

## Entradas & Sopas

### STARTERS & SOUPS

<b>Ovo de uma hora</b> com creme de espinafres e salsa, zabaione de trufa branca <b>One hour egg</b> <i>with spinach and parsley cream, white truffle zabaione</i>	€ 17,00
<b>Escalope de foie gras com quatro especiarias,</b> salada de lentilhas, bavaoise de milho, gengibre e avelãs, redução de Porto L.B.V. <b>Foie gras escalope with four spices,</b> <i>lentils salad, corn, ginger and hazelnut bavaoise, L.B.V. Port reduction</i>	€ 22,50
<b>Vieiras braseadas,</b> espuma de cogumelos selvagens, batata ratte e pérolas de beterraba <b>Braised scallops,</b> <i>wild mushrooms foam, ratte potato and beetroot pearls</i>	€ 23,00
<b>Carpaccio de lagostins com crosta de alcaparras e azeitonas,</b> esferificação de tomate, legumes marinados e ovo de codorniz <b>Crayfish Carpaccio with capers and olives crust,</b> <i>tomato spheres, marinated vegetables and quail egg</i>	€ 29,50
<b>Creme de chícharo e abóbora manteiga</b> com tagliolini de cogumelos <b>Chickpea and pumpkin cream soup</b> <i>with mushroom tagliolini</i>	€ 15,00
<b>Sopa de lavagante</b> com mexilhão e pleurotus rosa <b>Lobster soup</b> <i>with mussels and pink pleurotus</i>	€ 20,00

Caso tenha alguma restrição ou intolerância alimentar,  
queira por favor informar o Chefe de Sala no acto do pedido

*Should any dietary restriction or intolerance apply,  
please inform the Head Waiter while placing the order*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,  
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

*No dish, food product or beverage, including couvert,  
may be charged if not requested by the guest or if rendered useless by the same.*

*V* – Prato Vegetariano / Vegetarian Dish

IVA à taxa legal incluído – VAT rate applied

## *Pastas & Risottos*

---

### PASTA & RISOTTO

<b>Tagliolini verde com tomate e manjeriçao - <i>V</i></b> <i>Tagliolini Verdi with tomato and basil sauce</i>	€ 17,50
<b>Tagliolini verde gratinado</b> com fiambre e presunto de Parma <i>Tagliolini verdi au gratin</i> <i>with ham and Parma smoked ham</i>	€ 24,00
<b>Gnocchis de batata-doce roxa,</b> puré de abóbora, chips de alcachofra, parmesão e balsâmico reduzido <i>Purple sweet potato gnocchis,</i> <i>pumpkin purée, artichoke chips, parmesan and balsamic reduction</i>	€ 18,50
<b>Ravioli de galinha caseira</b> com legumes da horta e milho crocante <i>Farm grown chicken ravioli</i> <i>with garden vegetables and crispy corn</i>	€ 19,00
<b>Risotto à Parmigiana</b> com gema de ovo biológico a baixa temperatura e trufa preta <i>Parmigiana risotto</i> <i>with low temperature biologic egg yolk and black truffle</i>	€ 22,00
<b>(Mínimo duas pessoas / Minimum 2 people)</b>	
<b>Arroz de peixes e mariscos</b> com torricado de tomate e pimentos <i>Fish and seafood rice</i> <i>with tomato and peppers toasty</i>	€ 28,00
<b>(Mínimo duas pessoas / Minimum 2 people)</b>	

## *Menu do Chef*

---

### CHEFS MENU

**Ovo de uma hora / *One hour egg***

**Gnocchis de batata-doce roxa / *Purple sweet potato gnocchis***

**Bochecha de vitela confitada / *Confit veal cheek***

**Tiramisú Clássico / *Classic Tiramisu***

**Café e mignardises / *Coffee and mignardises***

**Preço / *Price***

**€ 54,00**

**(Mínimo duas pessoas / Minimum 2 people)**

# Peixes & Carnes

---

## FISH & MEAT

- Bacalhau à Brás** € 29,50  
com cogumelos selvagens e sua esferificação  
**Bacalhau à Brás codfish**  
*with wild mushrooms and their spheres*
- Pargo rosa a baixa temperatura,** € 31,00  
sucos de lingueirão, batata-doce braseada, cogumelos maitake  
e caldo de coentros  
**Low temperature pink snapper,**  
*razor fish juices, braised sweet potato, maitake mushrooms and coriander broth*
- Robalo de linha assado** € 42,00  
com puré de feijão branco, alcachofras à veneziana  
e molho bouillabaise  
**Roast line fished sea bass**  
*with white bean purée, venetian artichokes and bouillabaise sauce*
- Peito de faisão recheado com boletos,** € 30,00  
puré de topinambour, tatin de ruibarbo e espargos verdes panados  
**Bolete mushroom stuffed pheasant breast,**  
*topinambour purée, rhubarb tatin and bread crumbed green asparagus*
- Leitão de porco preto confitado a baixa temperatura,** € 32,00  
em cama de espargos, rosti de batata e trompetas negras,  
gel de clementina  
**Low temperature confit black pork suckling pig,**  
*asparagus bed, potato and black trumpets mushroom rosti, clementine gel*
- Bochecha de vitela confitada** € 33,50  
com puré de batata e maçã, couves de Bruxelas caramelizadas  
e molho avinagrado de mostarda  
**Confit veal cheek**  
*with potato and apple purée, caramelized Brussels sprouts  
and vinegary mustard sauce*

O Chef Hélder Santos oferece-lhe uma tentação para os sentidos,  
através de pratos autênticos e provocadores...  
...deixando permanecer uma memória gastronómica inesquecível...

*Chef Hélder Santos offers a temptation for the senses...  
through authentic and provoking dishes...  
...leaving behind an unforgettable gastronomic memory...*

## *Menu Degustação*

TASTING MENU

**Escalope de foie gras com quatro especiarias,**  
salada de lentilhas, bavaoise de milho, gengibre e avelãs,  
redução de Porto L.B.V.

***Foie gras escalope with four spices,***  
*lentils salad, corn, ginger and hazelnut bavaoise, L.B.V. Port reduction*

**Creme de chícharo e abóbora manteiga**  
com tagliolini de cogumelos

***Chickpea and pumpkin cream soup***  
*with mushroom tagliolini*

**Pargo rosa a baixa temperatura,**  
sucos de lingueirão, batata-doce braseada,  
cogumelos maitake e caldo de coentros

***Low temperature pink snapper,***  
*razor fish juices, braised sweet potato, maitake mushrooms and coriander broth*

**Leitão de porco preto confitado a baixa temperatura,**  
em cama de espargos, rosti de batata e trompetas negras,  
gel de clementina

***Low temperature confit black pork suckling pig,***  
*asparagus bed, potato and black trumpets mushroom rosti, clementine gel*

**Crème Brûlée de gengibre,**  
pêra confitada, telha de Pain d'Épice e gelado de mel

***Ginger Crème Brûlée,***  
*confit pear, Pain d'Épice crispy and honey ice cream*

**Café e mignardises**  
**Coffee and mignardises**

**Preço por pessoa / Price per person**

**€ 62,50**

**(Mínimo duas pessoas / Minimum 2 people)**

# *Índice*

---

## INDEX

A Copo *By the Glass*

Champanhes e Espumantes *Champagnes and Sparkling Wines*

Branco Perfumados e Refrescantes *Perfumed and Refreshing Wines*

Branco com Sentido Gastronómico *Whites with a Gastronomic Sense*

Branco que Fazem Esquecer os Tintos *Whites that Overlook Reds*

Branco do Mundo *Whites of the World*

Rosados e Tintos Jovens *Roses and Young Reds*

Tintos Tradicionais *Traditional Reds*

Tintos de Excelência *Reds of Excellence*

As Grandes Reservas *The Great Reserves*

Tintos do Mundo *Reds of the World*

Vinhos Licorosos *Fortified Wines*

Cervejas *Beers*

Águas do Mundo *Waters of the World*

IVA à taxa legal incluído – *VAT rate applied*



**Espumantes ~ Sparkling Wines****15cl**

Murganheira, Velha Reserva, Távora Varosa 2009 € 10.00

**Champanhes ~ Champagnes****15cl**

Perrier Jouët Grand Brut, Reims NV € 19.00

**Branços ~ Whites****15cl**

Quinta de Santiago, Alvarinho, Vinho Verde 2015 € 8.50

Encostas de Sonim Reserva, Trás-os-Montes 2015 € 7.00

Casa da Passarella O Oenólogo, Encruzado, Dão 2014 € 10.00

Morgado St<sup>a</sup> Catherina, Arinto, Bucelas 2013 € 8.50

Cova da Ursa, Chardonnay, Península de Setúbal 2015 € 8.00

**Tintos ~ Reds****15cl**

Castelo d'Alba, Douro 2015 € 6.00

Vadio, Baga, Bairrada 2013 € 8.00

Casa Cadaval, Cabernet Sauvignon, Tejo 2013 € 9.50

Casal Santa Maria, Pinot Noir, Lisboa 2013 € 13.00

Julian Reynolds Reserva, Alentejo 2009 € 9.00

# *Champagnes*

---

## CHAMPAGNES

<b>Perrier Jouët Grand Brut</b>	<b>NV</b>	<b>€ 95.00</b>
<b>Louis Roederer, Brut Premier</b>	<b>NV</b>	<b>€ 95.00</b>
<b>Ruinart Rosé, Brut, NM</b>	<b>NV</b>	<b>€ 150.00</b>
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b>	<b>NV</b>	<b>€ 170.00</b>
<b>Cuvée Dom Pérignon, Brut, NM</b>	<b>2006</b>	<b>€ 290.00</b>
<b>Krug, Grande Cuvée, Brut, NM</b>	<b>NV</b>	<b>€ 360.00</b>
<b>Cristal Louis Roederer, Brut, NM</b>	<b>2007</b>	<b>€ 370.00</b>
<b>Taittinger Comtes de Champagne, Blanc de Blancs, Brut, Reims</b>	<b>NV</b>	<b>€ 370.00</b>

# *Espumantes*

---

## SPARKLING WINES

<b>Prosecco Canevari, Brut, Treviso</b>	<b>NV</b>	<b>€ 35.00</b>
<b>Quinta dos Carvalhais Rosé, Touriga Nacional, Dão</b>	<b>2007</b>	<b>€ 51.00</b>
<b>Murganheira Velha Reserva, Bruto, Távora Varosa</b>	<b>2009</b>	<b>€ 50.00</b>



# *Branços Perfumados e Refrescantes*

---

## PERFUMED AND REFRESHING WHITES

O nome diz tudo! São vinhos de aroma intenso, que impressionam o olfacto, prevalecendo os aromas florais e frutados, revelando-se no palato. Primam pela frescura e leveza, graças a uma boa acidez. Em regra são vinhos leves, fáceis e jovens.

*The name says it all. Wines with intense aromas, which impress the nose, where flower and fruited scents from the grapes prevail and disclose on the palate. Notable for their crispness, lightness and good acidity. By rule they are light, easy and young.*

**Quinta de Santiago, Alvarinho, Vinho Verde** 2015 € 34.00

**Castas / Grapes** – Alvarinho

Persistente e elegante com notas minerais e frutadas

*Persistent and elegant, with mineral and fruity notes*

**Quinta do Ameal, Loureiro, Vinho Verde** 2015 € 25.00

**Castas / Grapes** – Loureiro

Uma das mais perfumadas castas Portuguesas

*One of the most perfumed Portuguese grape varieties*

**Soalheiro, Alvarinho, Vinho Verde** 2015 € 35.00

**Castas / Grapes** – Alvarinho

O perfume do Alvarinho no seu melhor

*Alvarinho's perfume at its best*

**Encostas de Sonim Reserva, Trás-os-Montes** 2015 € 28.00

**Castas / Grapes** – Códèga do Larinho, Viosinho e Arinto

Notas de fruta tropical, acidez equilibrada e final longo

*Notes of tropical fruit, balanced acidity and long finish*

**Casas Altas, Riesling, Beira Interior** 2014 € 29.00

**Castas / Grapes** – Riesling

Aroma mineral delicado com notas cítricas

*Delicate mineral aroma with citrus notes*

**Adega Mãe, Viosinho, Lisboa** 2014 € 25.00

**Castas / Grapes** – Viosinho

Fresco, notas vegetais, e ligeiro tropical, com acidez refrescante

*Fresh, vegetable and tropical notes balanced with refreshing acidity*

# *Branços Com Sentido Gastronómico*

---

## WHITES WITH A GASTRONOMIC SENSE

São vinhos que impressionam muito mais na boca que no olfacto, e necessitam de algum tempo para libertar todos os seus aromas. São por natureza aromáticos e de boa longevidade, melhorando em regra com o envelhecimento em garrafa. A sua aptidão gastronómica é conferida pela excelente acidez, boa estrutura, grande equilíbrio entre álcool e ácidos e amplitude na boca, que enaltecem os aromas e sabores da comida que acompanham.

*These are wines that impress the palate more than the nose and require time to release all their aromas. These wines are long-lived and lightly aromatic by nature, which improves with aging in the bottle. Their gastronomic qualities are confirmed by their excellent acidity, good structure, great balance and amplexness on the palate.*

**Quinta dos Bons Ares, Douro** 2015 € 31,50  
**Castas / Grapes** – Viosinho, Rabigato e Sauvignon Blanc  
Notas iniciais cítricas e tropicais com final de boca mineral  
*Citric and tropical first notes with a mineral finish*

**Pedra Escrita, Duriense** 2014 € 32.50  
**Castas / Grapes** – Alvarinho, Rabigato, Verdelho e Viognier  
Cor esverdeada e intensidade aromática bem definida,  
final fresco e longo  
*With well defined aroma and green color this wine lingers with a fresh finish*

**Hobby, Tejo** 2015 € 28.50  
**Castas / Grapes** – Fernão Pires  
Elegante, perfumado, com estrutura e boa complexidade  
*Elegant, perfumed, with structure and great complexity*

**DSF Verdelho, Península de Setúbal** 2015 € 31.50  
**Castas / Grapes** – Verdelho  
Expressivo e intenso em aroma, notas de frutos tropicais  
*Expressive and intense aroma, tropical fruit notes*

**Esporão Reserva, Alentejo** 2015 € 32.50  
**Castas / Grapes** – Antão Vaz, Arinto, Roupeiro e Semillion  
Notas de madeira balanceado com fruta madura  
*Oak notes well balanced with matured fruit*

**Tapada de Coelheiros, Alentejo** 2014 € 29,00  
**Castas / Grapes** – Roupeiro, Arinto e Chardonnay  
Frutado, boa complexidade e acidez, final cheio e elegante  
*Fruity, good complexity and acidity, full and elegant finish*

# *Branços Com Sentido Gastronómico*

---

## WHITES WITH A GASTRONOMIC SENSE

<b>Quinta do Cume Reserva, Douro</b>	<b>2013</b>	<b>€ 35.00</b>
<b>Castas / Grapes</b> – Malvasia Fina, Rabigato e Viosinho Mineral no nariz com um ligeiro fumado e notas de fruta de árvore <i>Mineral nose with a smoked scent and tree fruit aroma</i>		
<b>Dona Berta, Rabigato Vinhas Velhas, Douro</b>	<b>2015</b>	<b>€ 42.50</b>
<b>Castas / Grapes</b> – Rabigato Old Vines Elegante com bom aroma frutado e um subtil toque mineral <i>Elegant with good fruity aroma and a subtle mineral touch</i>		
<b>Casa da Passarella, O Oenólogo, Encruzado, Dão</b>	<b>2014</b>	<b>€ 40,00</b>
<b>Castas / Grapes</b> – Encruzado Notas cítricas, volumoso com acidez vibrante <i>Citric notes, full bodied with a vibrant acidity</i>		
<b>Marquesa da Alorna, Grande Reserva, Tejo</b>	<b>2013</b>	<b>€ 51.00</b>
<b>Castas / Grapes</b> – Arinto, Chardonnay, among others Elegante e perfumado com estrutura e grande complexidade <i>Elegant and perfumed with structure and great complexity</i>		
<b>Morgado St<sup>a</sup>. Catherina, Arinto, Bucelas</b>	<b>2013</b>	<b>€ 34.00</b>
<b>Castas / Grapes</b> – Arinto “Mas, este não é o tipo do Bucelas aristocrático, que enche de orgulho o vinhateiro e constitui a glória dos seus torrões?” <i>“However, is this not the type of aristocratic Bucelas, which fills with pride the wine-maker, and constitutes a great glory for His land?”</i> António Augusto de Aguiar, <i>in</i> Conferences about Wines		
<b>Cova da Ursa, Chardonnay, Península de Setúbal</b>	<b>2015</b>	<b>€ 32.00</b>
<b>Castas / Grapes</b> – Chardonnay Chardonnay muito fresco e elegante <i>An elegant and very fresh Chardonnay</i>		
<b>Baron de B, Alentejo</b>	<b>2014</b>	<b>€ 48,00</b>
<b>Castas / Grapes</b> – Arinto, Verdelho e Fernão Pires Fragância de frutos tropicais e tabaco, volumoso e bem estruturado <i>Scent of tropical fruits and tobacco, full bodied and well structured</i>		

# *Brancos que Fazem Esquecer os Tintos*

---

## WHITES THAT OVERLOOK REDS

Existem vinhos brancos excepcionais que valem a pena conhecer, mesmo que se seja um adepto incondicional dos tintos. Em regra, não encantam à primeira vez que se levam à boca, pois não são tão exuberantes no aroma como os perfumados e refrescantes. São vinhos plenos de equilíbrio e delicadeza, que deixam desvendar os seus encantos... lentamente.

*There are exceptional white wines that are worth trying, even if one is an unconditional red wine lover. They do not tend to enchant the first time on the palate, as they are not as exuberant in aroma as the perfumed and refreshing ones. These wines are well balanced and delicate, many of them unveil their enchantments unhurriedly.*

**Redoma Reserva, Douro** 2014 € 81.00

**Castas / Grapes** – Rabigato, Côdega do Larinho, Donzelinho e Arinto

Aroma mineral com notas de frutas de árvore

*Mineral aroma and notes of fruit tree*

**Quinta Foz de Arouce, Beiras** 2014 € 53.00

**Castas / Grapes** – Cerceal

Vigoroso e encorpado com notas minerais

*Vigorous, mineral and full-bodied wine*

**Condessa de Santar, Dão** 2012 € 71.00

**Castas / Grapes** – Cerceal, Encruzado e Arinto

Um branco requintado, a madeira deixa-se provar com elegância

*A refined white wine. Its elegance unveils the French oak maturation*

**Luís Pato Vinha Formal, Bairrada** 2013 € 55.50

**Castas / Grapes** – Bical e Cerceal

Aromas vivos e notas sublimes de madeira

*Lively aromas and a sublime oak touch*

**Fundação Oriente, Colares** 2009 € 45.50

**Castas / Grapes** – Malvasia Fina

Um vinho de aroma complexo e sabor intenso

*A wine with complex aroma and intense flavor*

**Pêra Manca, Alentejo** 2014 € 77.00

**Castas / Grapes** – Antão Vaz e Arinto

Aroma a fruta fresca com notas de barrica nova

*Fresh fruit aroma with notes of new oak*

# *Brancos do Mundo*

---

## WHITES OF THE WORLD

<b>Chablis Les Clos Grand Cru, Jean-Paul &amp; Benoît Droin</b> Castas / Grapes – Chardonnay Chablis, France	<b>2014</b>	<b>€ 120.00</b>
<b>Meursault Perrières, Bouchard Père et Fils</b> Castas / Grapes – Chardonnay Côte de Beune, Bourgogne, France	<b>2013</b>	<b>€ 190.00</b>
<b>Cuvée Frédéric Émile, Trimbach</b> Castas / Grapes – Riesling Alsace, France	<b>2007</b>	<b>€ 123.00</b>
<b>Cuvée Edmond, Sancerre, Alphonse Mellot</b> Castas / Grapes – Sauvignon Blanc Centre, Loire, France	<b>2012</b>	<b>€ 160.00</b>
<b>Glen Carlou Quartz Stone, Glen Carlou</b> Castas / Grapes – Chardonnay Paarl, South Africa	<b>2013</b>	<b>€ 72.00</b>
<b>Flor di Uis, Gianfranco Gallo</b> Castas / Grapes – Malvasia Istriana, Tocai Friulano e Rhein Riesling Vie di Romans, Friuli, Italy	<b>2005</b>	<b>€ 67.50</b>
<b>Santomé, Tenuta Santomé</b> Castas / Grapes – Pinot Grigio Roncade, Italy	<b>2015</b>	<b>€ 30.00</b>

# Rosados & Tintos Jovens

## ROSES & YOUNG REDS

Os vinhos rosados devem o seu nome à sua menor intensidade de pigmentos vermelhos, que lhes confere uma tonalidade esbatida.

Os vinhos tintos jovens conquistaram um estatuto de grande popularidade, cujos consumidores apreciam vinhos simples, de aromas fortes, dominados por notas de fruta, temperadas ou não com madeira de carvalho. Na boca apresentam-se, em geral, com grande estrutura, aveludados e com final atraente.

*Young reds have conquered a status of great popularity. Wine enthusiasts appreciate these simple wines, with strong aromas dominated by notes of fruit and oak. They characterise themselves by having a great structure and a warm and velvety finish.*

**Quinta do Barranco Longo, Rosé, Algarve** 2015 € 25.00

**Castas / Grapes** – Aragonez e Touriga Nacional

Jovem, moderno com notas a fruto vermelho

*Young, modern with notes of red fruit*

**Principal Tête de Cuvée, Rosé, Bairrada** 2010 € 49.00

**Castas / Grapes** – Pinot Noir

Elegante e complexo, frescura vibrante com notas de framboesa

*Elegant and complex, vibrant freshness with raspberry scent*

**Castelo d'Alba, Douro** 2015 € 24.00

**Castas / Grapes** – Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

Uma boa estrutura, notas vegetais e de madeira

*Great structure, vegetable and wooden notes*

**Quinta da Fonte do Ouro, Dão** 2015 € 21.00

**Castas / Grapes** – Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen

Aroma frutos vermelhos, notas de earl-grey, e ligeira tosta

*Red fruit aroma, earl grey and light toasted notes*

**Adega Mãe, Merlot, Lisboa** 2012 € 25.00

**Castas / Grapes** – Merlot

Aroma vigoroso a fruta vermelha, notas vegetais e de chocolate

*Strong red fruit aroma, vegetable and light chocolate notes*

**Horácio Simões, Península de Setúbal** 2015 € 21.00

**Castas / Grapes** – Castelão

Fresco, sabor intenso com grande volume de boca

*Fresh, with intense flavor and volume*

**Dory Reserva, Lisboa** 2013 € 35.00

**Castas / Grapes** – Touriga Nacional e Syrah

Aroma a frutos do bosque, chocolate preto e especiarias

*Notes of wild berries, dark chocolate and spices*

# *Tintos Tradicionais*

---

## TRADITIONAL REDS

Apresentam um grande equilíbrio no seu conjunto. Enquanto jovens costumam ser um pouco irreverentes para serem bebidos fora das refeições, mas comportam-se de forma surpreendente como companheiros da comida. O tempo de garrafa atenua-lhes a hostilidade da adstringência e da acidez, conferindo-lhes complexidade e encanto, graças à presença dos aromas secundários ou até terciários, como os franceses dizem, do bouquet.

*They represent a great harmony in their composition. While the young ones are normally slightly aggressive to be drunk on their own, they behave in a surprising way when accompanying food. Aging softens the astringency and acidity, and the presence of secondary or even tertiary aromas gives them complexity and charm as the French would say: bouquet.*

**Castelo d'Alba, Vinhas Velhas, Douro** 2014 € 35.00

**Castas / Grapes** – Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Sousão  
(all old vines)

Perfumado, encorpado e aveludado

*Perfumed, well bodied and velvety*

**Meandro, Douro** 2014 € 39.50

**Castas / Grapes** – Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, among others

Sedutor no palato com equilíbrio e elegância

*Tempting on the palate with balance and elegance*

**Casa de Santar Reserva, Dão** 2012 € 41.50

**Castas / Grapes** – Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz

Uma enorme aptidão gastronómica

*An enormous gastronomic quality*

**Colares Chitas, Ramisco, Colares** 2006 € 41.50

**Castas / Grapes** – Ramisco

Ligeiro e delicado, com notas de frutos vermelhos e especiarias

*Soft and delicate, with fresh red fruit and spice notes*

**Herdade do Mouchão Ponte das Canas, Alentejo** 2012 € 45.00

**Castas / Grapes** – Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Touriga Franca e Syrah

Notas compostadas de frutos negros, menta e especiarias

*Notes of dark fruit compote, mint and spices*

**Quinta do Barranco Longo Reserva, Algarve** 2010 € 36.00

**Castas / Grapes** – Alicante Bouschet, Trincadeira e Cabernet Sauvignon

Aroma de fruto maduro, aveludado e equilibrado com estrutura de taninos suaves

*Ripe fruit aroma, velvety and balanced with smooth tannin structure*

# *Tintos de Excelência*

---

## REDS OF EXCELLENCE

Sob esta designação agrupam-se alguns dos mais mediáticos vinhos Portugueses, que souberam, graças à sua qualidade e consistência ao longo dos anos, granjear um estatuto de grande prestígio. Muitos deles são produzidos em pequenas ou muito pequenas quantidades, tornando-se por isso, difíceis de encontrar no mercado.

*Some of the most distinguished Portuguese wines fall under this category. Thanks to their quality and consistency throughout the years, they were able to obtain a status of great prestige. Many of them are produced in small or very small scale, making them often hard to find on the market.*

<b>Duas Quintas Reserva, Douro</b>	<b>2013</b>	<b>€ 61.00</b>
<b>Castas / Grapes</b> – Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta da Barca		
<b>Enólogo / Winemaker</b> – João Nicolau de Almeida		
<b>Quinta do Crasto Reserva, Vinhas Velhas, Douro</b>	<b>2013</b>	<b>€ 78.00</b>
<b>Castas / Grapes</b> – Old Vineyards (25 to 30 different grape varieties)		
<b>Enólogo / Winemaker</b> – Manuel Lobo		
<b>Quinta do Vallado Reserva, Douro</b>	<b>2014</b>	<b>€ 83.50</b>
<b>Castas / Grapes</b> – Old vineyards (more than 20 grape varieties all mixed), Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousão		
<b>Enólogo / Winemaker</b> – Francisco Olazabal		
<b>Quinta da Lêda, Douro</b>	<b>2013</b>	<b>€ 97.50</b>
<b>Castas / Grapes</b> – Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz		
<b>Enólogo / Winemaker</b> – Luís Sottomayor		
<b>Quinta do Perdigão Reserva, Dão</b>	<b>2006</b>	<b>€ 66.50</b>
<b>Castas / Grapes</b> – Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro		
<b>Enólogo / Winemaker</b> – José Joaquim da Silva Perdigão		
<b>Doda, Douro e Dão</b>	<b>2011</b>	<b>€ 93.00</b>
<b>Castas / Grapes</b> – Jaen, Tourigo, Alfrocheiro, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinto Cão		
<b>Enólogo / Winemaker</b> – Álvaro de Castro e Dirk Niepoort		



# *Tintos de Excelência*

---

## REDS OF EXCELLENCE

<b>Caios, Península de Setúbal</b> Castas / Grapes – Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Petit Verdot Enólogo / <i>Winemaker</i> – Luís Mota Capitão	<b>2011</b>	<b>€ 76.50</b>
<b>FSF, Península de Setúbal</b> Castas / Grapes – Syrah, Trincadeira e Tannat Enólogo / <i>Winemaker</i> – Domingos Soares Franco	<b>2014</b>	<b>€ 78.00</b>
<b>Quinta da Viçosa, Alentejo</b> Castas / Grapes – Aragonez e Petit Verdot Enólogo / <i>Winemaker</i> – João Portugal Ramos	<b>2012</b>	<b>€ 61.00</b>
<b>Quinta do Mouro, Alentejo</b> Castas / Grapes – Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon Enólogo / <i>Winemaker</i> – Luís Louro	<b>2009</b>	<b>€ 75.00</b>
<b>Malhadinha, Alentejo</b> Castas / Grapes – Aragonez, Alicante Bouschet, Tinta Miúda, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon Enólogo / <i>Winemaker</i> – Nuno Gonzalez	<b>2013</b>	<b>€ 88.00</b>
<b>Quinta do Carmo Reserva, Alentejo</b> Castas / Grapes – Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Syrah Enólogo / <i>Winemaker</i> – Joaquim Roque	<b>2012</b>	<b>€ 83.50</b>
<b>Remexido, Algarve</b> Castas / Grapes – Alicante Bouschet, Trincadeira e Cabernet Sauvignon Enólogo / <i>Winemaker</i> – Rui Virgínia e Patrícia Piassab	<b>NV</b>	<b>€ 63.00</b>

# *As Grandes Reservas*

---

## THE GREAT RESERVES

As grandes reservas são vinhos de excepcional qualidade que graças às suas características, têm condições para envelhecer bem. O tempo em garrafa lapida-lhes os taninos, tornando-os menos encorpados, modifica-lhes a cor, atenuando-lhes a intensidade e elimina-lhes os aromas frutados da juventude, substituindo-os por aromas terciários que lhes conferem grande complexidade e prolongamento na boca.

*The great reserves are wines of exceptional quality that have conditions to age well. When kept in cool and controlled environments, the aging process attenuates their tannins, making them less bodied, changing their colors, softening their intensity and eliminating the fruity aromas of their youth, replacing these by tertiary aromas that confer great complexity and a prolonged finish in the mouth.*

**Chryseia, Douro** 2012 € 119.00

**Castas / Grapes** – Touriga Nacional e Touriga Franca  
**Enólogo / Winemaker** – Bruno Prats e Charles Symington

**Batuta, Douro** 2013 € 141.00

**Castas / Grapes** – Touriga Franca, Tinta Roriz, Rufete, Malvasia Preta among others  
**Enólogo / Winemaker** – Dirk Niepoort

**Quinta do Vale Meão, Douro** 2013 € 177.00

**Castas / Grapes** – Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz  
**Enólogo / Winemaker** – Francisco Olazabal

**Reserva Especial Ferreirinha, Douro** 2007 € 325.00

**Castas / Grapes** – Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão  
**Enólogo / Winemaker** – Luís Sottomayor

**Barca Velha, Douro** 2008 € 1100.00

**Castas / Grapes** – Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão  
**Enólogo / Winemaker** – Luís Sottomayor

**Luís Pato Vinha Pan, Beiras** 2010 € 77.50

**Castas / Grapes** – Baga  
**Enólogo / Winemaker** – Luís Pato

# *As Grandes Reservas*

---

## THE GREAT RESERVES

<b>Conde de Santar, Dão</b> Castas / Grapes – Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinto Cão Enólogo / <i>Winemaker</i> – Pedro de Vasconcellos e Souza	<b>2009</b>	<b>€ 108.00</b>
<b>Quinta do Monte d'Oiro Reserva, Lisboa</b> Castas / Grapes – Syrah e Viognier Enólogo / <i>Winemaker</i> – José Bento dos Santos	<b>2012</b>	<b>€ 91.50</b>
<b>Private Selection, Alentejo</b> Castas / Grapes – Aragonez, Alicante Bouschet e Syrah Enólogo / <i>Winemaker</i> – David Baverstock e Luís Patrão	<b>2011</b>	<b>€ 122.00</b>
<b>Marias da Malhadinha, Alentejo</b> Castas / Grapes – Alicante Bouschet, Tinta Miúda, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon Enólogo / <i>Winemaker</i> – Nuno Gonzalez	<b>2010</b>	<b>€ 145.00</b>
<b>Cortes de Cima Incógnito, Alentejo</b> Castas / Grapes – Syrah Enólogo / <i>Winemaker</i> – Hamilton Reis e Hugo Almeida	<b>2011</b>	<b>€ 145.00</b>
<b>Mouchão Tonel 3-4, Alentejo</b> Castas / Grapes – Alicante Bouschet Enólogo / <i>Winemaker</i> – Paulo Laureano	<b>2011</b>	<b>€ 270.00</b>
<b>Pera Manca, Alentejo</b> Castas / Grapes – Aragonez e Trincadeira Enólogo / <i>Winemaker</i> – Pedro Batista	<b>2011</b>	<b>€ 540.00</b>

# *Tintos do Mundo*

## REDS OF THE WORLD

<b>Château Petrus, Grand Cru, Mme L. P. Lacoste-Loubat</b> <b>Castas / Grapes</b> – Merlot Pomerol, Bordeaux, France	1995	€ 2200.00
<b>Château Kirwan, Grand Cru, Margaux</b> <b>Castas / Grapes</b> – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot Medoc, Bordeaux, France	2010	€ 220.00
<b>Echezeaux, Grand Cru, Bouchard Père et Fils</b> <b>Castas / Grapes</b> – Pinot Noir Côte de Nuits, Bourgogne, France	2012	€ 345.00
<b>RWT, Penfolds</b> <b>Castas / Grapes</b> – Syrah Barossa Valley, Australia	2008	€ 270.00
<b>Almaviva, Concha y Toro &amp; Baron Philippe de Rothschild</b> <b>Castas / Grapes</b> – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Carménère Puente Alto, Chile	2013	€ 245.00
<b>Capannelle, Rosso da Tavola</b> <b>Castas / Grapes</b> – Sangiovese Tuscany, Italy	1995	€ 80.00
<b>Tignanello, Antinori</b> <b>Castas / Grapes</b> – Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Tuscany, Italy	2013	€ 225.00
<b>Sassicaia, Tenuta San Guido</b> <b>Castas / Grapes</b> – Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc Tuscany, Italy	2013	€ 295.00

# Vinhos Licorosos

---

## FORTIFIED WINES

### *Carcavelos*

---

A região de Carcavelos era à dois séculos atrás, uma das mais prestigiadas do País, sendo conhecida principalmente, pelos seus afamados vinhos licorosos, tanto brancos como tintos. Presentemente, por força do desenvolvimento urbano, está virtualmente extinta, sobrevivendo cinco pequeníssimas vinhas. Os vinhos, de estilo aristocrático, são em regra bastante doces, com notas de laranja, flôr de laranjeira e mel. Com o envelhecimento ganham complexidade e sofisticação, tornando-se uma festa para os sentidos.

*The Carcavelos region was two centuries ago, one of the most prestigious of the country, known mainly for its famed red and white fortified wines. Nowadays, due to urban development, it is virtually extinct, with only five small vineyards surviving. The aristocratic styled wines are as a rule quite sweet, with orange notes, orange blossom and honey. With aging they gain complexity and sophistication, making it a party for the senses.*

<b>Quinta dos Pesos, Carcavelos</b>	<b>1989</b>	<b>€ 12.50</b>	<b>€ 125.00</b>
<b>Villa de Oeiras</b>		<b>€ 11.00</b>	<b>€ 110.00</b>

### *Moscatel*

---

À muitos séculos que a região de Setúbal é afamada pelos seus vinhos licorosos, principalmente os produzidos com as castas Moscatel de Alexandria e Moscatel Roxo. A luminosidade e o calor da região permitem um óptimo amadurecimento das uvas e a influência marítima preserva-lhes a acidez. Por isso, os vinhos são bem doces e ao mesmo tempo muito elegantes. Com o envelhecimento, por oxidação lenta, adquirem uma intensidade aromática e uma complexidade notáveis, que lhes conferem predicados únicos para acompanhar certas sobremesas, ou para os apreciadores, um bom charuto.

*For many centuries the Setubal region has been famed for its fortified wines, mainly the ones produced with the Moscatel from Alexandria and the Moscatel Roxo grapes. The light and warm temperature of the region allows optimal maturing of the grapes and the coastal influence preserves its acidity. As such, these wines are very sweet, and at the same time, the slow oxidation taking place during the aging process confers aromatic intensity and notable complexity to the wines. Its unique character makes it a perfect choice to accompany certain desserts, or for some, a good cigar.*

<b>Horácio Simões Roxo Superior</b>	<b>2005</b>	<b>€ 9.50</b>	<b>€ 67.00</b>
<b>Moscatel Alambre, J.M.F.</b>	<b>20 Anos</b>	<b>€ 11.50</b>	<b>€ 81.00</b>
<b>Trilogia, J.M.F.</b>	<b>1900/34/65</b>		<b>€ 240.00</b>

# Madeira

---

Os vinhos da Madeira são muito justamente dos melhores licorosos do Mundo, sendo reverenciados pelos ingleses, e principalmente pelos americanos. O que torna estes vinhos tão especiais é a sua fantástica acidez, que depois de envelhecidos, lhes confere uma elegância inigualável. Os secos – das castas Sercial, Terrantez e Verdelho, notabilizaram-se pela complexidade e exuberância do seu aroma. Os doces – Bual e Malvasia, impressionam muito mais pelas sensações que causam no palato.

*The Madeira wines really are the best fortified wines in the world, loved by the British and especially the Americans. What makes this wine so special is its fantastic acidity that after aging gives it an unmatched elegance. The dry – from the Sercial, Terrantez and Verdelho grapes, are famous for their complexity and exuberant aroma. The sweet – Bual and Malvasia, impress much more for the sensation they leave on the palate.*

## Doces ~ Sweet

<b>H.M. Borges, Malvasia</b>	<b>1998</b>	<b>€ 9.00</b>	<b>€ 63.00</b>
------------------------------	-------------	---------------	----------------

“Eu, aboborado de gozo, bebi o resto do Madeira que ela deixara no cálice”.

Eça de Queiroz, *in* A Relíquia

<b>Cossart Gordon, Bual</b>	<b>10 Anos</b>	<b>€ 9.50</b>	<b>€ 95.00</b>
-----------------------------	----------------	---------------	----------------

<b>Cossart Gordon, Bual</b>	<b>15 Anos</b>	<b>€ 14.50</b>	<b>€ 145.00</b>
-----------------------------	----------------	----------------	-----------------

## Secos e Meio-secos ~ Dry and Half Dry

<b>Blandy's Rainwater</b>		<b>€ 6.50</b>	<b>€ 65.00</b>
---------------------------	--	---------------	----------------

<b>Cossart Gordon, Sercial</b>	<b>5 Anos</b>	<b>€ 6.00</b>	<b>€ 60.00</b>
--------------------------------	---------------	---------------	----------------

<b>ABS, Sercial</b>	<b>1976</b>		<b>€ 49.00</b>
---------------------	-------------	--	----------------

<b>ABS, Terrantez, Reserva</b>			<b>€ 89.00</b>
--------------------------------	--	--	----------------

<b>ABS, Verdelho, Reserva Velha</b>			<b>€ 160.00</b>
-------------------------------------	--	--	-----------------

<b>Blandy's Sercial</b>	<b>1974</b>		<b>€ 130.00</b>
-------------------------	-------------	--	-----------------

## Porto

---

Constitui o grande contributo Português para a enologia mundial, sendo reconhecido como um dos mais prestigiados entre os melhores. Podem apresentar muitas variantes de estilo, embora se distingam essencialmente, os de estilo jovem ou ruby, onde os processos oxidativos são mínimos, e os de estilo tawny, envelhecidos por oxidação mais ou menos intensa.

*Constitutes a major Portuguese contribution to wine knowledge worldwide, being recognized as one of the most prestigious among the best. They can present many variations of style, although the young or ruby, can be distinguished by minimal oxidation process, and the tawny, aged by intense or semi intense oxidation.*

### “Vintage”

É, para muitos apreciadores, a obra-prima do vinho do Porto, materializando a bondade com que a Natureza abençoou a região do Douro e o génio com que os Portugueses e Ingleses souberam, ao longo dos séculos, criar um vinho único e inimitável. Como obra-prima que é, só se produz esporadicamente, com as melhores uvas da vinha e em anos cujas condições climatéricas são excepcionais do princípio ao fim do ciclo vegetativo da videira. O seu engarrafamento muito precoce conduz a um envelhecimento por oxidação lentíssima, que lhe preserva a intensa cor rubi e os exuberantes aromas das uvas frescas.

*This is, for many appreciators, the master piece of Port wine, materializing the goodness with which Nature has blessed the Douro region and the genius with which the Portuguese and the English were able to, along the centuries, create a unique and unmatched wine. Like the masterpiece that it is, it's only produced sporadically with the best grapes from the vineyards and in years where climatic conditions were exceptional from the beginning to the end of the cycle. The bottling precociousness leads to a very slow aging oxidation, helping to preserve the intense color and the exuberant aroma of fresh grapes.*

<b>Taylor's Quinta de Vargellas</b>	<b>1995</b>		<b>€ 255.00</b>
<b>Fonseca Guimaraes</b>	<b>1998</b>		<b>€ 160.00</b>
<b>Taylor's</b>	<b>2000</b>	<b>€ 28.00</b>	<b>€ 280.00</b>
<b>Graham's Malvedos</b>	<b>2001</b>	<b>€ 18.00</b>	<b>€ 180.00</b>
<b>Taylor's Quinta de Vargellas</b>	<b>2004</b>		<b>€ 150.00</b>
<b>Ramos Pinto Ervamoira</b>	<b>2004</b>	<b>€ 16.50</b>	<b>€ 165.00</b>
<b>Vieira de Sousa</b>	<b>2009</b>	<b>€ 8.50</b>	<b>€ 85.00</b>

# *Porto*

---

## *“Vintage Collection”*

<b>Borges</b>	<b>1963</b>	<b>€ 368.00</b>
<b>Fonseca</b>	<b>1980</b>	<b>€ 255.00</b>
<b>Fonseca</b>	<b>1985</b>	<b>€ 275.00</b>
<b>Fonseca Guimarães</b>	<b>1994</b>	<b>€ 180.00</b>
<b>Quinta do Noval</b>	<b>1994</b>	<b>€ 650.00</b>
<b>Taylor’s Fladgate</b>	<b>1994</b>	<b>€ 800.00</b>
<b>Quinta do Noval</b>	<b>1997</b>	<b>€ 655.00</b>
<b>Graham’s</b>	<b>2000</b>	<b>€ 280.00</b>
<b>Quinta do Noval</b>	<b>2000</b>	<b>€ 500.00</b>
<b>Taylor’s Quinta de Vargellas Vinha Velha</b>	<b>2000</b>	<b>€ 715.00</b>
<b>Niepoort</b>	<b>2003</b>	<b>€ 250.00</b>
<b>Quinta do Vesúvio</b>	<b>2003</b>	<b>€ 290.00</b>
<b>Ramos Pinto</b>	<b>2003</b>	<b>€ 290.00</b>
<b>Graham’s</b>	<b>2003</b>	<b>€ 380.00</b>
<b>Quinta do Noval</b>	<b>2003</b>	<b>€ 390.00</b>
<b>Quinta do Noval Nacional</b>	<b>2003</b>	<b>€ 1300.00</b>
<b>Taylor’s Quinta de Vargellas Vinha Velha</b>	<b>2004</b>	<b>€ 650.00</b>
<b>Dow’s</b>	<b>2007</b>	<b>€ 450.00</b>
<b>Croft</b>	<b>2011</b>	<b>€ 250.00</b>
<b>Niepoort Bioma</b>	<b>2011</b>	<b>€ 250.00</b>
<b>Vieira de Sousa</b>	<b>2011</b>	<b>€ 250.00</b>



## Porto

### “Late Bottled Vintage”

Como o seu nome sugere, é um vinho similar ao vintage, mas que é engarrafado mais tardiamente. É um tinto de cor intensa, muitas vezes retinto, de aroma muito frutado, de grande finura e distinção, cuja estrutura maciça e amplitude na boca se deve à enorme concentração de taninos e açúcar que tem.

*Like its name suggests, it is a similar wine to the vintage, but it's bottled at a later stage. It has an intense red color, often dark, with a fruity aroma, great finesse and distinction. Its massive structure and ampleness in the mouth are due to its enormous concentration of tannins and sugars.*

	6 cl	
<b>Ferreira</b>	<b>€ 6.50</b>	<b>€ 65.00</b>
<b>Quinta do Crasto</b>	<b>€ 7.00</b>	<b>€ 70.00</b>
<b>Seara d'Ordens</b>	<b>€ 8.50</b>	<b>€ 85.00</b>

### “Colheita”

São vinhos de uma só colheita, envelhecidos em casco durante um período mínimo obrigatório de sete anos, antes de serem lançados no mercado. Podem no entanto ter um estágio mais prolongado, sendo frequente o seu engarrafamento ao longo dos anos, à medida da procura do mercado. Os vinhos desta categoria são seleccionados na altura da vinificação, e correspondem sempre a colheitas de grande qualidade.

*They are wines of a single harvest, aged in caskets for a minimum required period of seven years before being introduced to the market. They can, however, have a more prolonged stage in caskets, frequently being bottled throughout the years, depending on market demand. The wines belonging to this category are selected at the time of vinification and are always a part of great quality harvests.*

		6 cl	
<b>Burmester</b>	<b>2003</b>	<b>€ 11.00</b>	<b>€ 110.00</b>
<b>Quinta do Noval</b>	<b>2000</b>	<b>€ 16.00</b>	<b>€ 160.00</b>

# Porto

## “Tawnies”

São vinhos de qualidade superior, resultantes do loteamento de vinhos de diferentes colheitas, envelhecidos em cascos ou tonéis de madeira, cuja idade média ronda o indicado no rótulo. As firmas produzem estes vinhos apenas como imagem de prestígio e para ajudar a vender os vinhos mais jovens. No entanto, são absolutamente imperdíveis, testemunhando à evidência, o grau de complexidade aromática, equilíbrio, elegância e sofisticação que um Porto pode atingir.

*These are superior quality wines, result of the blending of wines from different harvests, aged in caskets or wooden vats, their average age indicated on the label. The wineries produce these wines just as an image of prestige and to help sale younger wines. However, they are unmissable as they are proof of the aromatic complexity, equilibrium, elegance and sophistication that a Port can achieve.*

		6 cl	
<b>Vieira de Sousa, White</b>	<b>10 Anos</b>	<b>€ 8.50</b>	<b>€ 59.50</b>
<b>Taylor's</b>	<b>10 Anos</b>	<b>€ 8.00</b>	<b>€ 80.00</b>
<b>Vieira de Sousa, White</b>	<b>20 Anos</b>	<b>€ 13.50</b>	<b>€ 94.50</b>
<b>Graham's</b>	<b>20 Anos</b>	<b>€ 17.00</b>	<b>€ 170.00</b>
<b>Niepoort</b>	<b>30 Anos</b>	<b>€ 23.00</b>	<b>€ 230.00</b>
<b>Fonseca</b>	<b>40 Anos</b>	<b>€ 28.00</b>	<b>€ 280.00</b>
<b>Whitmans Millenium Over 100 Years Old</b>	<b>NV</b>		<b>€ 900.00</b>

## *Cervejas*

---

### BEERS

<b>Carlsberg</b>	Lager	<b>Denmark</b>	<b>€ 7.25</b>
<b>Stella Artois</b>	Premium Lager	<b>Belgium</b>	<b>€ 7.25</b>
<b>Chimay Rouge</b>	Trappist	<b>Belgium</b>	<b>€ 9.50</b>
<b>Guinness</b>	Stout	<b>Ireland</b>	<b>€ 9.50</b>
<b>Heineken</b>	Lager	<b>Netherlands</b>	<b>€ 7.25</b>
<b>Sagres</b>	Lager	<b>Portugal</b>	<b>€ 6.50</b>
<b>Sagres Pressão 0.35cl</b>	Lager	<b>Portugal</b>	<b>€ 5.50</b>
<b>Sagres Pressão 0.60cl</b>	Lager	<b>Portugal</b>	<b>€ 10.00</b>
<b>Sagres Zero</b>	Non Alcoholic	<b>Portugal</b>	<b>€ 6.00</b>

## *Refrigerantes e Sumos*

---

### SOFTDRINKS AND JUICES

<b>Coca-Cola, Água Tônica, Seven Up, Guaraná, Ginger Ale</b>	<b>€ 6.00</b>
<i>Coca-Cola, Tonic Water, Seven Up, Guarana, Ginger Ale</i>	
<b>Sumos Naturais – Fresh Fruit Juices</b>	<b>€ 7.00</b>
Laranja, Toranja, Lima, Limão <i>Orange, Grapefruit, Lime, Lemon</i>	
<b>Sumos – Juices</b>	<b>€ 6.00</b>
Tomate, Ananás, Pêra, Pêssego, Maçã, Tropical <i>Tomato, Pineapple, Pear, Peach, Apple, Tropical</i>	

# *Águas do Mundo*

WATERS OF THE WORLD

---

## *Com Gás - Sparkling*

<b>Pedras Salgadas</b>	<b>75cl</b>	<b>Portugal</b>	<b>€ 5.50</b>
<b>Vidago Salus</b>	<b>75cl</b>	<b>Portugal</b>	<b>€ 5.50</b>
<b>Carvalhelhos</b>	<b>100cl</b>	<b>Portugal</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>San Pellegrino</b>	<b>75cl</b>	<b>Italy</b>	<b>€ 7.50</b>
<b>Voss</b>	<b>80cl</b>	<b>Norway</b>	<b>€ 8.50</b>

## *Sem Gás - Still*

<b>Luso</b>	<b>100cl</b>	<b>Portugal</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>Serra da Estrela</b>	<b>100cl</b>	<b>Portugal</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>Evian</b>	<b>75cl</b>	<b>France</b>	<b>€ 7.50</b>
<b>Panna</b>	<b>75cl</b>	<b>Italy</b>	<b>€ 7.50</b>
<b>Voss</b>	<b>80cl</b>	<b>Norway</b>	<b>€ 8.50</b>

*Sobremesas*

*Lapa Palace*  
*Lisboa*

## *Estimado Cliente*

A nossa carta das sobremesas foi pensada para trazer o final perfeito a uma refeição que se pretende memorável.

**Caso tenha alguma restrição ou intolerância alimentar, queira por favor informar o empregado de mesa no acto do pedido.**

**Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.**

## *Dear Guest*

The perfect finish for the perfect meal  
was in thought while imagining our dessert menu.

**Should any dietary restriction or intolerance apply,  
please inform the waiter while placing the order.**

**No dish, food product or beverage, including couvert,  
may be charged if not requested by the guest or if rendered useless by the same.**

IVA À TAXA LEGAL INCLUÍDO – VAT RATE APPLIED

# Sobremesas

## DESSERTS

<b>Biscuit de chocolate amargo,</b> pó de avelã e pipocas caramelizadas com gelado de After Eight <b><i>Bitter chocolate biscuit,</i></b> <i>hazelnut dust, caramelized popcorn and After Eight ice cream</i>	€ 11.50
Sugerimos com / <i>Try with:</i> Seara d'Ordens, LBV	€ 8.50
<b>Tarte tatin de ananás rotti</b> com gelado de nata, streusel de côco e doce de leite cremoso <b><i>Rotti pineapple tatin tart</i></b> <i>with cream ice cream, coconut streusel and creamy soft caramel</i>	€ 11.50
Sugerimos com / <i>Try with:</i> Vieira de Sousa Vintage Port wine, 2009	€ 8.50
<b>Panna Cotta de pralinê de amêndoas e suas texturas,</b> gelado de pistáchio e molho de chocolate <b><i>Almond praline Panna Cotta and their textures,</i></b> <i>pistachio ice cream and chocolate sauce</i>	€ 12.00
Sugerimos com / <i>Try with:</i> Torcolato, Passito, 2004	€ 11.00
<b>Crème Brûlée de gengibre,</b> pêra confitada, telha de Pain d'Épice e gelado de mel <b><i>Ginger Crème Brûlée,</i></b> <i>confit pear, Pain d'Épice crispy and honey ice cream</i>	€ 12.50
Sugerimos com / <i>Try with:</i> I Capitelli	€ 8.50
<b>Mousse de castanhas com sponge cake de cacau,</b> gelado de Bailey's e creme Inglês com baunilha de bourbon <b><i>Chestnut mousse with cocoa sponge cake,</i></b> <i>Bailey's ice cream and bourbon vanilla scented English custard</i>	€ 12.50
Sugerimos com / <i>Try with:</i> Vieira de Sousa 10 years	€ 8.00

**Tiramisú clássico** € 11.00  
*Classic Tiramisu*

Sugerimos com / *Try with:* Amaretto di Saronno, liqueur € 8.50

**Soufflé de Sericaia,** € 13,50  
crocante de canela e gelado de ameixa d'Elvas  
*Sericaia soufflé,*  
*cinnamon crunchy and Elvas prune ice cream*

Sugerimos com / *Try with:* Château de Rieussec € 14,50

**Queijos portugueses,** € 16.00  
acompanhados de frutos secos, doce de tomate e compotas tradicionais  
*Portuguese cheese,*  
*served with dried fruits, tomato relish and traditional jams*

Sugerimos com / *Try with:* Vieira de Sousa Vintage Port wine, 2009 € 8.50

**Gelados e Sorvetes do Lapa Palace,** € 11.00  
*sobre pedaços de fruta e caramelo*  
*Lapa Palace Ice creams and Sorbets,*  
*over fruit cubes and caramel*

Gelados – *Ice-creams*

Baunilha	<i>Vanilla</i>
Chocolate	<i>Chocolate</i>
Café	<i>Coffee</i>
Canela	<i>Cinnamon</i>
Pistáchio	<i>Pistachio</i>

Sorvetes - *Sorbets*

Morango	<i>Strawberry</i>
Framboesa	<i>Raspberry</i>
Limão	<i>Lemon</i>
Maracujá	<i>Passion Fruit</i>
Manga	<i>Mango</i>
Côco	<i>Coconut</i>



## *Vinhos de Sobremesa*

---

### DESSERT WINES

		<i>Copo/glass</i> <i>6 cl</i>	<i>Garrafa/Bottle</i>
Rozès Noble Late Harvest <i>Douro, Portugal</i>	2010	<b>€ 9,00</b>	<b>€ 63,00</b>
Malvasia delle Lipari, Hauner <i>Sicily, Italy</i>	2005		<b>€ 72,00</b>
Muscat de Beaumes de Venise <i>Vallée du Rhône, France</i>	2001		<b>€ 72,00</b>
I Capitelli <i>Veneto, Italy</i>	2002	<b>€ 8,50</b>	<b>€ 85,00</b>
Torcolato, Maculan <i>Breganze, Italy</i>	2004	<b>€ 11,00</b>	<b>€ 110,00</b>
Château de Rieussec <i>Sauternes, France</i>	2000	<b>€ 14,50</b>	<b>€ 145,00</b>
Château d'Yquem <i>Sauternes, France</i>	1990		<b>€ 455,00</b>

## *Vinhos Moscatéis*

---

### MOSCATEL WINES

		<i>Copo/glass</i> <i>6 cl</i>	<i>Garrafa/Bottle</i>
Horácio Simões Roxo Superior <i>Horácio Simões – Setúbal, Portugal</i>	2005	<b>€ 9,50</b>	<b>€ 67,00</b>
Moscatel Alambre, 20 anos <i>José Maria da Fonseca – Setúbal, Portugal</i>		<b>€ 11,50</b>	<b>€ 81,00</b>
Trilogia, J.M.F. <i>José Maria da Fonseca – Setúbal, Portugal</i>			<b>€ 240,00</b>

## *Portos*

---

Taylor's 10 anos		<i>6 cl</i> € 8,00
Quinta do Crasto LBV		€ 7,00
Burmester Colheita		€ 11,00
Ramos Pinto Ervamoira, Vintage	2004	€ 16,50
Vieira de Sousa, Vintage	2009	€ 8,50

## *Licores*

---

### LIQUEURS

Amarguinha, licor de amêndoas amargas / <i>bitter almond liqueur</i>	<i>5 cl</i> € 10,50
Ginja, licor de ginja / <i>cherry liqueur</i>	€ 10,50
Licor Beirão, licor de plantas e sementes / <i>plants and seeds liqueur</i>	€ 10,50
Grand Marnier, Cordon Rouge, licor de laranjas / <i>orange liqueur</i>	€ 10,50

## *Cognacs & Armagnac*

---

Hennessy Fine de Cognac	<i>5 cl</i> € 16,00
Hennessy XO	€ 29,00
Pierre Ferrand Ancestrale, 1 <sup>er</sup> Cru du Cognac Grand Champagne	€ 69,00
Pierre Ferrand Millésime 1914, Grand Champagne	€ 165,00
Rémy Martin, Louis XIII	€400,00

# *Aguardentes*

---

## EAUX-DE-VIE

Adega Velha	5 cl € 15,50
Palácio da Brejoeira	€ 19,50
Aguardente de Medronho	€ 10,50
Williamine, G. E. Massenez	€ 15,00

# *Cocktails Digestivos*

---

## AFTER DINNER COCKTAILS

<b>Chocolate Delight</b>	15 cl € 21,00
Havana Club 7 anos, Grand Marnier, Amaretto, creme de cacau branco, licor de café <i>Havana Club 7 years, Grand Marnier, Amaretto, white cocoa liqueur, coffee liqueur</i>	
<b>French Love</b>	€ 20,50
Hennessy Fine de Cognac, licor June, licor Grand Marnier e chocolate branco Monin <i>Hennessy Fine de Cognac, June liqueur, Grand Marnier liqueur and Monin white chocolate</i>	
<b>Portoflip</b>	€ 19,00
Porto Tawny 10 anos, Cognac, gema de ovo <i>Tawny Port 10 years old, Cognac, egg yolk</i>	
<b>Brave Bull</b>	€ 19,00
Tequila Patrón Silver 100% Agave, licor Tia Maria <i>Patrón Silver 100% Agave tequila, Tia Maria liqueur</i>	
<b>Ristretto Lapa Martini</b>	€ 19,50
Kahlua, café expresso, rum Plantation 3 stars e xarope Noiset Monin <i>Kahlua, expresso coffee, Plantation 3 stars rhum and Monin Noiset syrup</i>	

## *Cocktails de Café*

---

### COFFEE COCKTAILS

<b>Irish Coffee</b>	€ 13,50
Whisky Irlandês, café, natas <i>Irish whiskey, coffee, cream</i>	
<b>Café l'Orange</b>	€ 15,50
Fine de Cognac, Cointreau, Mandarine Napoléon, café, natas frescas <i>Fine de Cognac, Cointreau, mandarine Napoléon, coffee, fresh cream</i>	
<b>Nutty Irishman Coffee</b>	€ 13,50
Bailey's, Frangelico, café, natas <i>Bailey's, Frangelico, coffee, cream</i>	

## *Bebidas Quentes*

---

### HOT BEVERAGES

Café expresso	€ 3,50
<i>Espresso coffee</i>	
Café com Leite	€ 5,00
<i>Coffee with milk</i>	
Cappucino	€ 5,00
Café Vienense	€ 6,00
<i>Viennese coffee</i>	
Chocolate quente	€ 6,00
<i>Hot chocolate</i>	

Por favor, solicite a nossa carta de Chás  
*Please ask for our Tea menu*