

A CONFRARIA



CARTA DE VINHOS

WINE LIST

IVA inc 12 %

A D V I N H E O V I N H O

Caro Cliente

Propomos-lhe um desafio divertido e didático, e que poderá resultar na oferta do vinho que vai tomar com a sua refeição.

Assim caso esteja interessado em participar, agradeço-lhe que informe a Chefe de Mesa e limite-se a **escolher** :

1- Vinho Branco ou Tinto

2- Montante máximo que quer gastar no vinho

O vinho então aparece na sua mesa num decanter, e o jogo consiste em tentar adivinhar a sua identidade, ou características da sua identidade. As características valoradas são:

- Região de origem (10% de desconto)
- Casta predominante (20% de desconto)
- Ano de colheita (30% de desconto)
- Produtor (20% de desconto)
- Marca (10 % de desconto)

Quanto mais acertadas e precisas as respostas maior será o desconto em relação ao preço base. Se por acaso acertar todas as respostas, então o **vinho é de borla**.

O simples acto de se submeter a este jogo, permite de imediato um desconto de 10% sobre o preço em carta do vinho

Divirta-se

**VINHO A COPO
WINE BY GLASS
VERRE DE VIN
(18 cl)**

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillate Rosé	22,00 €
Henry de Verlaine	13,00 €

ESPUMANTES / MOUSSEAUX/SPARKLING

Quinta do Encontro	4,00 €
--------------------	--------

**VINHOS BRANCOS/ VINS BLANCS / WHITE
WINES**

Reguengo de Melgaço 2008 (Alvarinho)	7,00 €
Fiuza 2007 (Chardonay – Estremadura)	4,00 €
Marquês de Borba 2008 (Alentejo)	4,00 €
Etc... 2008 (Alentejo)	3,50 €

VINHOS ROSADOS / VINS ROSÉS / ROSÉS WINES

Lima Mayer 2008 (Alentejo)	5,00 €
Lancer's Free (N Alcool)	3,00 €

VINHOS TINTOS / VINS ROUGES / RED WINES

Subsidio 2007 (Tinta Roriz – Alentejo)	4,00 €
3 Pomares 2007 (Douro)	4,00 €
Quinta de Cabriz CS 2007	3,00 €

ESPUMANTES E CHAMPAGNES **SPARKLING WINES AND CHAMPAGNES**

Estes vinhos são produzidos a partir de uma dupla fermentação, que dá origem às “bolhas” (também chamadas de *mousse*). Após a primeira fermentação, chamada “simple”, e uma vez misturado e engarrafado, dá-se a segunda, dentro da própria garrafa, em razão da adição de açúcar. O vinho normalmente é envelhecido por três anos e, havendo resíduos ou sedimentos, sua remoção se faz pela técnica do *degorgement*. Como é isso? Após a segunda fermentação as garrafas são dispostas em posição de noventa graus, de cabeça para baixo, de forma a conduzir os resíduos para o gargalo. De cabeça para baixo, o açúcar passa a aderir à rolha

These wines are subject to a double fermentation, which originates “bubbles” (also known as mousse). After the first fermentation, known as “simple”, and after being blended and bottled, the second fermentation takes place inside the bottle, due to the addition of sugar. The wine is then aged for three years and, should there be residues or sediment, these are removed through the dégorgement technique. And how is this done? After the second fermentation the bottles are placed at an angle of 90° with necks facing downwards, so that the residues flow down. In this position, the sugar adheres to the cork.

<u>ESPUMANTES / SPARKLING WINES</u>	0,75cl
Murganheira Bruto Reserva (Távora Varosa)	20,00 €
Quinta do Encontro Bruto (Bairrada)	14,00 €
Nicolas François Blancs de Blancs	14,00 €

CHAMPAGNES

Nicolas Feuillatte Brut (20cl)	19,00 €
Moët Chandon (Brut Imperial)	43,00 €
Nicolas Feuillatte Brut	38,00 €
Nicolas Feuillatte Brut Rosé	50,00 €
Henry de Verlainne	29,00 €

BRANCOS PERFUMADOS E REFRESCANTES
PERFUMED AND REFRESHING WHITES

O nome diz tudo! Os perfumados, são vinhos de aroma intenso, que impressionam muito mais o olfacto do que o palato, onde prevalecem os aromas florais e frutados. Os refrescantes, primam pela frescura e leveza, graças a uma boa acidez. Em regra, tanto uns como outros, são vinhos leves, fáceis e jovens.

The name says it all! The perfumed wines are those with intense aromas, which impress more the nose than the palate, where flower and fruited aromas from the grapes prevail. The refreshing ones are notable for their crispness, lightness and good acidity. By rule, they are light, easy and young.

Reguengo de Melgaço 2008 (Alvarinho-Vinhos Verdes)	22,00 €
Quinta de Cidró 2007 (Chardonay – Douro)	20,00 €
Marquês de Borba 2008 (Alentejo)	13,00 €
Bucelas Prova Régia 2008 (Arinto – Estremadura)	11,00 €
Valle do Nideo 2007 (Douro)	12,00 €
João Pires 2007 (Moscatel – Setubal)	13,00 €
Quinta de Camarate 2007 (Terras do Sado)	15,00 €
Domingos Soares Franco Col Priv Verdelho 07 (T Sado)	20,00 €
Lisa 2008 (Terras do Sado)	7,00 €
Crescendo 2008 (Alentejo)	20,00 €
Lavradores de Feitoria 3 bagos Sauvignon 2008 (Douro)	20,00 €
Marquês de Riscal Sauvignon 2008 (Rueda – Espanha)	17,00 €
Michele Laroche Sauvignon 2005 (Béziers França)	16,00 €
Quinta do Alqueve 2007 (Alentejo)	18,00 €
Etc... 2008 (Alentejo)	14,00 €

BRANCOS COM SENTIDO GASTRONÓICO **WHITES WITH A GASTRONOMIC SENSE**

São vinhos que impressionam muito mais na boca do que no olfacto, e que precisam de algum tempo para libertarem os seus aromas. São, por natureza, algo austeros, pouco 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 impress the palate more than the nose and need time to release its aroma. These wines are somewhat rigid and lightly aromatic by nature, improve with aging in bottle. Their gastronomic qualities are confirmed by their excellent acidity, good structure, great balance and ampleness in the mouth.

Quinta da Aveleda Folies Alvarinho 2007 (Vinhos Verdes)	20,00 €
Muralhas 2008 (Trajadura – Vinhos Verdes)	10,00 €
Quinta do Ameal 2008 (Loureiro – Vinhos Verdes)	16,00 €
Condessa de Santar 2006 (Dão)	23,00 €
Alvarinho Soalheiro Primeiras Vinhas 2008 (V Verdes)	26,00 €
Covela Escolha 2007 (Minho)	20,00 €
Quinta da Aveleda Folies Maria Gomes 2006 (Bairrada)	20,00 €
Casa Santos Lima Chardonay 2007 (Estremadura)	9,00 €
Fiuza Chardonay 2007 (Estrenadura)	14,00 €
Dona Maria 2008 (Alentejo)	21,00 €
Branco da Gaivosa 2008 (Douro)	18,00 €
Duas Quinta 2008 (Douro)	20,00 €
Grainha 2007 (Douro)	23,00 €
Bons Ares 2008 (Douro)	16,00 €
Quinta de Cabriz 2008 (Dão)	9,00 €
Esporão 2008 (Alentejo)	19,00 €

BRANCOS QUE FAZEM ESQUECER OS TINTOS
WHITES THAT MAKE FORGET REDS

Há vinhos brancos excepcionais que vale 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 e que atingem a sua plenitude e complexidade ao fim de vários anos de garrafa.

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, because 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 and reach their ripeness and complexity at the end of long years in the bottle

Gouvyas Reserva 2005 (Douro)	29,00 €
Colares Fundação do Oriente 2007 (Colares)	28,00 €
Quinta dos Cozinheiros 2004 (Bairrada)	19,00 €
Luis Pato Vinha Formal 2007 (Bairrada)	27,00 €
Cabreo La Pietra 2005 Chardonay (Toscana Itália)	35,00 €

ROSADOS E CLARETES ROSÉS AND CLARETS

Os vinhos rosados devem o seu nome à fraca intensidade dos seus pigmentos vermelhos, que lhes conferem uma tonalidade esmaecida. São, em regra, jovens, leves, aromáticos, refrescantes e com boa acidez, podendo dividir-se em secos ou doces. Os secos, costumam ter um teor alcoólico baixo, embora nos últimos anos estejam na moda os que têm mais de 13% de álcool.

The rosé wines owe their name to the weak intensity of their red pigments, which confer them a pale tone. They are, usually, young, light, aromatic, refreshing and with good acidity, categorised into dry and sweet. They have normally a low alcohol content, although in the last years those with more than 13% of alcohol became fashionable.

Grand'Arte 2005 (Estremadura)	13,00 €
Lima Mayer 2008 (Alentejo)	16,00 €
Lancer's (Sem Alcool – Alcool Free)	9,00 €
Domingos S Franco Col. Privada Moscatel Roxo 2008 (Terras do Sado)	20,00 €
Quinta do Monte d'Oiro Clarete 2006 (Estremadura)	15,00 €

TINTOS TRADICIONAIS TRADICIONAL REDS

Apresentam um grande equilíbrio no seu conjunto. Enquanto jovens costumam ser um pouco agressivos 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 terciários ou, 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 tertiary aromas gives them complexity and charm or as the French would say: bouquet.

Quinta de La Rosa 2007 (Douro)	22,00 €
Duas Quintas 2007 (Douro)	21,00 €
Covela Escolha 2004 (Minho)	22,00 €
Quinta do Perdigão 2005 (Dão)	21,00 €
Quinta da Cabriz CS 2007 (Dão)	10,00 €
Quinta Nova Senhora do Carmo 2007 (Douro)	16,00 €
Valle Pradinhos 2005 (Trás-os-Montes)	22,00 €
Montes Claros Reserva 2006 (Alentejo)	14,00 €
Cortes de Cima 2007 (Alentejo)	24,00 €
Pegos Claros 2004 (Setubal)	12,00 €
Luis Pato 2005 (Regional Beiras)	14,00 €
Esporão Reserva 2006 (Alentejo)	25,00 €
José de Sousa 2006 (Alentejo)	20,00 €
Quinta da Bacalhoa 2007 (Setubal)	25,00 €
Tapada do Chaves 2002 (Alentejo)	28,00 €
Tinto da Talha 2004 (Alentejo)	12,00 €
Casa Santos Lima Sirah 2004 (Estemadura)	15,00 €
Monte da Ravasqueira 2007 (Alentejo)	16,00 €
Dona Maria 2006 (Alentejo)	23,00 €
Marquês de Borba 2008 (Alentejo)	16,00 €

TINTOS JOVENS “Nova Vaga”
YOUNG REDS “New Wave”

Nos últimos vinte anos, os vinhos tintos jovens conquistaram um estatuto de grande popularidade, muito por influência dos países ditos do “Novo Mundo”, 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, quentes, em resultado do seu elevado teor de álcool e da sua pouca acidez, e com final atraente, ainda que curto.

In the last twenty years, young reds have conquered a status of great popularity, much by the influence of the “New World”, 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, as a result of their high alcohol content and low acidity.

3 Pomares 2007 (Douro)	14,00 €
Diálogo 2006 (Douro)	17,00 €
Quinta do Couquinho 2005 (Douro)	22,00 €
Aveleda Folies Touriga Nacional 2004 (Bairrada)	23,00 €
Vale do Nideo Reserva 2007 (Douro)	14,00 €
Subsidio 2007 (Alentejo)	14,00 €
Bafarela 17 (17º) 2006 (Douro)	20,00 €
Grand’Arte Merlot 2004 (Estremadura)	18,00 €
Vinhas Altas Verde Tinto 2006 (Minho)	15,00 €
Conde de Vimioso 2008 (Estremadura)	10,00 €

TINTOS DE EXCELÊNCIA REDS OF EXCELENCE

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 pequeníssimas quantidades, tornando-se, por isso, difíceis ou “impossíveis” de encontrar no mercado.

Under this designation, there are the most mediatic Portuguese wines, that were able, thanks to their quality and consistency throughout the years, to obtain a status of great prestige. Many of them are produced in small or very small quantities, making them often hard or “impossible” to find in the market.

Quinta dos 4 ventos 2006 (Douro)	26,00 €
Grainha 2006 (Douro)	23,00 €
Meandro 2007 (Douro)	24,00 €
Lima Mayer 2007 (Alentejo)	25,00 €
Altas Quintas 2005 (Alentejo)	28,00 €
Colares Fundação do Oriente 2004 (Colares)	28,00 €
Pesquera Crianza 2006 (Ribera del Duero – Espanha)	29,00 €
Vinha das Romãs 2007 (Alentejo)	30,00 €
Marquês de Lavradio 2003 (Setubal)	29,00 €
Casa de Santar TN 2006	39,00 €
Casa de Santar Reserva 2006	27,00 €

AS NOSSAS RESERVAS *OUR RESERVES*

As nossas reservas são vinhos de grande qualidade que, seleccionámos para guardar uns anos na nossa garrafeira, pois 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 lhe conferem grande complexidade e prolongamento na boca.

Our reserves are of wines of great quality which we have selected to keep for a few years in our cellar since, due to their characteristics they have the required conditions to age well. Bottle-ageing softens the tannins, lightens the body, changes the colour by lessening intensity, and removes the fruity bouquets of youth by replacing these with tertiary bouquets which provide great complexity and longer tasting.

Quinta de La Rosa 2001 (Douro)	22,50 €
Quinta de La Rosa 2002 (Douro)	20,00 €
Quinta de La Rosa 2003 (Douro)	20,00 €
Quinta de Vale de Meão 1999 (Douro)	99,50 €
Quinta de Vale de Meão 2000 (Douro)	110,00 €
Quinta de Vale de Meão 2004 (Douro)	150,00 €
Duas Quintas Reserva 1995 (Douro)	120,00 €
Duas Quintas Reserva 1997 (Douro)	99,50 €
Chryseia 2000 (Douro)	150,00 €
Chryseia 2001 (Douro)	110,00 €
Quinta do Crasto TN 1996 (Douro)	90,00 €
Quinta do Crasto TR 1997 (Douro)	90,00 €
Quinta de Carvalhais Res 1996 (Dão)	117,50 €
Quinta de Carvalhais 1998 TN (Dão)	55,00 €
Quinta de Carvalhais 1996 (Dão)	75,50 €
Quinta de Penassais Res 1999 (Dão)	65,00 €
40º Aniversário 1994 (Trás-os-Montes)	31,00 €
Duas Quintas 1998 (Douro)	35,00 €
Duas Quintas 1999 (Douro)	32,50 €
Duas Quintas 2001 (Douro)	30,00 €
Barca Velha 1985 (Douro)	190,00 €
Vallado Reserva 1999 (Douro)	160,00 €
Vallado 2003 (Douro)	21,00 €
Vallado Reserva 2004 (Douro)	75,00 €
Reserva Especial Ferreirinha 1990 (Douro)	94,50 €
Reserva Especial Ferreirinha 1992 (Douro)	89,50 €
LA CASA 2001 (Brunello di Montalcino – Italia)	120,00 €
Gouvyas 2003 (Douro)	38,00 €

AS NOSSAS RESERVAS

OUR RESERVES

As nossas reservas são vinhos de grande qualidade que, seleccionámos para guardar uns anos na nossa garrafeira, pois 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 lhe conferem grande complexidade e prolongamento na boca.

Our reserves are of wines of great quality which we have selected to keep for a few years in our cellar since, due to their characteristics they have the required conditions to age well. Bottle-ageing softens the tannins, lightens the body, changes the colour by lessening intensity, and removes the fruity bouquets of youth by replacing these with tertiary bouquets which provide great complexity and longer tasting.

Quinta dos Quatro Ventos 2003 (Douro)	25,00 €
Borba Reserva 2000 (Alentejo)	21,00 €
Borba Reserva 2001 (Alentejo)	21,00 €
Quinta de Macedos 2000 (Douro)	79,00 €
Quinta da Leda 1999 (Douro)	65,00 €
Quinta das Bageiras Garrafeira 1995 (Bairrada)	130,00 €
Versus 2004 (Beiras)	35,00 €
Quinta das Bageiras Reserva 1997 (Bairrada)	60,00 €
Esporão Garrafeira 1997 (Alentejo)	96,50 €
Esporão Reserva 1996 (Alentejo)	64,50 €
Esporão Reserva 1997 (Alentejo)	62,50 €
Esporão Reserva 1999 (Alentejo)	60,00 €
Esporão Reserva 2000 (Alentejo)	57,50 €
Esporão Reserva 2001 (Alentejo)	55,00 €
Quinta do Carmo 1998 (Alentejo)	32,50 €
Tapada do Chaves Reserva 1998 (Alentejo)	70,00 €
Tapada do Chaves Reserva 1999 (Alentejo)	67,50 €
Quinta da Bacalhoa 2001 (Setubal)	35,00 €
Altas Quintas Reserva 2004 (Alentejo)	65,00 €
Quinta do Perdigão TN 1999 (Dão)	99,00 €
Marquês de Borba Reserva 1999 (Alentejo)	90,00 €
Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2000 (Estremadura)	120,00 €
Quinta do Carmo 1997 (Alentejo)	35,00 €

Vinhos de Meditação

Meditating Wines

São, por excelência, doces, aromáticos, sensuais e complexos. Podem ser bastante alcoólicos, tornado-se inebriantes, como os Porto, podem ser surpreendentemente frescos, como os Madeira, podem ser muito perfumados, como os Moscatel de Setúbal, e podem ser raros e em vias de extinção, como os Carcavelos. Todos eles são portugueses e todos eles são ou foram famosos, entre e além fronteiras. São vinhos para culminarem uma boa refeição, para fazerem companhia a um “puro” ou para alimentarem uma boa conversa. Enfim, no seu melhor, são vinhos para nos fazerem sonhar ou meditar.

These are, specifically, sweet, aromatic, sensual and complex. Very alcoholic, inebriating perhaps, such as Port, or surprisingly fresh, such as Madeira, or very scented, such as Moscatel de Setúbal, and may even be very rare and near to extinction, such as Carcavelos. These wines are all Portuguese and are, or were, famous, both here and abroad. Wines to cap a fine meal, to enjoy with a cigar or even as an item of conversation. At best, wines to aid us in our dreams or in our meditation.

	<u>Dose</u>	<u>Garrafa</u>
Porto Fonseca Dry White	4,50 €	17,50 €
Porto Krohn Ruby	4,50 €	17,50 €
Porto Quinta Nova Ruby (0,5 cl)	4,50 €	15,00 €
Porto Krohn LBV	5,00 €	34,00 €
Porto Krohn 10 Anos	6,00 €	45,00 €
Porto Valle de Figueira 10 Anos	7,00 €	47,50 €
Porto Krohn 20 Anos	9,00 €	100,00 €
Porto Taylors LBV 1994 *	-	120,00 €
Porto Noval LBV 1994 *	-	130,00 €
Porto Quinta de La Rosa LBV 1994 *	-	120,00 €
Porto Nieport LBV 1995*	-	140,00 €
Porto Quinta das Carvalhas Vintage 1997*	-	190,00 €
Porto Ferreira Vintage 1997 *	-	190,00 €
Porto Q ^a de La Rosa Vintage 1997 *	-	190,00 €
Porto Down's Vintage 1998 *	-	180,00 €
Porto Quinta do Passadouro Vintage 1998*	-	170,00 €
Madeira Alvada Blandy's 5 Anos (0,50 cl)	4,00 €	19,00 €
Madeira Borges Colheita 1995 (0,50 cl)	7,00 €	60,00 €
Madeira Borges Colheita 1995 Boal (0,50 cl)	7,00 €	60,00 €
Madeira Borges Colheita 1995 Sercial (0,50cl)	7,00 €	60,00 €
Madeira Borges Colheita 1995 Malvasia (0,50cl)	7,00 €	60,00 €
Moscatel Ermelinda de Freitas	4,00 €	25,00 €
Moscatel Roxo Col Privada D S Franco	8,00 €	60,00 €
Carcavelos Quinta de Cima	10,00 €	80,00 €

COLHEITAS TARDIAS *LATE HARVEST*

São vinhos, como o nome indica, cujas uvas foram colhidas tardiamente em estado de podridão. Esta podridão pode ser chamada de “podridão nobre” caso a putrefacção tenha sido provocada por um fungo *botrytis cinerea*. Existem também os ice wines que têm a particularidade das uvas terem sido colhidas após terem sofrido um choque térmico brutal com os primeiros nevões pois as uvas são colhidas com temperatura abaixo dos 7° C negativos. São normalmente vinhos com acidez elevada pois só assim um vinho tão doce se torna bebível e apreciado.

These are wines produced from grapes which were gathered late when reaching a state of rot. This is known as “noble rot” when the rotten state has been aided by a fungus known as botrytis cinérea. Ice wines are a further version, produced from grapes which have been subject to a big thermal shock with the first snowfalls, since the grapes are harvested at temperatures below -7° C. These wines normally have great acidity to compensate for their great sweetness, and are thus drinkable and enjoyable.

	<u>Dose</u>	<u>Garrafa</u>
Grandjó 2005 (Douro)	9,00 €	38,00 €
Aneto 2005 (Douro)	8,00 €	35,00 €
Kracher Beerenaulese 2006 (Austria)	9,00 €	38,00 €

**AGUARDENTES / EAUX DE VIE / PORTUGUESE
BRANDY**

Palácio da Brejoeira – Bagaceira	5,00 €
Aguardente Vallepradinhos	7,50 €
Aguardente C R F Reserva	7,50 €
Adega Velha	11,00 €
Williamine	8,50 €
Calvados	8,50 €
Courvoisier VSOP	9,50 €
Hennessy XO	29,00 €
Armagnac Saint Vivant	9,00 €
Marquis de Montesquiou Napoleon	9,00 €

LICORES

Licor Beirão	4,00 €
Ginja	4,00 €
Drambuie	5,50 €
Grand Marnier	5,50 €
Bailey's	5,50 €

CERVEJAS / BIER / BEER

	<u>250 ml</u>	<u>330 ml</u>
Sagres		4,50 €
Super Bock		4,50 €
Sagres (sem álcool)		4,50 €
Sagres Bohémia Primium		5,00 €

**SUMOS, ÀGUAS E REFRIGERANTES
JUICES, MINERAL WATERS & SOFT DRINKS**

	0,25 Lt
Sumo de Laranja / Orange Juice	4,50 €
Sumo de Limão / Lemon Juice	4,00 €
Coca-Cola	4,00 €
Coca Cola zero	4,00 €
Refrigerantes / Soft Drinks	4,00 €
Compal	4,00 €
Ginger Ale	4,00 €
Água Tônica / Tonic Water	4,00 €

ÁGUAS / MINERAL WATERS

	1 Lt	0,50Lt	0,25 Lt
Luso		2,00 €	1,75 €
Fastio	2,50 €	2,00 €	1,75 €
Água das Pedras (Sparkling)	3,00 €		1,75 €
Água Castelo (Sparkling)			1,75 €
Frize (Sparkling)	3,00 €		1,75 €
Serra da Estrela			2,50 €
VOSS			6,00 €

CHÁS E INFUSÕES / TEAS AND INFUSIONS

Breakfast	2,75 €
Earl Grey	2,75 €
Verde	2,75 €
Erva Principe	2,75 €
Cidreira	2,75 €
Lucia Lima	2,75 €
Verde com Jasmim	2,75 €
Rooibos com frutos do bosque	2,75 €

CAFÉS / COFFEES

CURTO (RISTRETO) Encorpado e persistente, composto exclusivamente por arábicas da América do Sul. <i>Full-Bodied and persistent, composed exclusively of Latin America Arabicas</i>	2,15 €
ESPRESSO FORTE Encorpado e equilibrado, Arábica puro da América Central, Brasil e América. <i>Round and Balanced, pure Arabic from Brasil, Central America, and South America</i>	2,15 €
ESPRESSO LIGEIRO Ligeiro e refrescante, deliciosa mistura de arábicas da América do Sul e do Brasil, com um toque de robusta. <i>Light and Refreshing, a savoury mux of South America milds, Brazilian Arabics and Robusta</i>	2,15 €
CAFÉ FORTE Refinado e torrado, é uma variedade lunggo intensa. Ideal para degustar em chávena grande com ou sem leite. <i>Rich and intense lunggo variety, enjoy it in a large cup, with or without milk</i>	2,15 €
CAFÉ LIGEIRO Floral e refrescante, combinação de Arábicas perfumadas da África Oriental, da América Central e do Sul. Ideal para degustar em chávena grande. <i>Flowery and refreshing milds coffees from East Africa, and gently fragrant beans from South and Central America. Enjoy it in a large cup</i>	2,15 €
DESCAFEINADO LONGO Suave e aromático, mistura de arábicas da América do Sul e Robusta, descafeinado naturalmente. Ideal para beber em chávena grande. <i>Mix of South America arabicas and robusta.</i>	2,15 €
DESCAFEINADO INTENSO Rico e intenso. Ideal para beber em chávena pequena. <i>Intense and Rich, perfect for drink in a small cup</i>	2,15 €
CAPUCCINO	2,50 €