

Carta de Vinhos

Produtores de Leiria

Vidigal Wines - De António Lopes – Lisboa

	0,75cl		0,75cl
Boca de Veludo Tinto- Garrafeira 2011	94,00€	Porta 6 Reserva Tinto	12,90€
Brutalis Tinto	32,00€	Coragem Branco Chardonay	12,90€
Zavial Syrah 2015 T.– premio de melhor vinho tinto Lisboa	47,00€	Reserva dos Amigos Branco Sauvignon	12,90€
Reserva dos Amigos Seleção Especial 14,5% Tinto	12,90€		

Herdade Do Rocim - De Catarina Vieira – Alentejo/ Lisboa (Cortes*)

	0,75cl		0,75cl
Grande Rocim Tinto	87,50€	Rocim Tinto	13,50€
Olho do Mocho Tinto	29,50€	Rocim Branco	13,50€
Olho do Mocho Branco	23,00€	Rocim Reserva Tinto	25,00€
Rocim Rosé	13,50€	Rocim Touriga Nacional	16,50€
*Vale da Mata Tinto	13,50€	Rocim Alicante Bouschet	16,50€
* Vale da Mata Reserva Tinto	29,00€	Rocim Alvarinho Branco	16,50€

Quinta da Serradinha - De António Marques da Cruz – Vinhos Biológicos – Leiria

		0,75cl
Quinta da Serradinha – Tinto		22,50€
Quinta da Serradinha – Branco		22,50€

Herdade Da Urra - De Cândido Ferreira – Alentejo

	0,75cl
Casa da Urra Tinto	13,00€

Quinta Brejinho da Costa - Comendador Costa

	0,75cl
Selection Tinto	13,50€
Reserva Tinto	19,00€
Costa SW Branco Reserva	19,00€

de fialpenedo – Dr. Licínio Oliveira de Carvalho

	0,75cl
de fialpenedo Reserva Tinto	12,50€
De fialpenedo Branco	12,50€

Iva incluído à taxa em vigor

Traga o seu vinho, beba-o na nossa companhia – Direito de Rolha 6,50€ a garrafa

Vinhos de Garrafeira

Alentejo – tintos

0,75cl

Pêra Manca 2013	490,00€
Mouchão Tonel 3 – 4 2011	370,00€
Crónica 328 José Ribeiro Vieira – Rocim 2015	125,00€
Cartuxa Scala Coeli Alicante Bouchet 2013	120,00€
Zambujeiro 2015	95,00€
Escultor –Monte do Pintor 2010	93,00€
Coelheiros Vinha do Taco Reserva 2010	63,00€
Cartuxa Reserva 2014	49,00€
Procura – Vinhas Velhas	49,00€
Herdade dos Grous Moon Harvested 2016	46,00€
Cem Reis 2017	65,00€
Peceguina Syrah	44,00€
Freixo Reserva 2015	29,00€
Cortes de Cima Syrah 2014	26,00€
Dona Maria Amantis Reserva 2016	25,00€

Dão, Bairrada, Lisboa, Setúbal – tintos

0,75cl

Quinta do Monte D'Oiro 2011 – Lisboa	67,50€
Quinta de Lemos, Dona Georgina 2011	58,00€
Calda Bordaleza, Campo Largo 2010 – Bairrada	53,00€
Quinta de Lemos, Jaen 2011 – Dão	29,00€
Quinta de Lemos, Dona Santana 2011	23,00€

Vinhos de Garrafeira

Douro – tintos

0,75cl

Barca Velha 2008	850,00€
Legado Ferreirinha 2012	370,00€
Quinta do Crasto Vinhas Maria Teresa 2013	360,00€
Antónia Adelaide Ferreira – Ferreirinha 2011	220,00€
Pintas 2014	118,00€
Chryseia 2016	110,00€
Quinta Vale D. Maria 2016	79,00€
Quinta do Vesúvio 2015	72,00€
Quinta do Monte Xisto 2016	70,00€
Quinta dos Quatro Ventos Reserva 2013	59,00€
Titan Vale dos Mil	49,00€
Redoma 2016	46,00€
Quanta Terra - Grande Reserva 2015	34,00€
Meruge 2016	32,00€
Quinta da Romaneira Syrah 2015	32,00€
Qta da Costa das Aguaneiras – Lav. Feitoria 2015	29,00€
Pombal do Vesúvio 2017	26,00€
Manoella 2016	24,00€
Quinta Nova Reserva Terroir Blend 2016	24,00€
Rufo – Quinta Vale D. Maria 2015	17,00€

Douro – tintos

1,5 Lt

Roquette e Cazes 2014 Magnum

69,00€

Carta de Vinhos Tintos

Alentejo – tintos

O Vinho	Notas de Prova	0,75cl
Mouchão	Aromas a menta, compota, alcatrão, pimenta preta. Grande volume de boca, vigoroso, opulento, excelente frescura final.	62,00€
Quinda Do Mouro	Cor violeta escuro, nariz aromático intenso e sedutor. Delicioso aroma violeta floral, tabaco, framboesa e frutas pretas com ligeira compota, longo.	49,00€
Tapada de Coelheiros	Nariz potente com notas de fruta preta envolvidas e especiarias e tabaco. Na boca sobressai a intensidade da frescura do Cabernet Sauvignon, a textura cremosa do Alicante Bouschet, e um final elegante e persistente	39,00€
Esporão Reserva	Fresco, fruto casado com especiaria. Corpo mediano, taninos redondos, um conjunto especiado, franco e harmonioso.	27,00€
Cartuxa Colheita	Especiado e tostado. Na boca é estruturado e elegante, mostra uma forte persistência.	27,00€
Paulo Laureano Vinhas Velhas Private Selection	De cor granada, mostra aromas de frutas em compota, especiarias e algum chocolate. Na boca revela a frescura típica dos xistos da Vidigueira, profundidade e persistência.	25,00€
Olho Do Mocho Reserva	Fruta preta, tostados como café e cacau, minerais, madeira doce. Acidez firme, taninos bem presentes, perfil bem austero, corpo denso.	29,50€
Esporão 4 Castas	Um conjunto elegante e complexo com algum florar e bagas pretas, complementado pelas notas de compota e alguma especiaria. Final longo.	19,00€
Pêra Grave	Direto e convidativo, com fruto de qualidade, leve e fresco. Boca bem equilibrada, corpo médio, taninos corretos, final delicadamente frutado.	19,00€
Esporão Biológico	Notas de fruta vermelhas frescas, predomina a ameixa e o mirtilo envolto em notas vegetais. O conjunto é cremoso e vibrante com final.	19,50€
Monte Da Peceguina	Notas de fruta vermelha fresca e algum floral sobressaem num fundo especiado e tostado. Boa presença na boca sem pesar demasiado.	18,50€
Freixo Terroir	Vinho com boa concentração na cor e aromas. Combina fruta e madeira em equilíbrio. Na boca, taninos macios, fruta madura e acidez com boa longevidade	10,50€
Herdade Dos Grous	Notas de fruta limpa, vermelha e madura sem perder frescura. Boa estrutura, concentrado, final longo e persistente.	18,00€
Coelheiros	No nariz predomina o aroma a frutos vermelhos com ligeiros apontamentos de fumo e especiarias. No palato evidencia densidade e riqueza, mostra-se equilibrado com boa acidez e taninos finos. O final é longo e persistente.	17,50€
E.A Reserva	Aroma com fruta vermelha madura, notas licoradas e folhas do bosque, num estilo contido e sério. Na boca está amplo e cremoso com apontamentos vegetais e terrosos a dar alguma complexidade.	16,00€
Dona Maria	Aroma complexo de frutos vermelhos e baunilha. Equilibrado e elegante, concentrado.	14,50€
Rocim	Frutos negros em compota. Elegante perfil, equilibrado e com uma longa e agradável persistência.	14,00€
Comenda Grande	Vinho de cor granada intenso, com aroma fino a frutos maduros e notas de baunilha, sem que a madeira se sobreponha ao frutado. Apresenta-se ao sabor com um ligeiro ácido e taninos evidentes, final prolongado e persistente.	13,50€
Casa Da Urra	Notas de fruta madura e especiarias. Encorpado e equilibrado com taninos suaves.	13,00€
Paulo Laureano Vinhas Velhas	Nariz poderoso a compotas, doce, flores do campo, muito expressivo, taninos fortes mas elegantes e um bom equilíbrio de corpo.	12,50€
Artefacto	Cor rubi escuro. Frutos vermelhos maduros bem integrados com as notas de carvalho. Equilibrado e elegante, com acabamento agradável.	12,00€

Carta de Vinhos Tintos

Douro - tintos

O Vinho	Notas de Prova	0,75cl
Quinta Da Touriga Chã	Compacto e tenso, frutado, especiarias, fumo, minerais, muito complexo e equilibrado, muito cremoso, final notável, muito longo, intenso, sedutor.	67,00€
Quinta Do Crasto Vinhas Velhas	Aroma complexo, com a fruta e madeira muito bem integradas, revelando notas de especiarias. Na boca, mostra-se intenso e profundo, bem equilibrado e um longo final.	46,00€ 24,00€
VVV Vale D^a Maria	Grande complexidade onde abundam os frutos vermelhos. Taninos redondos e aveludados com caracter fresco e persistente.	41,00€
Pintas Character	Fruta vermelha e boas notas florais acompanhadas de leves tostados, especiarias e madeira. Na boca, apresenta-se suave, continuidade de presença da fruta, com um final longo.	38,00€
Quinta Das Murças Reserva	Aromas intensos a fruta vermelha e preta bem madura, com madeira bem casada e com notas florais presentes. Na boca destaque para a suavidade, veludo, untuoso, gordo.	36,00€
Quinta Da Romaneira	Sumarento na boca, muito suave e expressivo, fruto elegante e afinado, acidez fresca.	33,00€
Post Scriptum	Cor rubi profunda. Apelativo aroma de ameixa madura. Corpo volumoso e bem estruturado. Taninos muito elegantes, apresentando um final de boca muito fresco e duradouro.	25,00€
Crasto Superior	Sensação de frescura aromática, com notas de excelente complexidade que lembram frutos silvestres, esteva e cacau. O final é agradável e de excelente persistência.	24,00€ 13,50€
Grainha Reserva	Aromas intensos a fruta vermelha e preta bem madura, com madeira bem casada e com notas florais presentes. Na boca destaque para a suavidade, veludo, untuoso, gordo.	21,00€
Carm Reserva	Muito fresco e intenso com notas de frutos pretos, complexado pelas notas da madeira. Na boca é muito concentrado, quente, final muito intenso e persistente.	20,50€
Meandro	Fruta preta e violeta, notas de vegetal seco, outras de madeira seca. Muito fresco, com corpo médio, texturado, acidez bem integrada, taninos muito macios, termina com elegância.	20,50€
Titan	Cor violeta muito intensa, nariz com notas minerais e de fruta fresca (cereja e frutos silvestres), folha de tabaco e cacau. Na boca é fresco, com taninos sedosos e desafiantes	19,00€
Flor de Coa Reserva	De cor violeta profunda, no nariz apresenta aromas de flor de laranjeira e manjeriço. Complexo e intenso no paladar, amaras silvestres combinadas com notas resinosa e picantes, que terminam com um longo e suculento final de boca.	18,50€ 10,50€
Bafarela Grande Reserva	Muito encorpado, carnudo com taninos maduros e redondos. O final é elegante, mineral, muito persistente e complexo.	17,50€
Casa Amarela	Vinho produzido a partir das castas Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional. Apresenta notas de fruto preto, algum floral, especiarias, leve baunilha e tostado.	16,00€
Crasto Doc	Aroma a frutos vermelhos muito maduros. Na boca, a fruta está bem presente com boa estrutura e taninos ligeiros, que o tornam um vinho muito agradável.	16,00€
Quinta Nova	Aroma intenso a frutos vermelhos maduros e um bom corpo com taninos muito finos. O final é bastante acetinado e elegante.	14,50€ 7,50€
Muxagat Tinta Barroca	Muito aromático, com notas de frutos vermelhos. Estruturado e concentrado, muito fresco, com taninos maduros e redondos.	14,50€
Carm	Excelente intensidade aromática. Muito fresco, cítrico e terpenico. Surpreendente, fresco e elegante. Final longo e persistente.	14,00€
Assobio	Apelativo, jovem, cheio de fruta elegante, especiarias e toque mineral. Boca de meio corpo, com boa frescura.	12,00€
Quinta de Fafide Reserva	Denota frescura das uvas, aroma onde dominam a compota de frutos vermelhos e a ameixa, em perfeito equilíbrio com as nuances provenientes do estágio em barricas novas de carvalho americano. Na boca mostra taninos de excelente qualidade e um final longo e persistente.	12,00€
Bafarela Reserva	Aromas com fruta madura, já compota, perfil licoroso, com boa madeira. Na boca revela-se jovem, em crescimento, com boa estrutura, maciez e corpulência. Muita fruta e muita força.	10,50€

Carta de Vinhos Tintos

Dão / Bairrada – tintos

O Vinho	Notas de Prova	0,75cl
Casa de Santar Reserva	Excelente concentração de cor e aromas de fruta madura denunciando um estágio em madeira. Na boca com uma arquitetura sólida, dando uma harmonia na sua maior complexidade.	21,00€
Qta. das Bageiras (Bairrada)	Frutos silvestres, especiarias, algum vegetal fresco. Taninos firmes envolvidos pela boa estrutura, harmonioso e seco, sólido e bem sério.	16,50€
Filipa Pato	Frutas vermelhas maduras, notas de defumado. Gustativa: seco, acidez, equilibrada, corpo médio, taninos maduros e elegantes.	14,00€
Ribeiro Santo Reserva	Cor Ruby, aroma complexo com notas de baga silvestres e caruma de pinheiro. Na boca tem uma boa estrutura, com sugestões de especiarias e um final longo.	13,00€
Casa de Santar	Excelente concentração de cor e aromas de fruta madura denunciando um estágio em madeira. Na boca com uma arquitetura sólida, dando uma harmonia na sua maior complexidade.	12,00€

Setúbal – tintos

O Vinho	Notas de Prova	0,75cl
Ermelinda Freitas Syrah	Aroma concentrado a lembrar fruta preta, especiarias com um toque balsâmico da casta. Cheio, aveludado com taninos bem integrados.	16,00€
Ermelinda Freitas Reserva	Complexo. Na boca é encorpado, acidez em equilíbrio e final de média persistência.	13,00€

Lisboa – tintos

O Vinho	Notas de Prova	0,75cl
Monte D'Oiro Lybra Syrah	Fruta preta, com complexidade notória, notas de tabaco, carne e tostados. Taninos maduros, densos e de afinação clássica. Final suavemente balsâmico e especiado.	16,50€
Fiuza Premium	Corpo equilibrado e redondo. Confirma-se na boca o carácter floral e frutos pretos maduros. Intenso e persistente.	15,00€
Fiuza Touriga Nacional	Aroma a ameixa madura, com notas de chocolate e café. Aveludado e com taninos suaves.	12,50€
Vale da Mata	Aromas de frutos negros maduros, especiarias e tosta antecedem um conjunto fresco, elegante e persistente.	13,50€
Casa da Nora Reserva	É um vinho versátil, frutado, suculento, macio e meio incorporado, onde a presença nítida da fruta jovem se combina elegantemente com um tudo-nada de madeira.	9,00€

Carta de Vinhos Verdes

Monção - verdes

O Vinho	Notas de Prova	0,75cl
Soalheiro Granit	Aroma contido e elegante com notas minerais e final seco. Revela o lado mais mineral da casta Alvarinho e terminando com um final seco e persistente.	18,50€
Soalheiro (Alvarinho)	Complexo e cheio, apresenta notas de manteiga, abacaxi e mineral. Refinado e elegante com acidez equilibrada.	16,00€
Muros Antigos (Loureiro)	Aroma floral e frutado, na boca apresenta um amanteigado da madeira mas com boa acidez.	14,50€
Deu La Deu (Alvarinho)	Produzido na região de Monção de castas 100% Alvarinho é um vinho branco seco. Aroma intenso, com notas tropicais e de mel, alguma complexidade e toques vegetais; sabor macio, com boa acidez fixa, que lhe confere frescura e elegância, corpo intenso e final elegante.	12,00€
Soalheiro Alló (Alvarinho e Loureiro)	Cor amarela citrina e aroma elegante e mineral. O Alvarinho cheio de frutos tropicais e estrutura contrasta com o Loureiro floral e pleno de elegância. Um equilíbrio impar. O Alvarinho confere estrutura e o Loureiro a distinção aromática.	11,00€
Quinta da Aveleda Alvarinho	Elegante, na boca mostra-se muito redondo com a fruta a surgir com toda a sua força.	10,50€
Muralhas (Alvarinho e Trajadura)	Caráter predominantemente frutado, sendo de realçar os aromas de pêssego e alperce resultante da elevada percentagem de vinho da casta Alvarinho. Equilibrado, persistente, macio e seco.	10,00€ 1/2 6,00€

Carta de Vinhos rosé

O Vinho	Notas de Prova	0,75cl
Alentejo - rosé		
Monte da Peceguina	Aroma intenso a framboesa e morangos. Sólido e encorpado mas com boa acidez, muito leve tanino a dar vigor.	18,50€
Pato Frio Cashmere	Tons de salmão suaves, com notas de fruta que mesclam líchias e frutas tropicais maduras. Macio na boca, mostra frescura e envôlência, com notas minerais no final.	16,00€
Rocim	Aroma discreto. Encorpado mas elegante, tostado com acidez refrescante.	13,50€
Artefacto	Cor salmão pálida brilhante. Aroma cativante por sua frescura mineral e notas suaves de toranja verde. Na boca mostra corpo médio, notas de toranja verde e pele de ameixa branca. Acidez crocante. Termina de forma incisiva e persistente, indicando apetite gastronômico.	12,00€

Douro - rosé

Casa Amarela	Fresco com um aroma de longa duração. Sabor frutado e de longa duração.	13,50€
Carm	Fresco com frutos vermelhos e elegantes notas florais e vegetais. O sabor é prolongado, fresco e rico, com acidez equilibrada.	13,50€
Mateus Aragonês	Aroma fresco e floral, com notas de jasmim e morango. Na boca é leve.	11,50€

Carta de Vinhos brancos

Alentejo - brancos

O Vinho	Notas de Prova	0,75cl
Herdade dos Grous Reserva	Aroma a pêssigo e lima com notas tostada. Sabor rico em fruta e com grande complexidade.	31,00€
Esporão Reserva	Aroma frutado com notas subtis de madeira de carvalho, apontamentos de tangerina, toranja e pêssigo. Vinho intenso, complexo e elegante, com bom equilíbrio e persistência na boca.	22,00€
Invisível	É um vinho branco de uvas tintas obtido a partir da lágrima de uvas finas da casta Aragonês e da vindima noturna. Quase transparente, com laivos rosa, aroma floral, com notas de frutas brancas (melão e pêra).	18,00€
Rocim Verdeelho	Cor amarela esverdeada. Notas tropicais exuberantes. Bom volume de boca e acidez equilibrada.	17,00€
Olho do Mocho	Aromático, sabor rico em fruta com boa acidez que garante frescura e persistência.	23,00€
Artefacto	Cor amarelo claro com reflexos esverdeados. Frutas frescas e tropicais, como pêssigo e aroma de abacaxi. Frutado, untuoso, equilibrado, fresco, com um final de boca muito agradável.	12,00€
Rocim	Frutas tropicais com um acento mineral e perceções críticas. Na boca é macio, com uma frescura bem marcada, que liberta toda a componente frutada e lhe confere persistência.	13,50€

Setúbal, Tejo e Lisboa - brancos

O Vinho	Notas de Prova	0,75cl
Ermelinda Sauvignon Blanc / Verdeelho (Setúbal)	Aroma intenso com notas de frutos tropicais e algum florar bem integrado com a madeira. Elegante e com boa acidez, final persistente.	16,00€
Fiuza Sauvignon Blanc (Tejo)	Floral madeira herbal e peitoral, notas de tosta e pastelaria doce, citrinos de casca e polpa, leve tropical. Boa mineralidade.	11,50€
Catarina (Setúbal)	– Notas de fruta amarela, como o pêssigo e o ananás, combinadas com sensações subtis de madeira tostada, apresentando um final firme, muito fresco, mineral, longo e complexo.	11,00€
Vinho da Casa (Lisboa)		9,00€

Carta de Vinhos brancos

Douro - brancos

O Vinho	Notas de Prova	0,75cl
Redoma Reserva	O perfil fresco e mineral revela o fantástico terroir onde as vinhas são inseridas. Notas cítricas e florais que se combinam na perfeição com um forte perfil mineral. Tenso e vibrante na boca, com uma acidez bem presente, impressiona pela leveza que demonstra apesar do excelente volume de boca. Seco e austero! Final muito longo, com ligeiras notas fumadas e salgadas.	46,00€
Redoma	Demonstra complexidade com ligeiras notas fumadas, citrinas e florais, lembrando flor de laranjeira. Na boca é ligeiramente cremoso, com uma fantástica acidez natural muito equilibrada, firme e persistente. Muito rico mas ao mesmo tempo fresco e leve, mostra um perfeito equilíbrio fruta/acidez. Notas de flores brancas e alguns frutos secos proporcionam um final de boca mineral, salgado, muito longo e envolvente.	28,00€
Cidró Chardonnay	Com uma bela cor dourada, o vinho desvenda uma complexidade de frutos tropicais maduros e notas de madeira através de aromas tostados. Um vinho encorpado, repleto de sabores frutados com excelente estrutura aveludada. Uma ótima acidez equilibra-o e dá-lhe cumprimento de prova.	25,00€
Carm Reserva	Muito fresco e complexo, com fruta cítrica, toranja, em harmonia com nuances florais e notas minerais. A frescura e o volume de boca surpreendem com final muito longo, fresco e mineral.	21,00€
Casa Amarela Reserva	Cor límpida, brilhante vinho. Notas intensas, tostadas e cítricas. Aromas florais no nariz. Paladar fresco com boa concentração e equilíbrio, marcado por novos sabores madeira. Um final longo e animado.	23,00€
Crasto	Aromas de fruta cítrica, espargos silvestres e elegantes notas florais encontram-se na perfeição. Possui ainda bom equilíbrio, vibrante frescura e agradável persistência.	16,00€
Lacrau - Moscatel Galego	Fruta fresca e mineralidade, apresentasse cremoso na boca, com aromas a frutos tropicais e um final persistente.	13,50€
Planalto	Aromas primários de citrinos e um toque mineral, bem conjugados com aromas tropicais. É um vinho elegante e complexo, com boa acidez e estrutura.	11,00€ 6,00€

Bairrada - brancos

O Vinho	Notas de Prova	0,75cl
Luis Pato Vinhas Velhas	Aromas a xarope de pêra, flores brancas, maçã e amêndoa tostada. Elegante, fresco e com boa acidez. Termina longo e persistente.	17,00€
Filipa Pato	Notas de iodo e sal denunciando a forte influência atlântica. As notas fumadas características do solo calcário. A lima, ananás é o traço característico do Arinto e a Pera e maçã do Bical.	14,00€

Dão - brancos

O Vinho	Notas de Prova	0,75cl
Ribeiro Santo Encruzado	Cor clara, com tons verdes, aroma delicado, com notas de limão, maçã verde e flor de tília seca. Na boca mostra mineral frutas frescas, acidez cítrico e um excelente equilíbrio.	13,50€

Colheita tardia

Colheita Tardia – Late Harvest

Recomendamos servir como aperitivo ou especialmente no fim de uma refeição, acompanhando a sobremesa.

0,375cl

Herdade dos Grous	Aromas de especiarias, ervas aromáticas, gengibre, mel e marmelada juntam-se, dando origem a este sedutor e fascinante Colheita Tardia. Este é um vinho nobre, opulento com uma acidez equilibrada e final prolongado.	39,00€
Malhadinha	Nariz fresco e complexo. Notas de alperce, citrinos e folhas de chá com a madeira presente bem integrada. Na boca é rico sem ser pesado, a doçura é equilibrada pela acidez cortante, final longo com nuances de frutos secos.	35,00€
Casa Ferreirinha	Cor amarela. Aroma delicado, frutado, sóbrio e elegante, embora sem amplitude. Notas de uva passa, mel, damasco e algum floral. Na boca revela um fumado suave e atrativo, redondo e leve, açúcar equilibrado e acidez gentil. Delicioso.	32,00€
Esporão	Aroma a compota de laranja, alperce e frutos cristalizados. Tem uma textura rica e untuosa, figos maduros e marmelada. Paladar equilibrado com um final longo e persistente.	21,00€
Brejinho da Costa	Na boca é untuoso e ao mesmo tempo fresco, longo e de enorme qualidade.	23,00€

champanhe

Champanhe

Ruinart Blanc des Blancs	96,00€
Bollinger Special Cuvée	85,00€
Moet et Chandon	59,00€
Piper Heidsieck Rare	47,00€

Espumante

Espumante

Vértice Rose	22,00€
Herdade do Esporão	21,00€
Vértice Cuvée	20,00€
Murganheira Reserva Bruto	17,50€
Murganheira Meio Seco	16,50€
Marquês de Marialva Blanc de Blanc	13,50€
Asti Gancia	13,50€

CASA DA NORA

Desde 1996

Carta de Vinhos

Meias Garrafas

Tintos

0,375cl

Quinta do Crasto Vinhas Velhas – Douro	24,00€
Crasto Superior – Douro	13,50€
Flor do Coa Reserva – Douro	10,50€
Assobio - Douro	6,50€
Monte da Peceguina – Alentejo	10,50€
Paulo Laureano – Alentejo	6,50€

Branco

Flor do Tua Reserva	6,00€
Planalto	6,00€
Peceguina	10,50€

Verde

Muralhas	6,00€
----------	-------

Vinho a Copo

O Vinho	0,15cl
Rocim – Tinto	3,50€
Carm reserva – Tinto	5,50€
Quinta Nova – Tinto	3,50€
Rocim – Branco	3,50€

Bebidas

Águas / Refrigerantes

Água 50cl	1,50€
-----------	-------

Água 1L	2,50€
---------	-------

Água Tônica	1,65€
-------------	-------

Água com Gás	1,65€
--------------	-------

Refrigerante 33cl	1,90€
-------------------	-------

Sumo Natural Laranja	3,25€
----------------------	-------

Limonada	2,50€
----------	-------

Cervejas

Imperial 25cl	1,90€
---------------	-------

Imperial 50cl	3,80€
---------------	-------

Cerveja 33cl / Cerveja Preta / Bohemia / Cerveja Sem Álcool	2,50€
---	-------

Sangria

1L

2L

Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos	10,50€	18,00€
---	--------	--------

Sangria de Vinho Branco	10,50€	18,00€
-------------------------	--------	--------

Sangria de Vinho Tinto	10,50€	18,00€
------------------------	--------	--------

Café e chás

Café / Descafeinado / Carioca	1,20€
-------------------------------	-------

Chá – Cidreira, Tília, Camomila, Verde, Preto, Frutos Vermelhos	1,20€
---	-------

Digestivos

Whisky

5 cl

Famous Grouse/ J&B/ Cutty Sark/ Johnnie Walker Red

4,00€

Jameson/ Bushmills

4,50€

Johnnie Walker Black / J&B 15/ Logan 12/ Cutty Sark 12 / Glenfidich malt

5,00€

Balvenie 12 malt/ Cutty Sark malt/ Cardhu/ Jameson 12/ Old Parr

6,50€

Aguardente Velha - Cognac

5 cl

Chancela Velha / São Domingos Velhíssima / C.R.F

5,00€

Macieira XO

9,00€

Adega Velha

11,50€

Remy Martin V.S.O.P

8,00€

Vinho do Porto

7 cl

Taylor's Fine Tawny/ Taylor's Fine Tawny White

2,75€

Ramos Pinto Lágrima

4,00€

Taylor's 10A

4,80€

Taylor's 20A

7,80€

Outros

5 cl

Gin Tónico / Caipirinha

6,00€

Gin Tónico Premium

8,00€

Licor Beirão / Amêndoa Amarga

3,50€

Carolans

4,00€

Martini / Moscatel de Favaio

2,50€