

CARTA DE VINHOS

WINE MENU



ESPUMANTE · SPARKLING

Espumantes é tempo de borbulhas!...

Sparkling wine – a moment for bubbles!...

Frescos, Vibrantes e Equilibrados. Seleccionámos alguns espumantes portugueses para uma gastronomia leve e igualmente delicada.

Fresh, Vibrant, and Balanced. We specially selected a variety of Portuguese sparkling wines to accompany a light and equally delicate cuisine.

Espumante Adega Mãe Bruto 2015	Lisboa · 15,60 €
Espumante Quinta do Rol Rosé 2009	Lisboa · 27,00 €
Espumante Luís Pato “Maria Gomes”	Bairrada · 23,40 €
Espumante Qta. dos Abibes Arinto e Baga 2013	Bairrada · 23,50 € / 4,00 € copo

VERDE

Subimos até aos Verdes!...

Up to the Verde Wine!...

Vinhos elegantes, frutados, leves e com uma frescura ímpar. Escolhemos estes vinhos para harmonizar com refeições leves, saladas, peixes e mariscos.

Fruity, elegant, and light wines of an exceptional freshness. We harmonically pair them with light meals, salads, fish and ocean delights.

Quinta de Santiago “Alvarinho” 2016	V. Verde · 32,30 €
Muros Antigos “Alvarinho” 2016	V. Verde · 20,40 €
Soalheiro Allo 2016	V. Verde · 15,40 €

ROSÉ

Rosés, rosados e rosáceos!...

Pink, rosy, and pinkish!...

São vinhos com características de brancos, mas que recebem alguma da personalidade dos vinhos tintos. Frutados, florais e secos são ideais para marisco, peixes e saladas.

With characteristics of whites, these wines still carry some traits of reds.

Fruity, floral and dry, they become the ideal choice to accompany fish, ocean delights, fish and salads.

Quinta da Boa Esperança 2017	Lisboa · 14,80 €
Mar da Palha – Quinta da Chocapalha 2016	Lisboa · 13,00 € / 4,00 € copo
Quinta do Rol Pinot Noir 2016	Lisboa · 16,60 €

BRANCO · WHITE

Branços jovens e irreverentes!...

Young and Rebellious Whites!...

Branços frutados, frescos e aromáticos, de fácil consumo, podem acompanhar uma gastronomia variada. Aconselhamos estes brancos para a nossa opulenta e nobre escolha de peixes.

Temptingly easy-going, our fruity, fresh and aromatic whites match a greatly varied gastronomy. We especially recommend pairing them with our opulent and noble selection of fish plates.

Adega Mãe “Chardonnay” 2016	Lisboa · 19,00 €
Quinta do Rol Sauvignon Blanc 2011	Lisboa · 15,30 €
Casa das Gaeiras 2015	Lisboa · 13,50 €
Casa de Santos Lima “Arinto e Chardonnay” 2016	Lisboa · 13,50 €
Casa de Santos Lima “Sauvignon Blanc” 2016	Lisboa · 13,50 €
Ramilo 2016	Lisboa · 19,80 € / 4,00 € copo
Quinta da Chocapalha “Arinto” 2016	Lisboa · 15,90 €
Mar de Lisboa Chocapalha 2016	Lisboa · 13,50 €
Velhos Tempos Reserva 2016	Lisboa · 11,70 € / 4,00 € copo
Várzea da Pedra Fernão Pires 2016	Lisboa · 21,60 €
Várzea da Pedra 2016	Lisboa · 13,50 €
Luís Pato Rebel 2015	Bairrada · 20,00 €
Pormenor 2016	Douro · 26,40 €
Sagrado 2016	Douro · 18,50 €
Paxá 2016	Algarve · 13,30 € / 4,00 € copo
.com Tiago Cabaço 2016	Alentejo · 14,70 €
Quinta de Cabriz 2015	Dão · 13,50 € / 4,00 € copo

Branços com alma de tintos!...

Whites with a soul of Reds!...

Estruturados, complexos e completamente distintos. Normalmente estes vinhos brancos acompanham pratos tradicionais de fortes sabores, que encontra numa gastronomia de conforto.

Structured, complex, and entirely distinct. Usually these white wines perfectly emphasize traditional plates of intense flavours.

Quinta do Pinto Marsanne & Roussane 2015	Lisboa · 36,90 €
Quinta do Monte D’Oiro Madrigal 2015	Lisboa · 33,70 €
Casal de Sta. Maria Chardonnay 2014	Lisboa · 41,50 €
Somnium 2014	Douro · 40,40 €
Herdade dos Grous 2014	Alentejo · 24,20 €
Cartuxa 2016	Alentejo · 25,50 € / 5,00 € copo
Pêra Manca 2014	Alentejo · 63,00 €

CARTA DE VINHOS

WINE MENU



TINTO · RED

Tintos, jovens e perfumados. Mocidade, frescura e juventude!...

Young and perfumed Reds. Freshness and youthfulness...

Estes tintos jovens caracterizam-se por aromas primários, frutados e de fácil consumo, sendo vinhos consensuais. Recomendamos para harmonizar com estes vinhos pratos de carne grelhada, peixes de sabores intensos e queijos de pouca cura.

These young wines, characterized by primary aromas and fruitiness, are consensual and easy to drink. We recommend pairing them with grilled meat, fish of strong flavours, and young cheeses.

Quinta do Monte D'Oiro LYBRA 2014	Lisboa · 21,50 €
Adega Mãe Touriga Nacional 2014	Lisboa · 16,10 € / 4,50 € copo
Adega Mãe Pinot Noir 2015	Lisboa · 18,90 €
Quinta do Pinto Estate Collection 2013	Lisboa · 19,00 €
Vale da Capucha 2012	Lisboa · 27,30 €
Quinta da Chocapalha 2013	Lisboa · 19,30 €
Ramilo 2013	Lisboa · 19,80 € / 4,00 € copo
Quinta da Serôdia 2015	Douro · 14,60 €

De longevidade e maturidade, o melhor que o tempo pode produzir: vinhos tintos evoluídos, complexos e encorpados.

Mature, complex and full-bodied, these reds are true masterpieces developed over time.

Porque estes vinhos robustos promovem uma gastronomia rica em sabor, recomendamos que acompanhem pratos substanciais, estufados e assados.
These robust wines enhance strong flavours and we recommend having them with substantial stewed or baked dishes.

Quinta da Chocapalha Vinha Mãe 2012	Lisboa · 40,00 €
Quinta de Pancas Grande Reserva 2012	Lisboa · 52,30 €
Quinta da Boa Esperança Syrah 2015	Lisboa · 13,50 €
Herdade do Esporão Reserva 2014	Alentejo · 38,20 € / 9,00 € copo
Cortes de Cima Trincadeira 2014	Alentejo · 42,50 €
Quinta da Serôdia Reserva 2013	Douro · 18,50 €
Crasto Superior 2014	Douro · 32,40 € / 9,00 € copo
Monte Cascas Grande Reserva 2011	Douro · 40,00 €
Casa de Santar Reserva 2013	Dão · 36,30 €
Ribeiro Santo Reserva 2014	Dão · 21,40 €

DOCE · SWEET

O que é doce nunca amargou!... Vinhos doces e generosos.

Sweet and generous wines.

Alguns de doçura inata, outros fortificados, todos eles aromáticos, suaves e de características únicas. Sugerimos que estes vinhos sejam acompanhados por queijos de meia cura, sobremesas com alguma doçura, ou até mesmo um café robusta ou arábica para terminar a refeição.

Some of innate sweetness, others fortified, but all of them aromatic, smooth, and simply unique. These wines perfectly match medium-aged cheeses, desserts or can even accompany a robusta or arabic cup of coffee.

Taylor's Tawny 10 Anos	28,10 € / 10,00 € copo
Porto Sagrado Ruby	32,30 € / 5,00 € copo
Cambridge White Porto	36,50 € / 5,00 € copo
Taylor's LBV 2011	51,10 € / 7,00 € copo
Colheita Tardia Casa de Santos Lima	24,00 € / 6,00 € copo
Moscatel José Maria da Fonseca Alambre	16,60 € / 5,00 € copo

*Juntos
a celebrar
o Mar*