

*Não fiz nada, bem sei, nem o farei,  
Mas de não fazer nada isto tirei,  
Que fazer tudo e nada é tudo o mesmo,  
Quem sou é o espectro do que não serei.*

*Vivemos aos encontros do abandono  
Sem verdade, sem dúvida nem dono.  
Boa é a vida, mas melhor é o vinho.  
O amor é bom, mas é melhor o sono.*

**Fernando Pessoa**

# 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 ESTE MÊS • WINE THIS MONTH

## TINTO • RED



<b>Qta. Romaneira</b> DOURO	6,00€	22,00€
<b>Pousio</b> Escolha ALENTEJO	3,50€	11,25€

## BRANCO • WHITE

<b>Pousio</b> Arinto ALENTEJO	4,50€	15,25€
<b>H.O.</b> DOURO	3,20€	9,70€

## ROSÉ • ROSÉ

<b>Reynolds</b> ALENTEJO	3,00€	9,65€
-----------------------------	-------	-------

## *Pequenos produtores • Small producers*

## TINTO • RED

<b>Infinitude</b> Pinot Noir & Merlot COLARES	6,00€	21,50€
---	-------	--------

## BRANCO • WHITE

<b>António Oliveira</b> DÃO	3,75€	13,50€
--------------------------------	-------	--------

## *Vinhos Niepoort • Niepoort Wine*

## TINTO • RED

<b>Rótulo</b> DÃO	3,20€	9,75€
----------------------	-------	-------

## BRANCO • WHITE

<b>Dócil</b> Loureiro VINHO VERDE	3,50€	11,00€
---	-------	--------

# VINHO • WINE

## TINTO . RED



<b>Diálogo</b> DOURO	4,00€	11,75€
<b>Vertente</b> DOURO	6,20€	18,75€
<b>Portal</b> DOURO	4,20€	12,50€
<b>Qta. do Portal</b> Reserva DOURO	6,10€	18,25€
<b>Cottas</b> Reserva DOURO	6,50€	19,25€
<b>Qta. da Pedra Escrita</b> Biológico DOURO	7,10€	21,25€
<b>Quinta do Cidrô</b> Touriga Nacional DOURO	6,10€	18,10€
<b>Lhaços</b> TRÁS-OS-MONTES	4,10€	12,20€
<b>Lhaços</b> Reserva TRÁS-OS-MONTES	6,20€	18,50€
<b>Beyra</b> Reserva BEIRA INTERIOR	4,00€	11,80€
<b>Conciso</b> DÃO	10,70€	32,00€
<b>Titular</b> Reserva DÃO	5,00€	14,75€
<b>António Oliveira</b> DÃO	5,00€	14,75€
<b>Gonçalves Faria</b> BAIRRADA	10,60€	31,65€
<b>Colinas</b> Reserva BAIRRADA	6,50€	19,50€

## TINTO . RED



<b>Qta. da Escusa</b> Harvest TEJO	4,40€	13,15€
<b>Villa Nogueira</b> Harvest LISBOA	4,50€	13,25€
<b>Página</b> Pinot Noir LISBOA	5,40€	16,00€
<b>Dory</b> LISBOA	3,00€	10,50€
<b>Infinitude</b> Merlot COLARES	10,70€	31,90€
<b>Pousio Selection</b> ALENTEJO	3,80€	11,20€
<b>Julian Reynolds</b> Reserva ALENTEJO	6,00€	18,00€

## BRANCO . WHITE



<b>Longos Vales</b> Alvarinho VINHO VERDE	5,10€	15,30€
<b>Qta. Santa Cristina</b> Alvarinho & Trajadura VINHO VERDE	3,30€	9,75€
<b>Camaleão</b> ALVARINHO VINHO VERDE	4,50€	13,25€
<b>Diálogo</b> DOURO	4,00€	11,75€
<b>Portal</b> DOURO	4,20€	12,50€
<b>Quinta Síbio</b> Field Blend DOURO	6,60€	19,75€

## BRANCO . WHITE



<b>Qta. da Pedra Escrita</b> Biológico DOURO	5,40€	16,00€
<b>Guyot</b> DOURO	7,50€	22,30€
<b>Cottas</b> Reserva DOURO	6,10€	18,25€
<b>Titular</b> DÃO	3,20€	9,60€
<b>Titular Passado</b> DÃO	6,60€	19,95€
<b>Colinas</b> Chardonnay BAIRRADA	6,10€	18,30€
<b>Qta. da Escusa</b> Harvest TEJO	4,40€	13,15€
<b>Villa Nogueira</b> Harvest LISBOA	4,50€	13,25€
<b>Página</b> Sauvignon Blanc LISBOA	5,40€	16,00€
<b>Julian Reynolds</b> ALENTEJO	5,30€	15,90€
<b>Pousio Selection</b> ALENTEJO	3,80€	11,20€
<b>Muros de Magma</b> Verdelho AÇORES	12,20€	36,50€

## ROSE



<b>Portal</b> DOURO	4,10€	12,15€
<b>Colinas</b> BAIRRADA	6,00€	17,75€
<b>Pousio Selection</b> ALENTEJO	3,80€	11,20€

# VINHO DO PORTO

## PORT WINE






<b>Niepoort</b> Tawny	3,30€	12,90€
<b>Niepoort</b> Senior Tawny	4,70€	18,50€
<b>Niepoort</b> Tawny 10 anos • <i>Tawny 10 years old</i>	7,90€	31,30€
<b>Niepoort</b> Tawny 20 anos • <i>Tawny 20 years old</i>	13,90€	55,60€
<b>Niepoort</b> Colheita 1997 • <i>Single Harvest 1997</i>	14,90€	59,60€
<b>Niepoort</b> Colheita 2000 • <i>Single Harvest 2000</i>	11,70€	46,60€
<b>Niepoort</b> Colheita 2004 • <i>Single Harvest 2004</i>	9,00€	35,95€
<b>Niepoort</b> Colheita 2007 • <i>Single Harvest 2007</i>	8,60€	34,40€
<b>Niepoort</b> Ruby	3,30€	12,90€
<b>Niepoort</b> Junior Ruby	4,30€	17,10€
<b>Niepoort</b> Late Bottle Vintage 2014	4,70€	18,50€
<b>Niepoort</b> Crusted	5,60€	22,30€
<b>Niepoort</b> Bioma Crusted	9,50€	37,90€
<b>Niepoort</b> Branco • <i>White</i>	3,30€	12,90€
<b>Niepoort</b> Branco Seco • <i>Dry White</i>	3,30€	12,90€
<b>Niepoort</b> Branco 10 anos • <i>White 10 years old</i>	7,90€	31,30€


### COKTAILS

<b>Porto Tónico • <i>White Port and Tonic</i></b>	5,00€	
<b>Escolha do Escanção • <i>Sommelier choice</i></b>	6,00€	


# PROVAS • TASTE

VINHO • WINE		PREMIUM 
<b>Douro</b> <i>Branco<u>s</u> ou tinto<u>s</u> • White <u>or</u> red</i>	10,00€	25,00€
<b>Monocasta • Single variety</b> <i>Branco<u>s</u> ou tinto<u>s</u> • White <u>or</u> red</i>	15,00€	32,00€
<b>Portugal 3 Regiões • Portugal 3 region</b> <i>Branco<u>s</u> ou tinto<u>s</u> • White <u>or</u> red</i>	12,00€	28,00€
<b>Niepoort</b> <i>Branco<u>s</u> ou tinto<u>s</u> • White <u>or</u> red</i>	39,00€	45,00€

		PREMIUM 
<b>Douro</b> <i>Branco<u>s</u> e tinto<u>s</u> • White <u>and</u> red</i>	20,00€	50,00€
<b>Monocasta • Single variety</b> <i>Branco<u>s</u> e tinto<u>s</u> • White <u>and</u> red</i>	35,00€	70,00€
<b>Portugal 6 Regiões • Portugal 6 region</b> <i>Branco<u>s</u> e tinto<u>s</u> • White <u>and</u> red</i>	25,00€	60,00€

VINHO DO PORTO • PORT WINE	
<b>Introdução • Introduction</b> <i>Tawny, Ruby, White</i>	10,00€
<b>Branco<u>s</u> • White</b> <i>Dry White, White, 10 years old White</i>	18,00€
<b>Colheitas • Single Harvest (premium)</b> <i>1997, 2004, 2007</i>	35,00€

	
<b>Niepoort Premium</b> <i>Dry White, 10 years old White, LBV, Sênior Tawny, 20 years old Tawny</i>	30,00€



## COLHEITA TARDIA

### LATE HARVEST



<b>Portal</b> DOURO	7,10€	21,15€
<b>Cortinha Velha</b> Alvarinho VINHO VERDE	7,40€	29,25€

## CHAMPAGNE



<b>Drappier</b> Carte D'or	12,70 €	37,90 €
<b>Drappier</b> Rosé Brut	16,20 €	48,50 €
<b>Drappier</b> Brut Nature	16,20 €	48,50 €

## ESPUMANTES

### SPARKLING



<b>Real Companhia Velha</b> Bruto	8,40 €	24,95 €
<b>Côto de Mamoelas</b> Bruto	5,70 €	16,85 €
<b>Pousio</b> Bruto Natural	6,40 €	18,95 €
<b>Água Viva</b> Bruto	8,20 €	24,50 €
<b>Quinta de Cottas</b> Tinto Cão	6,90 €	20,60 €
<b>Cortinha Velha</b> Reserva Bruto Rose	7,40 €	22,00 €

## SANGRIA



<b>Tinta . Red</b>	7,00€	12,00€
<b>Branca . White</b>	7,00€	12,00€
<b>Espumante . Sparkling</b>	9,00€	16,00€

## 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€

# 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€

## ÁGUA • WATER

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

## CAFETARIA • COFFEE

<b>Café • Coffee</b>	1,00€
<b>Descafeinado • Decaffeinated</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

<p><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.</p> <p><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.</p>	4,00€
<p><b>Tisana Festa das Flores BIO</b> Manjeriçã-canela, hortelã-pimenta, perpétua-morango, perpétua-roxa, calêndula, girassol. Aromas florais, toque de canela, sem cafeína</p> <p><i>Cinemon Basil, peppermint, strawberry perpetuate, purple perpetuate, calendula, sunflower. Floral flavours, mint and a touch of cinamon, no caffeine.</i></p>	3,00€
<p><b>Tisana Sabores Da Terra Bio</b></p>	3,00€

## COUVERT

<b>Cesto de Pão</b> . <i>Basket Bread</i>	2,00€
<b>Azeite</b> . <i>Olive Oil</i>	1,50€
<b>Paté de Cavala Picante</b> . <i>Spiced Mackerel Paté</i>	3,50€
<b>Paté de Sardinha</b> . <i>Sardine Paté</i>	2,75€
<b>Paté de Atum</b> . <i>Tuna Paté</i>	2,75€
<b>Paté de Bacalhau</b> . <i>Codfish Paté</i>	3,50€

## PETISCOS • TAPAS

<b>Queijo de Azeitão</b> . <i>Creamy Cheese from Sheep's milk</i>	5,00€
<b>Queijo de Ovelha</b> . <i>Sheep's Cheese</i>	3,50€
<b>Cardos com Amêndoa</b> . <i>Thistles with Almond</i> Vegan	6,50€
<b>Salada de Polvo</b> . <i>Octopus Salad</i>	8,00€
<b>Punhetas de Bacalhau</b> . <i>Typical Codfish salad with onion, parsley and olive oil</i>	7,00€
<b>Moelas</b> . <i>Typical dish made with chicken gizzards</i>	6,00€
<b>Rojões</b> . <i>Typical fried Pork cubes</i>	6,50€
<b>Bifaninhas</b> . <i>small Pork steaks</i>	5,00€
<b>Chouriço Assado</b> . <i>Portuguese Chorizo</i>	6,00€
<b>Sardinha s/ Pele e s/ Espinhas em Azeite (conservas)</b> . <i>Portuguese Sardines in Olive Oil without skin or spine (Canned)</i>	5,00€
<b>Sardinha s/ Pele e s/ Espinhas em Tomate (conservas)</b> . <i>Portuguese Sardines in Tomato Sauce without skin or spine (Canned)</i>	4,85€
<b>Sardinha s/ Pele e s/ Espinhas com Limão e Basilico (conservas)</b> . <i>Portuguese Sardines in Lemon and basil without skin or spine (Canned)</i>	5,15€
<b>Sardinha c/ Pimento Assado (conservas)</b> . <i>Portuguese Sardines with roasted pepper (Canned)</i>	4,40€
<b>Filetes de Cavala em Azeite Picante com Condimentos (conservas)</b> . <i>Mackerel fillet in Spicy Olive Oil (Canned)</i>	5,00€
<b>Filetes de Atum em Azeite (conservas)</b> . <i>Tuna Fillets in Olive Oil (Canned)</i>	4,70€

## TÁBUAS • BOARDS

Queijos . <i>Cheese Board (2 px.)</i>	12,00€
Enchidos . <i>Sausage Board (2 px.)</i>	12,00€
Queijos e Enchidos . <i>Cheese and Sausage Board (2 px.)</i>	15,00€
Queijos e Enchidos . <i>Cheese and Sausage Board (4/5 px.)</i>	27,00€

## DOCE • SWEET

Pergunte-nos quais os doces de hoje . *Ask us the desserts for today*

### Take Away

Acresce 1€ ao total do pedido • 1€ extra for take away

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.