

CARTA DE VINHOS

Índice

<i>Novas Entradas, Saudosas Saídas</i>	2
<i>Vinhos Efervescentes</i>	3
<i>Espumantes</i>	3
<i>Cavas</i>	3
<i>Champanhes</i>	3
<i>Espumante Espanhol</i>	3
<i>Vinhos Tranquilos</i>	4
<i>Rosés</i>	4
<i>Branços</i>	4
<i>Vinho Verde</i>	4
<i>Bairrada e Beira Atlântico</i>	5
<i>Lisboa e Colares</i>	5
<i>Douro</i>	5
<i>Trás-os-Montes</i>	6
<i>Dão</i>	6
<i>Beira Interior</i>	6
<i>Tejo</i>	6
<i>Península de Setúbal e Palmela</i>	7
<i>Alentejo</i>	7
<i>Algarve</i>	7
<i>Branços Estrangeiro</i>	8
<i>Tintos de Coleção e Celebração</i>	9
<i>Tintos Diários</i>	10
<i>Vinho Verde</i>	10
<i>Bairrada e Beira Atlântico</i>	10
<i>Lisboa e Colares</i>	10
<i>Douro</i>	10
<i>Trás-os-Montes</i>	12
<i>Dão</i>	12
<i>Beira Interior</i>	12
<i>Tejo</i>	12
<i>Península de Setúbal e Palmela</i>	13
<i>Alentejo</i>	13
<i>Algarve</i>	14
<i>Tintos Estrangeiro</i>	15
<i>Colheitas Tardias</i>	15

NOVAS ENTRADAS

<i>BRANCO Anselmann, Astronaut, Riesling, Alemanha</i>	€	19,00
<i>ROSÉ Quinta do Cerrado, Reserva, DOC Dão</i>	€	24,00
<i>TINTO Minoc, por Rita Conim Regional Tejo</i>	€	16,00
<i>TINTO Qta dos Termos, Res. Vinhas Velhas, DOC Beira Int.</i>	€	23,00
<i>TINTO Quinta da Revolta, Reserva, DOC Douro</i>	€	26,00

SAUDOSAS SAÍDAS

<i>BRANCO Giroflé, Loureiro, DOC Vinho Verde</i>	€	15,00
<i>BRANCO Quinta dos Carvalhais, Encruzado, DOC Dão</i>	€	26,00
<i>TINTO Ciconia, Reserva, Regional Alentejano</i>	€	23,00
<i>TINTO Tapada de Coelheiros, Regional Alentejano</i>	€	23,00
<i>TINTO CARM, Touriga Nacional, sem SO₂, DOC Douro</i>	€	25,00
<i>TINTO Quinta de Roriz, Reserva, DOC Douro</i>	€	27,00

Vinhos Efervescentes

Espumantes

Garrafa

<i>Cabriz, Bruto</i>	€	18,50
<i>Monte do Pintor, Bruto</i>	€	19,00
<i>Murganheira, Reserva</i>	€	25,00
<i>D.S.F., Moscatel Roxo, Bruto</i>	€	32,50
<i>Murganheira, Vintage</i>	€	50,00

Cavas

<i>Segura Viudas</i>	€	48,00
----------------------	---	-------

Champanhes

<i>Moet & Chandon, Brut Imperial, 37,5 cl</i>	€	40,00
<i>Mailly, Grand Cru, Brut Reserve</i>	€	55,00
<i>Moet & Chandon, Brut Imperial</i>	€	60,00
<i>Delamotte, Brut</i>	€	65,00
<i>Louis Roederer, Brut Premier</i>	€	70,00
<i>Veuve Clicquot, Brut</i>	€	75,00
<i>Pol Roger, Brut</i>	€	80,00
<i>Perrier Jouët, Grand Brut</i>	€	85,00
<i>Deutz, Brut</i>	€	90,00
<i>Moet & Chandon, Rosé</i>	€	95,00
<i>Moet & Chandon, Nectar</i>	€	100,00
<i>Perrier Jouët, Belle Epoque, Rosé</i>	€	110,00
<i>H. Blin, Brut</i>	€	150,00
<i>Dom Perignon, Vintage, Brut</i>	€	275,00
<i>Cristal Roederer, Brut</i>	€	400,00
<i>Krug, Grand Cuvée, Brut</i>	€	400,00
<i>Cristal Roederer, Rosé</i>	€	900,00
<i>Armand de Brignac, Brut</i>	€	900,00

Espumante Espanhol

<i>Dubois demi-sec</i>	€	17,00
------------------------	---	-------

Vinhos Tranquilos

Rosés

Garrafa

Portugal

<i>Maria Saudade, DOC Vinho Verde</i>	€	15,00
<i>Maçanita, DOC Douro</i>	€	18,00
<i>Quinta do Cerrado, Reserva, DOC Dão</i>	€	24,00
<i>DSF, Moscatel Roxo, IG Península de Setúbal</i>	€	26,00
<i>Principal, Tete de Cuvée, DOC Bairrada</i>	€	35,00
<i>MR, Premium, IG Alentejano</i>	€	40,00

França

<i>Caprice</i>	€	22,00
<i>Chateau Pigoudet, AOC Coteaux d'Aix en Provence</i>	€	27,00
<i>Clos Mireille, Domaines Ott, AOC Côtes de Provence</i>	€	35,00

Brancos

Vinhos Verdes

<i>Astronauta, Arinto</i>	€	15,00
<i>Muros Antigos, Loureiro</i>	€	17,00
<i>QM, Alvarinho</i>	€	19,00
<i>Muros Antigos, Avesso</i>	€	21,00
<i>Soalheiro, Alvarinho</i>	€	24,00
<i>Anselmo Mendes, Contacto, Alvarinho</i>	€	27,00
<i>QM, Vinhas Velhas, Alvarinho</i>	€	29,00
<i>Quinta do Ameal, Loureiro, Escolha</i>	€	31,00
<i>Muros de Melgaço, Alvarinho</i>	€	33,00
<i>Soalheiro, Primeiras Vinhas, Alvarinho</i>	€	35,00
<i>Palácio da Brejoeira, Alvarinho</i>	€	40,00

Brancos
Bairrada e Beira Atlântico

<i>FP by Filipa Pato</i>	€	19,00
<i>Quinta Foz de Arouce</i>	€	27,00
<i>Quinta das Bageiras, Garrafeira</i>	€	32,00
<i>Encontro 1</i>	€	42,00

Brancos
Lisboa e Colares

<i>Quinta do Gradil, Sauvignon Blanc & Arinto</i>	€	18,00
<i>São Sebastião, Sauvignon Blanc</i>	€	20,00
<i>Quinta do Gradil, Viosinho</i>	€	25,00
<i>Monte Cascas, Malvasia de Colares</i>	€	55,00
<i>Escondida, por Aníbal Coutinho</i>	€	70,00

Brancos
Douro

<i>Revolta</i>	€	15,00
<i>Diálogo, Niepoort</i>	€	16,00
<i>Maritávora</i>	€	17,00
<i>Pacheca, Superior</i>	€	18,00
<i>Cedro do Noval</i>	€	19,00
<i>Planalto</i>	€	20,00
<i>Popa</i>	€	20,00
<i>Maçanita</i>	€	21,00
<i>Rola</i>	€	22,00
<i>Duas Quintas</i>	€	23,00
<i>Três Bagos, Sauvignon Blanc</i>	€	24,00
<i>Meandro do Vale Meão</i>	€	25,00
<i>D. Graça, Viosinho</i>	€	26,00
<i>D. Graça, Rabigato</i>	€	27,00
<i>CARM, Reserva</i>	€	28,00
<i>Mapa</i>	€	28,00
<i>Redoma</i>	€	31,00
<i>Aneto, Reserva</i>	€	32,00
<i>Quanta Terra, Grande Reserva</i>	€	33,00
<i>Duas Quintas, Reserva</i>	€	34,00
<i>Guru</i>	€	44,00
<i>Coche, Susana Esteban</i>	€	49,00

Brancos
Trás-os-Montes

<i>Flor do Tua, Reserva</i>	€	15,00
<i>Quinta do Sobreiró, Verdelho</i>	€	20,00

Brancos
Dão

<i>Quinta do Cerrado, Malvasia Fina</i>	€	18,00
<i>Quinta das Marias, Encruzado</i>	€	22,00
<i>Quinta do Sobral, Encruzado</i>	€	28,00
<i>Quinta dos Monteirinhos, Encruzado</i>	€	30,00
<i>Quinta dos Roques, Encruzado</i>	€	35,00
<i>Quinta dos Carvalhais, Branco Especial</i>	€	45,00
<i>Primus da Pellada</i>	€	50,00

Brancos
Beira Interior

<i>Quinta dos Termos, Reserva</i>	€	15,00
<i>Casas Altas, Riesling</i>	€	20,00

Brancos
Tejo

<i>Quinta da Alorna, Chardonnay</i>	€	18,00
<i>Encosta do Sobral, Reserva</i>	€	20,00

Brancos
Península de Setúbal e Palmela

São Filipe	€	17,00
Quinta do Piloto, Moscatel Roxo	€	20,00
Casa Ermelinda Freitas, Sauvignon Blanc	€	22,00
Domingos Soares Franco, Verdelho	€	25,00

Brancos
Alentejo

Monte do Pintor	€	16,00
Vale do Luar, Chardonnay	€	18,00
Tiago Cabaço, BD, Branco Doce	€	19,00
Vicentino, Costa Alentejana	€	19,00
Rui Reguinga, Intensus	€	20,00
Monte Seis Reis, Viognier	€	21,00
Cortes de Cima	€	22,00
Cartuxa, Colheita	€	23,00
Quinta do Carmo	€	24,00
Esporão, Reserva	€	25,00
Dona Maria, Amantis	€	29,00
Herdade do Perdigão, Reserva	€	31,00
Athayde, Reserva	€	33,00
Tapada de Coelheiros, Chardonnay	€	36,00
Scala Coeli	€	42,00
MR Premium	€	47,00
Esporão, Private Selection	€	50,00
Pêra Manca	€	55,00

Brancos
Algarve

Herdade dos Pimenteais	€	25,00
-------------------------------	---	--------------

Brancos
Estrangeiro

<i>Crios de Susana Balbo, Torrontés, Argentina</i>	€	18,00
<i>Anselmann, Astronaut, Riesling, Pfalz, Alemanha</i>	€	19,00
<i>Hubert Brochard, AOC Pouilly-Fumé, França</i>	€	21,00
<i>Casas del Bosque, Sauvignon Blanc, Reserva, Chile</i>	€	21,00
<i>Jean-Marc Brocard, AOC Chablis, França, BIO</i>	€	23,00
<i>Jesuiten Hof, Riesling, Pfalz, Alemanha</i>	€	31,00
<i>Domaine Bohrmann, AOC Puligny Montrachet, França</i>	€	38,00

Tintos de Coleção e Celebração

Lisboa

Escondido por Aníbal Coutinho € 180,00

Douro

Charme € 102,00

Chryseia € 110,00

CV € 110,00

Quinta Vale D. Maria, Vinha da Francisca € 110,00

Quinta do Vale Meão € 120,00

Pintas € 125,00

Batuta € 130,00

Quinta Vale D. Maria, Vinha do Rio € 140,00

Antónia Adelaide Ferreira € 160,00

Abandonado € 175,00

Adelaide, Quinta do Vallado € 180,00

Quinta do Crasto, Vinha Maria Teresa € 250,00

Casa Ferreirinha, Reserva Especial € 260,00

Legado € 350,00

Barca Velha € 690,00

Alentejo

Quinta do Mouro, Rótulo Dourado € 115,00

Mouchão, Tonel 3-4 € 170,00

Pêra Manca € 250,00

Pêra Manca € 290,00

Pêra Manca € 350,00

Pêra Manca € 377,00

Tintos Diários

Tintos

Vinho Verde

Garrafa

Anselmo Mendes, Vinhão € **19,00**

Tintos

Bairrada e Beira Atlântico

RS de Rama & Selas € **17,00**

Campolargo € **22,00**

FP by Filipa Pato € **25,00**

Kompassus € **30,00**

Sidónio de Sousa, Garrafeira € **35,00**

Quinta das Bágeiras, Garrafeira € **45,00**

Tintos

Lisboa e Colares

Astronauta, Touriga Nacional € **17,00**

Quinta do Gradil, Syrah € **23,00**

Dory, Reserva € **28,00**

Quinta de São Sebastião, Reserva € **35,00**

Quinta do Monte d'Oiro, Reserva € **50,00**

Tintos

Douro

Cadão € **16,00**

Revolta € **17,00**

Consensual, Reserva € **18,00**

Diálogo, Niepoort € **19,00**

Bafarela, Reserva € **18,00**

Duorum € **21,00**

Rola € **22,00**

Maçanita € **23,00**

Terras do Grifo, Grande Reserva € **24,00**

Ramos Pinto, Collection € **25,00**

Duas Quintas € **25,00**

<i>Quinta de La Rosa</i>	€	25,00
<i>Vertente, Niepoort</i>	€	26,00
<i>Quinta da Revolta, Reserva</i>	€	26,00
<i>CARM, Reserva</i>	€	27,00
<i>Puro, Quinta da Touriga Chã</i>	€	27,00
<i>Meandro do Vale Meão</i>	€	28,00
<i>Quinta da Silveira</i>	€	29,00
<i>Pacheca, Vinhas Velhas</i>	€	30,00
<i>Quinta da Carregosa, Reserva</i>	€	31,00
<i>Crasto, Superior</i>	€	33,00
<i>Pombal do Vesúvio</i>	€	34,00
<i>Post Scriptum de Chryseia</i>	€	35,00
<i>D. Graça, Tinto Cão</i>	€	36,00
<i>Quinta da Revolta, Tinta Francisca</i>	€	40,00
<i>Passadouro, Touriga Franca</i>	€	42,00
<i>Passadouro, Touriga Nacional</i>	€	44,00
<i>Quinta Vale D. Maria</i>	€	46,00
<i>Duas Quintas, Reserva</i>	€	51,00
<i>Pintas, Character</i>	€	55,00
<i>Maritávora, Grande Reserva</i>	€	60,00
<i>Redoma</i>	€	61,00
<i>Passadouro, Reserva</i>	€	65,00
<i>Quinta do Crasto, Reserva, Vinhas Velhas</i>	€	69,00
<i>Poeira , 53 Barricas</i>	€	72,00
<i>Quinta da Leda</i>	€	76,00
<i>Niepoort, Projectos, Pinot Noir</i>	€	80,00
<i>Quinta da Touriga-Chã</i>	€	84,00
<i>Quinta da Manoella, Vinhas Velhas</i>	€	88,00
<i>Quinta do Monte Xisto</i>	€	90,00
<i>Quinta do Vesuvio</i>	€	100,00

Tintos
Trás-os-Montes

<i>Quinta de Arcossó</i>	€	18,00
<i>Flor do Tua, Grande Reserva</i>	€	25,00
<i>Flor do Tua, Superior ,17º</i>	€	30,00
<i>Palácio dos Távoras</i>	€	35,00

Tintos
Dão

<i>Quinta do Cerrado, Colheita</i>	€	17,00
<i>Quinta dos Carvalhais, Colheita</i>	€	20,00
<i>Quinta do Sobral de Santar, Reserva</i>	€	22,00
<i>Vinha.Paz, Colheita</i>	€	23,00
<i>Quinta dos Monteirinhos</i>	€	27,00
<i>Quinta do Sobral, Reserva</i>	€	30,00
<i>Julia Kemper, Reserva</i>	€	30,00
<i>Quinta dos Roques, Touriga Nacional</i>	€	35,00
<i>Quinta das Marias, Touriga Nacional</i>	€	38,00
<i>Doda, Álvaro Castro e Dirk Niepoort</i>	€	50,00
<i>Quinta dos Carvalhais, Único</i>	€	55,00
<i>Carrocel, Quinta da Pellada</i>	€	60,00

Tintos
Beira Interior

<i>Quinta dos Termos, Reserva, Vinhas Velhas</i>	€	23,00
--	---	--------------

Tintos
Tejo

<i>Minoc</i>	€	16,00
<i>Quinta da Alorna, Reserva</i>	€	19,00
<i>Encosta do Sobral, Reserva</i>	€	24,00
<i>Conde de Vimioso, Reserva</i>	€	27,00

Tintos**Península de Setúbal e Palmela**

<i>São Filipe</i>	€	17,00
<i>Herdade da Gâmbia</i>	€	19,00
<i>Quinta do Piloto, Touriga Nacional</i>	€	21,00
<i>Casa Ermelinda Freitas, Syrah</i>	€	24,00
<i>Casa Ermelinda Freitas, Alicante Bouschet</i>	€	26,00
<i>DSF, Touriga Nacional</i>	€	32,00
<i>Quinta da Bacalhôa, Cabernet Sauvignon</i>	€	35,00
<i>Pegos Claros, Vinhas Velhas, Grande Escolha</i>	€	39,00
<i>Cavalo Maluco</i>	€	42,00
<i>FSF</i>	€	52,00
<i>Hexagon</i>	€	57,00

Tintos**Alentejo**

<i>Mingorra</i>	€	18,00
<i>Vicentino, Costa Alentejana</i>	€	19,00
<i>Rui Reguinga, Intensus</i>	€	21,00
<i>Paulo Laureano, Vinhas Velhas, Premium</i>	€	22,00
<i>Monte Seis Reis, Bolonhês</i>	€	23,00
<i>Julian Reynolds, Reserva</i>	€	24,00
<i>Monte da Peceguina</i>	€	25,00
<i>Herdade do Rocim, Touriga Nacional</i>	€	26,00
<i>Herdade dos Grous</i>	€	27,00
<i>Cortes de Cima, Petit Verdot</i>	€	28,00
<i>Athayde, Grande Escolha</i>	€	29,00
<i>Tiago Cabaço, Vinhas Velhas</i>	€	30,00
<i>Conde d'Ervideira, Reserva</i>	€	31,00
<i>Monte do Pintor, Reserva</i>	€	32,00
<i>Herdade do Rocim, Reserva</i>	€	33,00
<i>Tapada do Chaves</i>	€	34,00
<i>Dona Maria, Amantis</i>	€	35,00
<i>Monte Seis Reis, Syrah</i>	€	35,00
<i>Esporão, Reserva</i>	€	36,00
<i>Herdade do Peso, Reserva</i>	€	36,00
<i>Monte da Ravasqueira, Vinha das Romãs</i>	€	37,00
<i>Explicit, Vinhas Velhas</i>	€	37,00

<i>Quinta do Carmo</i>	€	38,00
<i>Ponte das Canas do Mouchão</i>	€	39,00
<i>Herdade do Meio, Pinot Noir</i>	€	40,00
<i>José de Sousa, Mayor</i>	€	41,00
<i>Dona Maria, Reserva</i>	€	41,00
<i>Cartuxa, Colheita</i>	€	42,00
<i>Herdade da Calada, Baron de B</i>	€	44,00
<i>Mouchão</i>	€	45,00
<i>Pêra-Grave, Reserva</i>	€	46,00
<i>Herdade do Perdigão, Reserva</i>	€	48,00
<i>Quinta do Mouro</i>	€	50,00
<i>MR Premium</i>	€	52,00
<i>Herdade dos Grous, 23 Barricas</i>	€	53,00
<i>Pequeno João da Malhadinha, 50 cl</i>	€	55,00
<i>Malhadinha</i>	€	57,00
<i>Esporão, Private Selection</i>	€	60,00
<i>Marquês de Borba, Reserva</i>	€	65,00
<i>Tapada de Coelheiros, Garrafeira</i>	€	68,00
<i>Maria da Malhadinha</i>	€	70,00
<i>Procura, Susana Estebán</i>	€	74,00
<i>Scala Coeli</i>	€	78,00
<i>Cortes de Cima, Incógnito</i>	€	90,00
<i>Zambujeiro</i>	€	100,00

Tintos
Algarve

<i>Herdade dos Pimenteis, Reserva</i>	€	25,00
---------------------------------------	---	-------

Tintos
Estrangeiro

<i>Casas del Bosque Carmenere, Reserva, Chile</i>	€	21,00
<i>Prima, DO Ribera del Duero, Espanha</i>	€	25,00
<i>Crios de Susana Balbo, Malbec, Argentina</i>	€	30,00
<i>Viña Ardanza, DOC Rioja, Espanha</i>	€	30,00
<i>Celeste, Crianza, DO Ribera del Duero, Espanha</i>	€	35,00
<i>Penfolds BIN 389, Australia</i>	€	40,00
<i>Robert Mondavi, California, Estados Unidos</i>	€	40,00
<i>Borgonero, Super Toscano, Italia</i>	€	42,00
<i>Muga, Reserva, DOC Rioja, Espanha</i>	€	50,00
<i>Marvel, Shiraz, Australia</i>	€	55,00
<i>Psi, DOC Ribera del Duero, Espanha</i>	€	65,00
<i>Aalto, DO Ribera del Duero, Espanha</i>	€	72,00
<i>Clos de los Siete, Argentina</i>	€	80,00
<i>Aalto PS, DO Ribera del Duero, Espanha</i>	€	120,00
<i>Château Lynch-Bages, AOC Pauillac, Bordeaux</i>	€	500,00
<i>Chateau Lafite-Rothschild, AOC Pauillac, Bordeaux</i>	€	1 200,00

Colheitas Tardias
Late Harvest

Garrafa

Portugal		
<i>Quinta da Alorna, Tejo Branco, 37,5 cl</i>	€	18,00
<i>Quinta da Alorna, Tejo Tinto, 37,5 cl</i>	€	20,00
<i>Conde d'Ervideira, Alentejo, 37,5 cl</i>	€	28,00
<i>Quinta do Gradil, Lisboa, 37,5 cl</i>	€	35,00
Estrangeiro		
<i>Concha y Toro, Chile, 37,5 cl</i>	€	17,00
<i>Château Suau, Sauternes, França, 37,5cl</i>	€	32,00
<i>Tokaji Classic Winery, 3 Puttonyos, Hungria, 50 cl</i>	€	48,00
<i>Wenzel, Áustria, 37,5 cl</i>	€	54,00
<i>Tokaji Classic Winery, 5 Puttonyos, Hungria, 50 cl</i>	€	75,00