.5
Porto Tawny, morango, pêssego e gengibre Tawny Port, strawberry, peach and ginger	
AFTER EIGHT	15.5
Menta, Baileys, cacau e lima Mint, Baileys, cocoa and lime	
STRAWBERRY BONBON	15.5
Rum, limão, chocolate branco e morango Rum, lemon, white chocolate and strawberry	
NEGRUBY	15.5
Gin, Campari e Porto Ruby Gin, Campari and Ruby Port	
RIVER & SEA	15.5
Porto branco, gin, sumo de lima e xarope de açúcar White Port, gin, lime juice and sugar syrup	
BELLA CIAO	15.5
Amaretto, Campari, tangerina, lima, vodka e água tônica Amaretto, Campari, mandarin, lime, vodka and tonic water	
IT’S COLD OUTSIDE	15.5
Hennessy, chocolat, Frangelico, cream Hennessy, chocolate, Frangelico, cream	
LOCAL FASHIONED	15.5
CR&F (aguardente), abobora, Angostura bitter CR&F (aguardente), pumpkin, Angostura bitter	
MARRAKECH BREEZE	15.5
Vodka, Lillet branco, xarope menta Vodka, Lillet branco, mint syrup	
APPLE PIE	15.5
Beefeater, Lima, Canela, Maça, Xarope açucar Beefeater, Lime, Cinnamon, Apple, Simple syrup	
OVER THE MOON	15.5
Vodka, Arando, Xarope silver moon, Limão, Soda Vodka, Cranberry, Silver moon Syrup, Lemon, Soda	
PALACE SPRITZ	15.5
Aperol, flor de sabugueiro, espumante e toranj Aperol, elderflower, sparkling wine and grapefruit	

SANGRIA

90 CL PER PITCHER

BRANCA / TINTA	35
White / Red	
ESPUMANTE	50
Sparkling Wine	

CLÁSSICOS

CLASSIC

DAIQUIRI	13.5
Rum, sumo de lima e xarope de açúcar Rum, lime juice and sugar syrup	
CAIPIRINHA	13.5
Cachaça, lima e açúcar Cachaça, lime and sugar	
COSMOPOLITAN	13.5
Vodka, sumo de arando, sumo de lima e Cointreau Vodka, cranberry juice, lime juice e Cointreau	
PIÑA COLADA	13.5
Rum, ananás e côco Rum, pineapple and coconut	
WHITE LADY	13.5
Gin, sumo de limão e Cointreau Gin, lemon juice and Cointreau	
CLASSIC MARTINI	13.5
Gin e Vermute seco Gin and dry Vermouth	
MARGARITA	13.5
Tequila, sumo de limão e Cointreau Tequila, lemon juice and Cointreau	
CLASSIC MOJITO	13.5
Rum, lima, hortelã e açúcar Rum, lime, mint and sugar	
GIN FIZZ	13.5
Gin, limão, açúcar e soda Gin, lemon, sugar and soda water	
BLOODY MARY	13.5
Vodka, sumo de tomate, tabasco, molho Worcestershire, sumo de limão, sal e pimenta Vodka, tomato juice, tabasco, Worcestershire sauce, lemon juice, salt and pepper	
NEGRONI	13.5
Gin, Vermute Tinto e Campari Gin, Red Vermouth and Campari	
EXPRESSO MARTINI	13.5
Vodka, café expresso e licor de café Vodka, espresso coffee and coffee liquor	
LONG ISLAND ICED TEA	13.5
Vodka, rum, tequila, gin, triple sec, lima e Coca-Cola Vodka, rum, tequila, gin, triple sec, lime, coca-cola	
FRENCH 75	24.5
Champagne, gin, sumo de lima e xarope de açúcar Champagne, gin, lime juice and sugar syrup	

COCKTAILS SEM ÁLCOOL

MOCKTAILS

SAN FRANCISCO	10.5
Laranja, pêssego, ananás e grenadine Orange, peach, pineapple and grenadine	
AN APPLE A DAY	10.5
Maçã verde, gengibre e limão Green apple, ginger and lemon	
“MANJERICO”	10.5
Morango, manjeriç�o e lima Strawberry, basil and lime	

 GUAS E REFRIGERANTES

WATER & SOFT DRINKS

CASTELLO 0.25CL (SODA)	3.5
VITALIS 0.375 / 0.75 CL (STILL WATER)	3.5 / 5.5
PEDRAS 0.25CL (SPARKLING WATER)	3.5
PEDRAS 0.75CL (SPARKLING WATER)	8
PERRIER, SAN PELLEGRINO 0.25CL	7.5
N�CTARES DE FRUTA (FRUIT NECTARS)	5.5
SUMOS DE FRUTA (FRUIT JUICES)	8
SOFT DRINKS	5.5
Coca-Cola / 7 Up / Ginger Ale / Fanta	
ÁGUA T�NICA (TONIC WATER)	5.5
ÁGUA T�NICA FEVER-TREE (FEVER-TREE TONIC WATER)	8
Premium Indian / Mediterranean	
ÁGUA T�NICA 1724 (1724 TONIC WATER)	11
ÁGUA T�NICA FEVER-TREE GINGER BEER (FEVER-TREE TONIC WATER GINGER BEER)	10
RED BULL	8

BEBIDAS QUENTE

HOT DRINKS

CAFÉ EXPRESSO (ESPRESSO)	3.5
PINGO (ESPRESSO WITH MILK)	3.5
CAFÉ AMERICANO (AMERICAN COFFEE)	4.5
LATTE	4.5
CAFÉ COM NATAS (COFFEE WITH CREAM)	4.5
CAFFE MACCHIATO	4.5
CHOCOLATE QUENTE (HOT CHOCOLATE)	5.5
CAFÉ DUPLO (DOUBLE ESPRESSO)	5.5
CH� (TEA)	8
English Breakfast, Earl Grey, Vanilla Bourbon,	
Sencha, Moroccan Mint, Chamomile & Jasmine	

DRINKS

BEBIDAS

APERITIVOS

APERITIFS

MARTINI BIANCO	11
MARTINI ROSSO	11
MARTINI EXTRA DRY	11
CAMPARI	11
PERNOD	11
RICARD	11
APEROL	11
LILLET BLANC	13.5
LILLET ROUGE	13.5

MOSCATEL

MUSCAT

MOSCATEL SETÚBAL	10
MOSCATEL ROXO	11

GIN

ALARVE, PORTUGAL	13.5
BEEFEATER	13.5
TANQUERAY	13.5
REAL GIN, PORTUGAL	15.5
SHARISH, PORTUGAL	15.5
BULLDOG	15.5
BOMBAY SAPPHIRE	15.5
BEEFEATER PINK	15.5
BEEFEATER 24	15.5
MARTIN MILLERS	15.5
GIN MARE	15.5
HENDRICKS	24.5
G'VINE FLORAISON	24.5
MONKEY 47	24.5
NIKKA COFFEY GIN	24.5
WILLIAM CHASE	24.5
AVIATION	24.5

VODKA

ABSOLUT	13.5
BELVEDERE	25
GREY GOOSE	25
BELUGA	25
CHOPIN POTATO VODKA	25

TEQUILA

JOSÉ CUERVO SILVER	11
PATRON ANEJO	20
DON JULIO REPOSADO	24.5
MEZCAL CASAMIGOS	31
CLASE AZUL REPOSADO	50

RUM

BACARDI SUPERIOR	13.5
HAVANA 3 ANOS/YEARS	13.5
HAVANA ESPECIAL	15.5
HAVANA REPOSADO 7 ANOS/YEARS	20
ZACAPA 23 ANOS/YEARS	24.5

CACHAÇA

SUGARCANE LIQUOR

SAGATIBA	11
----------	----

COGNACS & ARMAGNACS

MARTEL VS	25
FRAPIN VS	25
HENNESSY VS	25
HENNESSY VSOP	24.5
SAMALENS VSOP	24.5
REMY MARTIN VSOP	24.5
SAMALENS XO	57
REMY MARTIN XO	57

AGUARDENTES VELHAS

PORTUGUESE BRANDY

C.R.F. RESERVA	11
AGUARDENTE DE PÊRA	11
MAVEM	20
FERREIRINHA	25
ALIANÇA XO	28
PALÁCIO DA BREJOEIRA	38

E A U X - D E - V I E

FRUIT BRANDY

PISCO SANTIAGO QUEIROLO QUEBRANTA	13.5
GRAPPA ALEXANDER BIANCA	13.5
POIRE WILLIAMS	15.5
GRAPPA ALEXANDER PLATINUM	17.5
KIRSCH	17.5

LICORES IMPORTADOS

IMPORTED SPIRITS

FRANGELICO	11
DISARONNO	11
DRAMBUIE	11
BAILEYS	11
LIMONCELLO	11
COINTREAU	11
GRAND MARNIER	11
FERNET-BRANCA	11
BÉNÉDICTINE	11

LICORES NACIONAIS

PORTUGUESE SPIRITS

AMARGUINHA	11
LICOR BEIRÃO	11

BLENDED SCOTCH WHISKY

J.B.	13.5
CUTTY SARK	13.5
JOHNNIE WALKER RED LABEL	15.5
CHIVAS REGAL 12 ANOS /YEARS	15.5
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	15.5
MONKEY SHOULDER	20
CHIVAS REGAL 18 ANOS /YEARS	27
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	60

WHISKY DE MALTE

MALT WHISKY

ARBEG UIGEADAIL	15.5
GLENLIVET 12 ANOS/YEARS	20
BOWMORE 12 ANOS/YEARS	20
GLENMORANGIE 10 ANOS/YEARS	25
MACALLAN 12 ANOS/YEARS	27
GLENGOYNE 18 ANOS/YEARS	33
BALVENIE 17 ANOS/YEARS	42

WHISKY IRLANDÊS

IRISH WHISKY

JAMESON	13.5
JAMESON BLACK BARREL	17.5
JAMESON 18 ANOS/YEARS	38

WHISKY CANADIANO, TENNESSEE, BOURBON E RYE

CANADIAN, TENNESSEE, BOURBON, RYE WHISKY

CANADIAN CLUB	13.5
MAKERS MARK	13.5
JACK DANIEL'S	13.5
WILD TURKEY	13.5

WHISKY DO MUNDO

WORLD WHISKY

NIKKA FROM THE BARREL – JAPÃO/JAPAN	25
KAVALAN – TAIWAN	27
KAVALAN PORT CASK – TAIWAN	27
NIKKA 12 ANOS/YEARS	60
NIKKA 17 ANOS/YEARS	108
YAMAZAKI 18 ANOS/YEARS	155

CHÁ DA TARDE

AFTERNOON TEA

TODOS OS DIAS / EVERYDAY

15H30 — 18H00 / 3:30PM — 6:00PM

CHÁ TWG E SCONES (2 UNIDADES) 12.50

TWG tea and scones (2 units)

CHÁ TWG E MINI SANDUÍCHES (4 UNIDADES) 12.50

TWG tea and finger sandwiches (4 units)

CHÁ TWG, 2 SCONES, 4 MINI SANDUÍCHES E 3 SOBREMESAS 14.50

TWG tea, 2 scones, 4 finger sandwiches and 3 desserts

**CHÁ TWG, FLUTE DE ESPUMANTE, 2 SCONES,
4 MINI SANDUÍCHES E 3 SOBREMESAS 20.50**

TWG tea, sparkling flute, 2 scones, 4 finger sandwiches
and 3 desserts

**CHÁ TWG, FLUTE DE MOET CHANDON IMPERIAL,
2 SCONES, 4 MINI SANDUÍCHES E 3 SOBREMESAS 26.50**

TWG tea, Moet Chandon Imperial flute, 2 scones, 4 finger
sandwiches and 3 desserts

EUROS | IVA INCLuíDO | VAT INCLUDED

Todos os nossos pratos são preparados na cozinha, onde nozes, glúten e outros ingredientes que podem causar alergias estão presentes. Se tiver alguma alergia, intolerância ou pedido especial não hesite em fazê-lo junto da nossa equipa. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

All our dishes are prepared in the kitchen where nuts, gluten and other ingredients that may cause allergies are present. If you have any allergies, intolerance or special requests do not hesitate to bring it to our attention. No dish, food or beverage, including couvert, may be charged if not ordered by the guest and not used by him.

MENU DE CHARUTOS

CIGARS

COHIBA SIGLO I – 1 CARTEIRA COM 3 CHARUTOS

COHIBA SIGLO II – 1 CARTEIRA COM 3 CHARUTOS

COHIBA MÉDIO SIGLO – 1 CARTEIRA COM 3 CHARUTOS

COHIBA SIGLO I – 3 CHARUTOS

COHIBA SIGLO II – 3 CHARUTOS

HOYO DE MONTERREY EPICURE ESPECIAL – 1 CARTEIRA COM 3 CHARUTOS

MONTECRISTO EDMUNDO A/T – 1 CARTEIRA COM 3 CHARUTOS

MONTECRISTO Nº2 – 1 CARTEIRA COM 3 CHARUTOS

PARTAGÁS SÉRIE E Nº2 – 1 CARTEIRA COM 3 CHARUTOS

PARTAGÁS SÉRIE D Nº 4 – 1 CARTEIRA COM 3 CHARUTOS

PARTAGÁS SÉRIE D Nº4 – 3 CHARUTOS

ROMEU JULIETA PETIT CHURCHILL – 1 CARTEIRA COM 3 CHARUTOS

ROMEO JULIETA Nº1 – 1 CARTEIRA COM 3 CHARUTOS

ROMEO JULIETA Nº2 – 1 CARTEIRA COM 5 CHARUTOS

ROMEO JULIETA Nº3 – 1 CARTEIRA COM 3 CHARUTOS

VEGAFINA 1998/50 – 3 CHARUTOS

VEGAFINA 1998/52 – 3 CHARUTOS

VEGAFINA 1998/54 – 3 CHARUTOS

CIGARRILHAS VEGAFINA MINI – 1 MÓDULO (5 CARTEIRAS COM 20 UNIDADES)

CIGARRILHAS MONTECRISTO MINI – 1 MÓDULO (10 CARTEIRAS COM 10 UNIDADES)

CIGARRILHAS COHIBA SHORT – 1 MÓDULO (10 CARTEIRAS DE 10 UNIDADES)

EUROS | IVA INCLUÍDO | VAT INCLUDED

O preço aplicado é o que está marcado na caixa ou unidade.

The price applied is what is marked on the box or unit.