

Vinhos a copo

Wine by the glass (15cl)

Espumantes *Sparkling Wines*

Kompassus Blanc 4€
Baga – Bairrada

Vinhos Brancos *White Wines*

A Gaucha Reserva – Vinho Casa | House Wine
Malvasia Fina, Rabigato, Fernão Pires, Viosinho - Douro

Quinta do Cruzeiro 4€
Loureiro Arinto e Trajadura – Região dos Vinhos Verdes

Alma Nua 6€
Arinto, Alvarinho e Maria Gomes – Região dos Vinhos Verdes

La Rosa Reserva 8€
Arinto, Gouveio e Viosinho – Douro

Vinhos Tintos *Red Wines*

6€ **A Gaucha Reserva – Vinho Casa | House Wine**
Malvasia Fina, Rabigato, Fernão Pires, Viosinho - Douro

5€ **Raposinha**
Syrah – Alentejo

9€ **Poças Reserva**
Touriga Nacional e Vinhas Velhas – Alto Douro

Rosé *Rosé*

5€ **Alento**
Aragonês e Touriga Nacional – Alentejo

7€ **La Rosa Rosé**
Tinta Roriz e Touriga Nacional – Douro

Garrafa

Bottle

Espumantes *Sparkling Wines / Champagne*

Espumantes portugueses e champanhe francês caracterizados por bolha fina, frescura marcada e perfil aromático delicado muito versáteis e perfeitos para momentos especiais. Ideais para aperitivo, acompanha pratos leves da gastronomia portuguesa, mariscos, saladas, peixe grelhado, petiscos, carnes brancas e sobremesas leves.

Portuguese sparkling wines and French champagne characterised by fine bubbles, marked freshness and a delicate aromatic profile, very versatile and perfect for special occasions. Ideal as an aperitif, it pairs well with light Portuguese dishes, seafood, salads, grilled fish, appetisers, white meats and light desserts.

Kompassus Blanc 14€
Baga – Bairrada

HEHN Branco Reserva Brut 34€
Cercial, Malvasia e Touriga Nacional – Távora Varosa

Billecart-Salmon Brut Reserve 79€
Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier - França

Vinhos Brancos *White Wines*

Jovens e Frutados

Young and Fruity

Brancos muito frescos, vibrantes e de acidez marcada. **Harmonização:** mariscos, peixes magros, saladas e iguarias leves do mar.

Very fresh, vibrant whites with marked acidity. Pairing: shellfish, lean fish, salads and light seafood delicacies.

A Gaucha Reserva – Vinho Casa | House Wine 18€
Malvasia Fina, Rabigato, Fernão Pires, Viosinho - Douro

Mar de Lisboa 15€
Arinto Verdelho e Fernão Pires - Lisboa

Quinta do Cruzeiro 15€
Loureiro Arinto e Trajadura – Região dos Vinhos Verdes

Trava Línguas 16€
Malvasia Fina, Códaga, Rabigato, Viosinho e Moscatel – Alto Douro

AlmaNua 19€
Arinto, Alvarinho, Maria Gomes – Região dos Vinhos Verdes

Lacrau Sauvignon Blanc 20€
Sauvignon Blanc – Região dos Vinhos Verdes

Guri Docil | Medium Sweet 24€
Loureiro, Alvarinho – Região dos Vinhos Verdes

Brancos Aromáticos de Corpo Médio com Elegância

Medium-Bodied Aromatics with Elegance White Wines

Brancos aromáticos e expressivos, com notas florais ou tropicais, corpo médio e frescura equilibrada. **Harmonização:** peixes gordos, pratos aromáticos e grelhados do mar.

Aromatic and expressive whites with floral or tropical notes, medium body and balanced freshness. Pairing: fatty fish, aromatic dishes and grilled seafood.

22€ **Gerações Alvarinho**
Alvarinho – Região dos Vinhos Verdes

25€ **Dona Maria**
Arinto, Antão Vaz e Viosinho - Alentejo

26€ **La Rosa Reserva**
Arinto, Gouveio e Viosinho – Douro

28€ **Quinta de Santa Teresa**
Avesso – Região dos Vinhos Verdes

30€ **Adega Mayor Verdelho**
Verdelho Adega Mayor - Alentejo

Brancos Estruturados, Complexos e com Estágio em Barrica

Structured, Complex and Barrel-Aged White Wines

Brancos encorpados, profundos e com textura rica, geralmente com estágio em barrica. **Harmonização:** peixes assados, pratos cremosos, carnes brancas e iguarias de maior intensidade.

Full-bodied, deep and richly textured whites, usually barrel-aged. Pairing: baked fish, creamy dishes, white meats and more intense delicacies.

34€ **Invincible N°2**
Rabigato e Códaga de Larinho - Douro

35€ **Casa Cadaval Riesling**
Riesling – Vale do Tejo

36€ **Baron B**
Antão Vaz – Alentejo

44€ **Seara Talentvs Memória**
Gouveio Real, Viosinho, Rabigato e Arinto - Douro

48€ **MOB Senna**
Encruzado, Bical - Dão

56€ **Guru**
Viosinho, Rabigato, Códaga de Larinho e Gouveio – Alto Douro

Vinhos Tintos *Red Wines*

Jovens e Frutados

Young and Fruity

Tintos leves, frescos, com taninos macios e aromas de fruta vermelha. Vinhos descontraídos e fáceis de apreciar. Ideais para iguarias leves, petiscos, aves, carnes grelhadas e peixes gordos simples.

Light, fresh reds with soft tannins and red fruit. Relaxed, easy-drinking wines. Ideal with light delicacies, appetisers, poultry, grilled meats and simple fatty fish.

 A Gaucha Reserva - Vinho Casa House Wine	18€
Malvasia Fina, Rabigato, Fernão Pires, Viosinho - Douro	
Mar de Lisboa	15€
Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca e Syrah - Lisboa	
Trava Línguas	16€
Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz - Alto Douro	
Raposinha	16€
Syrah - Alentejo	
Intus	26€
Trincadeira e Aragonês - Alentejo	

Tintos Encorpados e com Estágio em Barrica

Full-bodied and aged in barrels Red Wines

Vinhos intensos, estruturados e complexos, com notas de madeira, especiarias e fruta madura. **Harmonização:** carnes vermelhas, pratos assados, estufados, enchidos e iguarias de maior densidade.

Intense, structured and complex wines with notes of wood, spices and ripe fruit. Pairing: red meats, roasted dishes, stews, sausages and hearty delicacies.

Caladessa Syrah	28€
Syrah - Alentejo	
Invincible N°2	34€
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca e Rufete - Douro	
Lacrau Superior	38€
Mais de 20 castas Autóctones - Douro	
Pellada Mulher Nua	44€
Mais de 48 castas Autóctones - Dão	
Trufa	69€
Mais de 30 Castas Autóctones - Douro	
Júlio B. Bastos Alicante Bouschet	99€
Alicante Bouschet - Alentejo	

Tintos Elegantes e de corpo médio

Medium-Bodied Aromatic White Wines with Elegance

Vinhos equilibrados entre fruta, acidez e estrutura, com sofisticação e versatilidade. **Harmonização:** carnes brancas, porco, pratos de tacho e iguarias assadas no forno.

Wines balanced between fruit, acidity and structure, with sophistication and versatility. Pairing: white meats, pork, stews and oven-roasted delicacies.

22€	MOB Lote 3
	Touriga Nacional, Jaen, Alfrocheiro - Dão
24€	Dona Maria
	Alicante Bouschet, Syrah, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon - Alentejo
24€	Piloto Collection Cabernet Sauvignon
	Cabernet Sauvignon - Setúbal
28€	Poças Reserva
	Touriga Nacional e Vinhas Velhas - Alto Douro
32€	Casa Cadaval Pinot Noir
	Pinot Noir - Tejo
32€	Quinta de La Rosa Reserva
	Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz - Alto Douro
34€	Manoella
	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Francisca - Alto Douro
44€	Adega Mayor Touriga Nacional
	Touriga Nacional - Alentejo

Rosé *Rosé*

Jovens e Frutados *Young and Fruity*

Rosés frescos e modernos, com notas delicadas de frutos vermelhos e perfil leve. São vinhos versáteis, frescos e fáceis de beber. Ideais para saladas, petiscos, mariscos, peixe grelhado, pratos leves e carnes brancas.

Fresh and modern rosés, with delicate notes of red fruits and a light profile. These are versatile, fresh and easy-to-drink wines. Ideal for salads, appetisers, seafood, grilled fish, light dishes and white meats.

22€	La Rosa Rosé
	Tinta Roriz e Touriga Nacional - Douro
22€	Quinta de Saes
	Tinta Roriz, Baga, Jaen e Alfrocheiro
26€	Dona Maria Rosé
	Aragonês e Touriga Nacional - Alentejo

Aperitivos de Porto e Madeira

Aperitifs Port and Madeira

Aperitivos frescos, aromáticos e ligeiramente secos, ideais para estimular o paladar antes da refeição.

Fresh, aromatic and slightly dry aperitifs, ideal for stimulating the palate before a meal.

Porto Poças Branco Doce	5€	4€	Porto Poças Tawny
Porto Poças Brig's Rosé	6€	4€	Porto Poças Ruby
Porto Poças Brig's Branco	6€	5€	Vinho da Madeira Doce
Madeira Seco	8€	5€	Moscatel de Setúbal
Porto Tónico	8€	6€	Porto Poças Tawny Reserva
Porto Spritz	8€	6€	Porto Poças Ruby Reserva
Porto Poças Branco 10 Anos	8€	7€	Clemente Colheita Tardia
Porto Negroni	9€	8€	Porto Poças Tawny 10 Anos

Vinhos de Sobremesa

Dessert Wines

Vinhos ideais para terminar a sua refeição com sobremesas de chocolate ou doces tradicionais Portuguesas.

Ideal wines to finish your meal with chocolate desserts or traditional Portuguese sweets.