

# CRAZY HOUR

Durante a semana 17h - 19h

*Weekly 5pm - 7pm*



5€

Copo Vinho & Petisco  
Glass of Wine & Tapa



6€

Copo de Porto & Petisco  
Glass of Port & Tapa

# VINHO • WINE

## TINTO . RED



<b>Diálogo</b> DOURO	3,00€	12,00€
<b>Vertente</b> DOURO	5,50€	18,50€
<b>Portal</b> DOURO	3,00€	11,95€
<b>Qta. do Portal</b> Reserva DOURO	5,00€	16,40€
<b>Sino da Romaneira</b> DOURO	4,00€	14,75€
<b>Qta. da Pedra Escrita</b> Biológico DOURO	6,50€	21,25€
<b>Quinta do Cidrô</b> Touriga Nacional DOURO	5,00€	17,50€
<b>Lhaços</b> Reserva TRÁS-OS-MONTES	5,50€	18,50€
<b>Beyra</b> Reserva BEIRA INTERIOR	3,00€	8,80€
<b>Titular</b> Reserva DÃO	4,50€	13,80€
<b>Colinas</b> Reserva BAIRRADA	6,00€	19,50€
<b>Qta. da Escusa</b> Harvest TEJO	3,00€	13,15€
<b>Villa Nogueira</b> Harvest LISBOA	3,00€	13,25€
<b>Página</b> Pinot Noir LISBOA	4,50€	16,00€

## TINTO . RED



<b>Infinitude</b> Pinot Noir & Merlo COLARES	7,00€	23,50€
<b>Pousio Selection</b> ALENTEJO	3,00€	11,20€

## BRANCO . WHITE



<b>Longos Vales</b> Alvarinho VINHO VERDE	3,50€	15,30€
<b>Qta. Santa Cristina</b> Alvarinho & Trajadura VINHO VERDE	3,00€	9,60€
<b>Camaleão</b> ALVARINHO VINHO VERDE	3,50€	13,25€
<b>Diálogo</b> DOURO	3,00€	12,00€
<b>Portal</b> DOURO	3,00€	11,95€
<b>Quinta SÍbio</b> Field Blend DOURO	5,50€	19,75€
<b>Qta. da Pedra Escrita</b> Biológico DOURO	7,00€	26,85€
<b>Guyot</b> DOURO	6,00€	20,90€
<b>Titular</b> DÃO	3,00€	9,60€
<b>Colinas</b> Chardonnay BAIRRADA	5,50€	18,30€
<b>Qta. da Escusa</b> Harvest TEJO	3,00€	13,15€
<b>Villa Nogueira</b> Harvest LISBOA	3,00€	13,25€

## BRANCO . WHITE



<b>Página</b> Sauvignon Blanc LISBOA	5,00€	16,00€
<b>Pousio Selection</b> ALENTEJO	3,00€	11,20€
<b>Muros de Magma</b> Verdelho AÇORES	9,50€	36,50€

## ROSE



<b>Portal</b> DOURO	3,00€	11,20€
<b>Colinas</b> BAIRRADA	5,50€	18,80€
<b>Pousio Selection</b> ALENTEJO	3,00€	11,20€

## COLHEITA TARDIA . LATE HARVEST

<b>Cortinha Velha</b> Alvarinho VINHO VERDE	29,25€
---	--------

# VINHO DO PORTO

## PORT WINE



<b>Niepoort</b> Tawny	3,00€	13,00€
<b>Niepoort</b> Senior Tawny	4,50€	18,50€
<b>Niepoort</b> Tawny 10 anos • <i>Tawny 10 years old</i>	9,00€	31,50€
<b>Niepoort</b> Tawny 20 anos • <i>Tawny 20 years old</i>	12,00€	55,50€
<b>Niepoort</b> Ruby	3,00€	13,00€
<b>Niepoort</b> Late Bottle Vintage 2014	4,50€	18,50€
<b>Niepoort</b> Branco • <i>White</i>	3,00€	13,00€
<b>Niepoort</b> Branco Seco • <i>Dry White</i>	3,00€	13,00€
<b>Niepoort</b> Branco 10 anos • <i>White 10 years old</i>	3,00€	13,00€

### COKTAILS

<b>Porto Tónico • <i>White Port and Tonic</i></b>	5,00€	
<b>Rosemary</b>	5,00€	

# PROVAS • TASTE

VINHO • WINE	■■■	PREMIUM ■■■
<b>Douro</b> Branco <u>s</u> ou tinto <u>s</u> • White <u>or</u> red	10,00€	25,00€
<b>Monocasta • Single variety</b> Branco <u>s</u> ou tinto <u>s</u> • White <u>or</u> red	12,00€	28,00€
<b>Portugal 3 Regiões • Portugal 3 region</b> Branco <u>s</u> ou tinto <u>s</u> • White <u>or</u> red	12,00€	28,00€
<b>Niepoort</b> Branco <u>s</u> ou tinto <u>s</u> • White <u>or</u> red	39,00€	45,00€

	■■■■■	PREMIUM ■■■■■
<b>Douro</b> Branco <u>s</u> e tinto <u>s</u> • White <u>and</u> red	18,00€	45,00€
<b>Monocasta • Single variety</b> Branco <u>s</u> e tinto <u>s</u> • White <u>and</u> red	20,00€	50,00€
<b>Portugal 6 Regiões • Portugal 6 region</b> Branco <u>s</u> e tinto <u>s</u> • White <u>and</u> red	20,00€	50,00€

VINHO DO PORTO • PORT WINE	■■■
<b>Introdução • Introduction</b> Tawny, Ruby, White	10,00€
<b>Branco • White</b> Dry White, White, 10 years old White	18,00€
<b>Colheitas • Single Harvest (premium)</b> 1997, 2004, 2007	35,00€
	■■■■■
<b>Niepoort Premium</b> Dry White, 10 years old White, LBV, S�nior Tawny, 20 years old Tawny	30,00€

# CHAMPAGNE



<b>Drappier</b> Carte D'or	16,00€	37,25€
<b>Drappier</b> Rosé Brut	20,00€	45,41€
<b>Drappier</b> Brut Nature	22,00€	48,90€

# ESPUMANTES

## SPARKLING



<b>Real Companhia Velha</b> Bruto	10,00€	25,00€
<b>Côto de Mamoelas</b> Bruto	5,80€	16,50€
<b>Pousio</b> Bruto Natural	9,50€	18,95€
<b>Cortinha Velha</b> Alvarinho Reserva Bruto	7,00€	26,00€
<b>Cortinha Velha</b> Reserva Bruto Rose	5,50€	22,00€

# LICOROSOS

## LIQUEUR WINES



<b>Bacalhôa</b> Moscatel Roxo	5,00€
<b>Licor Beirão</b>	4,00€
<b>Licor 35</b>	4,50€
<b>Ginjinha</b>	2,50€
<b>Amêndoa Amarga</b>	2,50€

# GIN



Tanqueray	6,00€
Hayman Old Tom	6,00€
Tanqueray Sevilha	8,00€
Bloom	8,50€
Opihr	8,50€
Hendricks	10,00€
Jinzu	10,50€
Edgerton	11,00€

# WHISKY



Johnnie Walker Red Label	5,00€
Bushmill's	6,00€
Jack Daniel's	7,00€
Cardhu 12 anos • <i>Cardhu 12 years old</i>	10,00€
Dimple 15 anos • <i>Dimple 15 years old</i>	11,50€
Balvenie 12 anos • <i>Balvenie 12 years old (DoubleWood)</i>	16,00€

# AGUARDENTE

## GRAPE SPIRIT



CRF reserva	5,00€
Adega Velha 6 anos	10,00€
Aliança XO 10 anos	11,50€



## ÁGUA • WATER

<b>Mineral</b> 50cl	1,00€
<b>Pedras • Sparkling</b> 50cl	1,50€

## CAFETARIA • COFFEE

<b>Café • Coffee</b>	1,00€
<b>Americano • American</b>	1,80€
<b>Meia de Leite • Café Latte</b>	1,80€

# CHÁ • TEA

<p><b>Mizudashi BIO • Mizudashi Organic</b></p> <p><b>O Chá frio</b> - Um chá muito comum no Japão, que é preparado em água fria. A mistura de um Sencha de alta qualidade com o chá pulverizado – Matcha – torna-o numa perfeita bebida isotónica. Devido ao seu sabor fresco e suave é o chá perfeito para os dias mais quentes. Limpa o paladar e acompanha bem todas as comidas, tal como o vinho. Refrescante, com aromas delicados, sem cafeína.</p> <p><i>Cold Tea</i> - A very common tea in Japan, prepared with cold water. The mixture of a high quality Sencha and tea powder - Matcha - makes it a perfect isotonic drink. Due to its fresh and mild flavor it's perfect for hot days. Cleans the palate and goes well with all foods, just like wine. Refreshing with delicious natural flavours, no caffeine.</p>	2,50€
<p><b>Chá Príncipe Bio Green • Tea with Lemongrass Organic</b></p> <p><b>O chá com o toque português</b> - Príncipe português junta-se a princesa japonesa. Uma união com a frescura da erva-príncipe e a delicadeza do chá verde japonês, que aproxima o Oriente do Ocidente. Os aromas cítricos da erva aromática combinam bem com os aromas do Sencha da colheita do Verão, rico em vitaminas e minerais. Aromas cítricos e refrescantes, pouca cafeína.</p> <p><i>A Portuguese mixture</i> - A refreshing combination of Portuguese Lemongrass and Japanese green tea, which approximates East and West. The natural lemon flavour balances very well with the Sencha picked in summer time, which is especially rich in vitamins and minerals. Refreshing lemon flavour, little caffeine.</p>	2,50€
<p><b>Florchá Bio</b></p> <p><b>Flores planta de chá portuguesas</b> - Da planta de chá, Camellia sinensis, normalmente são usadas as folhas para fazer chá. A nossa plantação de chá encanta nos no Outono com flores lindas, que começamos de desidratar. Assim as flores mantêm a sua beleza e fazem um infusão delicada com aromas frescas, verdes e taninos delicados. Deixa-se encantar pelas flores da Camellia sinensis. Floral com delicados taninos e toque verde, sem cafeína</p> <p><i>Portuguese Tea Plant Flowers</i> - In Spring, the leaves of the Camellia sinensis plant are used to make tea. In the Autumn, these same plants in our tea plantation produce beautiful flowers, which we carefully pick and dehydrate. The flowers thus maintain their beauty and make a delicate infusion with fresh green flavours and delicate tannins. Let yourself be enchanted by the flowers of Camellia sinensis. Floral flavours with delicate, green tannins, no caffeine.</p>	4,00€
<p><b>Pipachá Bio</b></p> <p><b>Chá Oolong afinado em pipas de vinho do Porto</b> - A nossa paixão pelo chá e vinho reflecte-se no PIPACHA. As pipas que guardaram vinho do porto Niepoort durante muitas décadas têm a sua alma própria. Escolhemos o chá oolong biológico, semi-oxidado com os seus aromas complexos de frutos secos e taninos delicados, para afinar e apanhar a alma das velhas pipas de vinho do porto Niepoort. Um chá que nos introduz num novo mundo de aromas. Aromas de frutos secos, mel e final do vinho do Porto, pouca cafeína.</p> <p><i>Oolong tea in portwine casks Organic</i> - Our passion for tea and wine is reflected in our PIPACHA. Niepoort port wine is often matured for decades in wooden pipes, which take on some of the characteristics of the port. We have selected a semi-oxidized organic oolong tea with its complex flavours of dried fruits and its delicate tannins, and stored it in some of these pipes, such that, over time, the tea will absorb some of the port wine flavours. A tea that opens up new tasting dimensions. Flavour of dried fruits and honey with an elegant portwine nose and finish, little caffeine.</p>	4,00€

# CHÁ • TEA

<b>Chá Amarelo Bio</b> <b>O chá para o Imperador chinês</b> - O chá amarelo antigamente foi reservado exclusivamente para o imperador da China e por muito tempo foi um segredo bem guardado. É o chá mais raro, cuja produção é muito limitada, sendo exclusivamente produzido na China. A sua produção é muito complexo com vários ciclos de secagem e repouso em tecidos ligeiramente húmidos causa que as folhas oxidem lentamente e fiquem com um brilho amarelado. Maduro, suavemente adocicado e sem adstringência, pouca cafeína. <i>the tea historically offered to the emperor</i> - Yellow tea is the rarest type of tea, the production of which is very limited, as it comes exclusively from China. The complex production, which requires elite expertise and experience passed from generation to generation, creates the yellow tone of the leaves and their complex aromas. Mature, touch of natural sweetness, without astringency, some caffeine.	4,00€
<b>Tisana Festa das Flores BIO</b> Manjerição-canela, hortelã-pimenta, perpétua-morango, perpétua-roxa, calêndula, girassol. Aromas florais, toque de canela, sem cafeína <i>Cinemon Basil, peppermint, strawberry perpetuate, purple perpetuate, calendula, sunflower. Floral flavours, mint and a touch of cinamon, no caffeine.</i>	3,00€
<b>Tisana Sabores Da Terra Bio</b>	3,00€

# COUVERT

<b>Cesto de Pão • Basket Bread</b>	2,00€
<b>Queijo de Azeitão • Azeitão Cheese</b>	5,00€
<b>Queijo de Ovelha • Sheep's Cheese</b>	3,50€
<b>Azeite • Olive Oil</b>	1,50€
<b>Aperitivos • Dried Fruit</b>	1,50€

# PETISCOS • TAPAS

<b>Moelas • Typical dish made with chicken gizzards</b>	6,00€
<b>Rojões • Typical fried Pork cubes</b>	6,50€
<b>Bifaninhas • small Pork steaks</b>	5,00€
<b>Feijão Frade • Black-eyed Beans</b>	2,50€
<b>Salada de Polvo • Octopus Salad</b>	8,00€
<b>Punhetas de Bacalhau • Typical Codfish salad with onion, parsley and olive oil</b>	7,00€
<b>Chouriço Assado • Portuguese Chorizo</b>	6,00€
<b>Tarte de Courgette • Zucchini Slice</b> preparado vegetariano com courgette e queijo gratinado vegetarian dish with zucchini and gratin cheese	7,00€
<b>Sardinha em Azeite (conservas) • Portuguese Sardines in Olive Oil (Canned)</b>	3,00€
<b>Sardinha s/ Pele e s/ Espinhas em Tomate (conservas) • Portuguese Sardines in Tomato Sauce without skin or spine (Canned)</b>	4,00€
<b>Sardinha s/ Pele e s/ Espinhas com Limão e Basílico (conservas) • Portuguese Sardines in Lemon and basil without skin or spine (Canned)</b>	4,50€
<b>Atum Sangacho (conservas) • “Sangacho” Tuna Fish (Canned)</b>	5,20€
<b>Bacalhau Ovas c/ Temperos (conservas) • Cod fish Roe (Canned)</b>	11,50€
<b>Ovas de cavala à Portuguesa (conservas) • Mackerel roe (Canned)</b>	14,00€
<b>Filetes de cavala c/ Temperos* 3 anos de estágio em lata (conservas) • Mackerel fillet with spices (3 year old), (Canned)</b>	5,50€
<b>Filete de cavala com Limão • Mackerel fillet with lemon (Canned)</b>	5,00€

# TÁBUAS • BOARDS

<b>Pequena - Queijos • Small Cheese Board (2 px.)</b>	9,00€
<b>Pequena - Enchidos • Small Sausage Board (2 px.)</b>	9,00€
<b>Pequena - Queijos e Enchidos • Small cheese and sausage Board (2 px.)</b>	9,50€
<b>Grande - Queijos e Enchidos • Large cheese and sausage Board (4/5 px.)</b>	22,00€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor.