

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 Luís Pato "Maria Gomes"	Bairrada · 24,30 €
Espumante Quinta do Rol Rosé 2009	Lisboa · 30,80 €
Espumante Rama e Selas, Milheiro Selas 2014	Bairrada · 30,40 € / 5,00 € ^{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.

Muros Antigos "Alvarinho" 2017	V. Verde · 21,30 €
Soalheiro Allo 2018	V. Verde · 16,00 €
Vale dos Ares 2017	V. Verde · 27,20 €

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.

Mar da Palha – Quinta da Chocapalha 2017	Lisboa · 14,30 / €4,00 € ^{copo}
Quinta do Rol Pinot Noir 2016	Lisboa · 18,00 €
Quinta da Boa Esperança 2018	Lisboa · 15,40 €

BRANCO · WHITE

Brancos jovens e irreverentes!... *Young and Rebellious Whites!...*

Brancos 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.

Vale da Capucha 2016	Lisboa · 28,40 €
Adega Mãe "Chardonnay" 2016	Lisboa · 19,70 €
Quinta do Rol Sauvignon Blanc 2015	Lisboa · 18,00 €
Casa das Gaeiras 2017	Lisboa · 14,10 €
Casa de Santos Lima "Arinto e Chardonnay" 2017	Lisboa · 14,10 €
Casa de Santos Lima "SauvignonBlanc" 2017	Lisboa · 14,10 €
Quinta da Chocapalha "Arinto" 2017	Lisboa · 17,00 €
Velhos Tempos Reserva 2017	Lisboa · 14,10 € / 4,00 € ^{copo}
Luís Pato Rebel 2017	Bairrada · 21,90 €
Sagrado 2017	Douro · 19,20 €
Paxá 2017	Algarve · 15,40 € / 4,00 € ^{copo}
Quinta de Cabriz 2017	Adão · 14,10 € / 4,00 € ^{copo}

Brancos 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 2016	Lisboa · 36,90 €
Quinta do Monte D'Oiro Madrigal 2016	Lisboa · 33,70 €
Somnium 2014	Douro · 44,90 €
Herdade dos Grous 2017	Alentejo · 26,70 €
Cartuxa 2017	Alentejo · 26,50 € / 5,00 € ^{copo}
Pêra Manca 2016	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 2015	Lisboa · 23,20 €
Adega Mãe Touriga Nacional 2015	Lisboa · 16,70 € / 4,50 € copo
Quinta do Pinto Estate Collection 2013	Lisboa · 21,60 €
Vale da Capucha 2012	Lisboa · 28,40 €
Quinta da Chocapalha 2015	Lisboa · 20,00 €
Quinta da Serôdia 2015	Douro · 15,20 €
Quinta do Rol Pinot Noir 2010	Lisboa · 28,70 €

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

Mature, complex, and full-bodied, these reds are Time's most famed masterpieces.

Estes vinhos são robustos e promovem uma gastronomia rica cheia de sabor, aconselhamos estes vinhos para pratos substanciais, estufados e assados.

We advise matching them with substantial plates, stewed and baked.

Quinta da Chocapalha Vinha Mãe 2013	Lisboa · 40,00 €
Quinta de Pancas Grande Reserva 2013	Lisboa · 52,30 €
Herdade do Esporão Reserva 2015	Alentejo · 39,70 € / 9,00 € copo
Cortes de Cima Trincadeira 2015	Alentejo · 45,90 €
Crasto Superior 2015	Douro · 33,70 € / 9,00 € copo
Monte Cascas Grande Reserva 2011	Douro · 40,00 €
Quinta da Serôdia Reserva 2013	Douro · 19,20 €
Casa de Santar Reserva 2012	Dão · 36,90 €
Ribeiro Santo Reserva 2014	Dão · 22,20 €

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	48,70 € / 7,00 € copo
Porto Sagrado Ruby	32,30 € / 5,00 € copo
Taylor's LBV 2012	35,80 € / 10,00 € 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*