



UMIAMII

QUINTA DO LAGO

# WINE LIST

## CARTA DE VINHOS



### WINE BY THE GLASS

#### VINHO A COPO

REGION  
REGIÃO

GLASS  
COPO  
125ML

REGION  
REGIÃO

GLASS  
COPO  
125ML

#### Sparkling Wine | Vinho Espumante

<b>Família Hehn Bruto 2020</b> Chardonnay, Cerceal, Malvasia Fina, Gouveio	Távora - Varosa	<b>8.50€</b>
<b>Vértice Rosé 2021</b> Gouveio, Malvasia Fina, Touriga Franca	Távora - Varosa	<b>12.50€</b>
<b>Delamotte Brut NV</b> Chardonnay, Pinot Noir, Petit Meunier	Champagne	<b>19.50€</b>

#### White Wine | Vinho Branco

<b>Quinta do Regueiro 2022</b> Trajadura, Alvarinho	Vinhos Verdes	<b>6.00€</b>
<b>Quinta do Piloto 2022</b> Sauvignon Blanc	Setúbal	<b>8.50€</b>
<b>Quinta de Santiago 2022</b> Alvarinho	Vinhos Verdes	<b>9.50€</b>
<b>Espírito Lagoalva 2022</b> Arinto, Chardonnay	Tejo	<b>10.50€</b>
<b>Herdade da Calada Baron de B 2020</b> Antão Vaz	Alentejo	<b>13.50€</b>
<b>Oceânico 2021</b> Arinto	Açores	<b>16.00€</b>
<b>Quinta do Boiçã V.V 2019</b> Arinto	Lisboa	<b>19.00€</b>
<b>Domaine D'Henri Chablis 1er Cru 2020</b> Chardonnay	Bourgogne	<b>25.00€</b>
<b>Niepoort V.V 2017</b> Maria Gomes, Bical	Bairrada	<b>34.50€</b>

#### Rosé Wine | Vinho Rosé

<b>Quinta da Boa Esperança 2022</b> Touriga Nacional, Castelão, Syrah	Lisboa	<b>6.50€</b>
<b>Clos Cibonne 2022</b> Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren	Côtes de Provence	<b>11.00€</b>
<b>Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2019</b> Syrah	Lisboa	<b>15.00€</b>

#### Red Wine | Vinho Tinto

<b>Original Reserva 2018</b> Baga, Touriga Nacional	Bairrada	<b>7.00€</b>
<b>Cabrita Negra Mole 2021</b> Negra Mole	Algarve	<b>9.00€</b>
<b>Quinta da Bica 2019</b> Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Jaen	Dão	<b>10.00€</b>
<b>Crasto Altitude 430 2021</b> Tinta Francisca, Touriga Nacional	Douro	<b>12.50€</b>
<b>Félsina Chianti Clássico Berardenga 2020</b> Sangiovese	Toscany	<b>15.00€</b>
<b>Quinta do Monte D'Oiro Reserva 2019</b> Syrah, Viognier	Lisboa	<b>22.00€</b>
<b>Camille Giroud Maranges 1er Cru 2019</b> Pinot Noir	Bourgogne	<b>25.00€</b>
<b>Quinta do Crasto Tinta Roriz 2017</b> Tinta Roriz	Douro	<b>35.00€</b>

If you have a food allergy please ask our staff about the ingredients in each drink. All prices in euros (€). VAT included at legal rates.

No dish, food or drink including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if not consumed. We have a complaints book.

Se tiver uma alergia alimentar, por favor pergunte-nos sobre os ingredientes de cada bebida. Todos os preços em euros (€). IVA incluído às taxas legais.

Nenhum prato, comida ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.

## SPARKLING WINES ESPUMANTES

	REGION REGIÃO	BOTTLE GARRAFA
<b>Família Hehn Bruto 2018</b> Chardonnay, Cerceal, Malvasia Fina, Gouveio	Távora - Varosa	35.00€
<b>Jeio Brut Cuvée NV</b> Glera	Valdobbiadene	42.00€
<b>Kompassus Blanc de Noirs 2016</b> Touriga Nacional, Baga, Pinot Noir	Bairrada	46.00€
<b>Juve y Camps Reserva de la Familia 2018</b> Macabeo, Xarel-lo, Parellada	Cava	50.00€
<b>Cortinha Velha Super Reserva 2018</b> Alvarinho	Vinhos Verdes	52.00€
<b>Colinas Brut Nature 2016</b> Chardonnay	Bairrada	72.00€
<b>Hibernus Premier Brut 2020</b> Chardonnay, Arinto, Baga	Bairrada	75.00€
<b>Vértice Gouveio 2013</b> Gouveio	Távora - Varosa	78.00€
<b>Vértice Pinot Noir 2012</b> Pinot Noir	Távora - Varosa	120.00€
<b>Trabuca Grand Cuvée NV</b> Baga, Chardonnay, Cercial	Bairrada	128.00€
<b>Quinta dos Abibes 2011</b> Arinto	Bairrada	138.00€
<b>Raríssimo 2006</b> Arinto	Bairrada	140.00€

## CHAMPAGNE CHAMPANHE

	REGION REGIÃO	BOTTLE GARRAFA
<b>Delamotte Brut NV</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Champagne	88.00€
<b>Marc Hébrart Blancs Brut 1er Cru NV</b> Chardonnay	Champagne	95.00€
<b>Henri Giraud Esprit Nature NV</b> Chardonnay, Pinot Noir	Champagne	118.00€
<b>Louis Roederer Collection 242 NV</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Champagne	128.00€
<b>Delamotte Blanc de Blancs NV</b> Chardonnay	Champagne	135.00€
<b>Henri Giraud Hommage NV</b> Pinot Noir	Champagne	160.00€
<b>Ruinart Blanc de Blancs NV</b> Chardonnay	Champagne	185.00€
<b>Pierre Gimonnet Special Cuvée Club 2015</b> Chardonnay	Champagne	195.00€
<b>Egly-Ouriet Brut Tradicion Grand Cru NV</b> Pinot Noir, Chardonnay	Champagne	225.00€
<b>Dom Perignon 2012</b> Chardonnay, Pinot Noir	Champagne	420.00€
<b>Louis Roederer "Cristal" Brut 2014</b> Chardonnay, Pinot Noir	Champagne	455.00€
<b>Krug Grande Cuvée 169 Édition Brut NV</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Champagne	490.00€
<b>Henri Giraud Argonne 2012</b> Pinot Noir, Chardonnay	Champagne	690.00€
<b>Salon Le Mesnil 2012</b> Chardonnay	Champagne	1450.00€

All prices in EURO. IVA included / Todos os preços em euros. IVA incluído

## SPARKLING WINES ROSÉS ESPUMANTES ROSÉS

<b>Quinta dos Abibes 2021</b> Baga	Bairrada	<b>38.00€</b>
<b>Vértice Rosé 2021</b> Gouveio, Malvasia Fina, Touriga Franca	Távora-Varosa	<b>46.00€</b>
<b>Aphros Phaunus Pet Nat Rosé 2021</b> Vinhão	Vinhos Verdes	<b>50.00€</b>
<b>Quinta Poço de Lobo Rosé 2015</b> Baga Pinot Noir	Bairrada	<b>62.00€</b>
<b>Giz Cuvée de Noirs Bruto 2019</b> Baga	Bairrada	<b>70.00€</b>
<b>Colinas Cuvée Brut Reserva Pinots 2014</b> Pinot Noir, Pinot Meunier	Bairrada	<b>110.00€</b>

## CHAMPAGNES ROSÉS CHAMPANHES ROSÉS

<b>Palmer Brut Rosé Solera NV</b> Pinot Noir	Champagne	<b>120.00€</b>
<b>Billecart Salmon NV</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Champagne	<b>155.00€</b>
<b>Louis Roederer Millésimé Rosé 2016</b> Chardonnay, Pinot Noir	Champagne	<b>162.00€</b>
<b>Henri Giraud Dame-Jane NV</b> Pinot Noir, Chardonnay	Champagne	<b>168.00€</b>
<b>Egly-Ouriet Brut Rosé Grand Cru</b> Chardonnay, Pinot Noir	Champagne	<b>335.00€</b>
<b>Dom Perignon Rosé 2008</b> Chardonnay, Pinot Noir	Champagne	<b>720.00€</b>

## ROSÉ WINES VINHO ROSÉ

	REGION REGIÃO	BOTTLE GARRAFA
<b>Quinta da Boa Esperança 2022</b> Touriga Nacional, Castelão, Syrah	Lisboa	<b>28.00€</b>
<b>Crasto Rosé 2022</b> Touriga Nacional, Tinta Roriz	Douro	<b>35.00€</b>
<b>Casal Santa Maria "3000 Rosas" 2020</b> Touriga Nacional, Pinot Noir, Syrah	Lisboa	<b>40.00€</b>
<b>Quinta Nova 2022</b> Touriga Nacional, Tinta Roriz	Douro	<b>45.00€</b>
<b>Herdade da Calada Baron de B 2020</b> Syrah	Alentejo	<b>48.00€</b>
<b>Clos Cibonne 2022</b> Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren	Côtes de Provence	<b>52.00€</b>
<b>XF Sierra Cantabria 2021</b> Grenache, Sauvignon Blanc, Viura, Tempranillo	Rioja	<b>65.00€</b>
<b>Quinta Monte d'Oiro Reserva 2019</b> Syrah	Lisboa	<b>72.00€</b>
<b>Château Saint Martin Eternelle 1er Cru 2020</b> Grenache, Cinsault, Tibouren	Provence	<b>75.00€</b>
<b>Principal Tête de Cuvée 2020</b> Pinot Noir	Bairrada	<b>120.00€</b>

All prices in EURO. IVA included / Todos os preços em euros. IVA incluído

## WHITE WINES VINHO BRANCO

REGION  
REGIÃO

BOTTLE  
GARRAFA

REGION  
REGIÃO

BOTTLE  
GARRAFA

### Light-Bodied & Dry Leves & Secos

<b>Quinta do Regueiro 2022</b> Trajadura, Alvarinho	Vinhos Verdes	<b>28.00€</b>
<b>Chocalha Arinto 2020</b> Arinto	Lisboa	<b>32.00€</b>
<b>Rechsteiner DOC 2022</b> Pinot Grigio	Italy	<b>35.00€</b>
<b>SA PRUM Solitar Trocken 2020</b> Riesling	Mosel	<b>42.00€</b>
<b>Soalheiro Primeiras Vinhas 2021</b> Alvarinho	Vinhos Verdes	<b>50.00€</b>

### Aromatic | Aromáticos

<b>Quinta do Piloto 2022</b> Sauvignon Blanc	Setúbal	<b>34.00€</b>
<b>Quinta da Bica 2021</b> Encruzado, Cerceal, Gouveio	Dão	<b>46.00€</b>
<b>Donnhöflf Kabinett Kreuznacher ö 2020</b> Riesling	Mosel	<b>55.00€</b>
<b>Baias e Enseadas Reserva 2019</b> Malvasia	Lisboa	<b>60.00€</b>
<b>Domaine Weinbatch Les Vignes du Prêcheur 2020</b> Pinot Gris	Alsace	<b>66.00€</b>
<b>Royal Palmeira 2019</b> Loureiro	Vinhos Verdes	<b>70.00€</b>
<b>Sancerre Hubert Brochard 2021</b> Sauvignon Blanc	Vale do Loire	<b>76.00€</b>
<b>Cloudy Bay 2021</b> Sauvignon Blanc	New Zealand	<b>92.00€</b>

### Full-Bodied & Rich Estruturados & Complexos

<b>Espírito Lagoalva 2022</b> Chardonnay, Arinto	Tejo	<b>43.00€</b>
<b>Julien Reynolds 2021</b> Arinto	Alentejo	<b>53.00€</b>
<b>Herdade da Calada Baron de B 2020</b> Antão Vaz	Alentejo	<b>55.00€</b>
<b>Domínio do Açor 2021</b> Encruzado, Malvasia Fina, Cerceal Branco	Dão	<b>66.00€</b>
<b>Malhadinha 2020</b> Chardonnay, Viognier, Arinto, Alvarinho	Alentejo	<b>80.00€</b>
<b>Niepoort Tiara 2021</b> Old Vines (Vinhas Velhas)	Douro	<b>82.00€</b>
<b>Anselmo Mendes Parcela Única 2019</b> Alvarinho	Vinhos Verdes	<b>92.00€</b>
<b>Domaine D'Henri Chablis 1er Cru Fouchaume 2020</b> Chardonnay	Bourgogne	<b>98.00€</b>
<b>Mirabilis Grande Reserva Branco 2020</b> Viosinho, Gouveio, Vinhas Velhas (Old Vines)	Douro	<b>118.00€</b>
<b>Chanson Pernand-Vergeleses 2020</b> Chardonnay	Bourgogne	<b>135.00€</b>
<b>Quinta dos Carvalhais Branco Especial NV</b> Encruzado, Semillon, Gouveio	Dão	<b>144.00€</b>
<b>Principal Grande Reserva 2018</b> Chardonnay, Sauvignon Blanc	Bairrada	<b>150.00€</b>
<b>Domaine Bohrmann Puligny-Montrachet 2020</b> Chardonnay	Bourgogne	<b>162.00€</b>
<b>Jadot Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot Clos de la Chapelle 2017</b> Chardonnay	Bourgogne	<b>245.00€</b>

All prices in EURO. IVA included / Todos os preços em euros. IVA incluído

# SPECIAL MOMENTS

## MOMENTOS ESPECIAIS

### WHITE WINES VINHO BRANCO

REGION  
REGIÃO

BOTTLE  
GARRAFA

<b>Crasto 2009   2011</b> Gouveio, Roupeiro, Rabigato	Douro	<b>48.00€</b>
<b>Muros de Melgaço 2015</b> Alvarinho	Vinhos Verdes	<b>62.00€</b>
<b>Equinócio 2011</b> Old Vines (Vinhas Velhas)	Vinhos Verdes	<b>70.00€</b>
<b>Desordem 2012</b> Old Vines (Vinhas Velhas)	Bairrada	<b>75.00€</b>
<b>Luís Pato 2001</b> Old Vines (Vinhas Velhas)	Bairrada	<b>90.00€</b>
<b>Porta dos Cavaleiros 1985</b> Malvasia, Encruzada, Bical	Dão	<b>112.00€</b>
<b>Niepoort VV 2017</b> Maria Gomes, Bical	Bairrada	<b>118.00€</b>
<b>Quinta do Ribeirinho 2020</b> Sercialinho	Bairrada	<b>135.00€</b>
<b>Chateau Musar 2014</b> Obaideh (Chardonnay), Merwah (Semilion)	Lebanon	<b>140.00€</b>
<b>Buçaco Reservado 2018</b> Bicál, Encruzado, Maria Gomes	Bairrada	<b>145.00€</b>
<b>Quinta da Lomba Garrafeira 2016</b> Encruzado, Cerceal, Bical	Dão	<b>215.00€</b>

### RED WINES VINHO TINTO

REGION  
REGIÃO

BOTTLE  
GARRAFA

<b>Quinta da Poço do Lobo Reserva 1996</b> Cabernet Sauvignon	Beiras	<b>75.00€</b>
<b>Desordem 2007</b> Pinot Noir	Bairrada	<b>85.00€</b>
<b>Niepoort Omlet 2011</b> Old Vines (Vinhas Velhas)	Douro	<b>118.00€</b>
<b>Gloria Reynolds 2011</b> Alicante, Bouschet	Alentejo	<b>145.00€</b>
<b>Quinta da Curia Clefs D'or 2011</b> Merlot, Touriga Nacional	Bairrada	<b>150.00€</b>
<b>Quinta Monte d'Oiro Late Release 2011</b> Syrah	Lisboa	<b>155.00€</b>
<b>Cem Reis 2019</b> Syrah	Alentejo	<b>195.00€</b>
<b>Turrís 2017</b> Old Vines (Vinhas Velhas)	Douro	<b>280.00€</b>
<b>Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa 2018</b> Old Vines (Vinhas Velhas)	Douro	<b>440.00€</b>
<b>Mil Reis 2019</b> Syrah	Alentejo	<b>750.00€</b>
<b>Barca Velha 2011</b> Old Vines (Vinhas Velhas)	Douro	<b>1300.00€</b>

All prices in EURO. IVA included.  
Quantity limited to existing stock. Ask our sommelier.

Todos os preços em euros. IVA incluído.  
Quantidade limitada ao stock existente. Pergunte ao nosso sommelier.

## VOLCANIC WINES VINHOS VULCÂNICOS

REGION  
REGIÃO

BOTTLE  
GARRAFA

### White Wines | Vinho Branco

#### Oceânico 2021

Arinto

Açores 68.00€

#### Benanti Etna 2021

Carricante

Sicily 72.00€

#### Pico Wines Arinto 2020

Arinto

Açores 98.00€

#### Barbeito Verdelho 2019

Verdelho

Madeira 105.00€

#### Azores Wine Company "Canada do Monte" 2019

Arinto

Açores 165.00€

#### Vinhas Centenária 2019

Arinto, Verdelho, Alicante Branco

Açores 172.00€

## NATURAL WINES VINHOS NATURAIS

REGION  
REGIÃO

BOTTLE  
GARRAFA

### White and Orange Wines | Vinho Branco e Laranja

#### Quinta do Penhó Nomos 2019

Alvarinho, Trajadura

Vinhos Verdes 30.00€

#### Quinta de Sant'Ana 2020

Riesling

Lisboa 52.00€

#### Poças Fora de Série Orange 2021

Arinto, Códega

Douro 58.00€

#### Dona Dorinda Reserva 2019

Viognier

Alentejo 90.00€

### Red Wines | Vinho Tinto

#### Outeiros Altos Talha 2017

Aragonez, Alfrocheiro, Trincadeira

Alentejo 45.00€

#### Dona Dorinda Reserva 2017

Syrah, Viognier

Alentejo 90.00€

#### Niepoort Merlot 2012

Merlot

Bairrada 90.00€

All prices in EURO. IVA included / Todos os preços em euros. IVA incluído

## RED WINES VINHO TINTO

REGION  
REGIÃO

BOTTLE  
GARRAFA

REGION  
REGIÃO

BOTTLE  
GARRAFA

### Light-Bodied & Elegant Corpo Leve & Elegantes

<b>Cabrita Negra Mole 2021</b> Negra Mole	Algarve	37.00€
<b>Quinta da Bica 2019</b> Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Jaen	Dão	45.00€
<b>Louis Jadot Couvent des Jacobins 2020</b> Pinot Noir	Bourgogne	60.00€
<b>Casal Santa Maria 2020</b> Pinot Noir	Lisboa	78.00€
<b>Conceito 2018</b> Bastardo	Douro	88.00€

### Medium-Bodied & Balanced Corpo Médio & Equilibrado

<b>Caminhos Cruzados 2020</b> Alfrocheiro, Touriga Nacional	Dão	33.00€
<b>Poças Fora de Série Vinha da Roga 2020</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz	Douro	48.00€
<b>Crasto Altitude 430 2021</b> Touriga Francesa, Touriga Nacional	Douro	55.00€
<b>Félsina Chianti Clássico Berardenga 2020</b> Sangiovese	Toscany	65.00€
<b>Niepoort Poeirinho 2020</b> Baga	Bairrada	90.00€
<b>Camille Giroud Maranges 1er Cru Croix Moines 2019</b> Pinot Noir	Bourgogne	120.00€
<b>Niepoort Charme 2017</b> Old Vines (Vinhas Velhas)	Douro	155.00€

### Full-Bodied & Rich Estruturados & Complexos

<b>Original Reserva 2020</b> Baga, Touriga Nacional	Bairrada	32.00€
<b>Herdade da Lisboa Infantes 2018</b> Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira	Alentejo	40.00€
<b>Raio de Luz 2019</b> Old Vines (Vinhas Velhas)	Douro	44.00€
<b>Ninfa Escolha 2015</b> Alfrocheiro, Touriga Nacional	Tejo	52.00€
<b>Colinas Reserva 2012</b> Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Merlot	Bairrada	65.00€
<b>Quinta do Crasto V.V 2021   2017</b> Old Vines (Vinhas Velhas)	Douro	82.00€   95.00€
<b>Herdade da Calada 2018</b> Syrah	Alentejo	85.00€
<b>Chateau Le Puy 2019</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Touriga Franca	Bordeaux	105.00€
<b>Viña Tondonia Reserva 2010</b> Tempranillo, Garnacho, Graciano, Mazuelo	Rioja	145.00€
<b>Batuta 2003</b> Old Vines (Vinhas Velhas)	Douro	150.00€
<b>Quinta da Pellada Carrocel 2018</b> Touriga Nacional	Dão	160.00€
<b>La Rioja Alta 904 Gran Reserva 2011</b> Tempranillo	Rioja	280.00€
<b>Principal Grande Reserva 2012</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Touriga Nacional	Bairrada	295.00€
<b>Château Lynch-Bages 2018</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot	Bordeaux	330.00€

All prices in EURO. IVA included / Todos os preços em euros. IVA incluído



## SAKES

180ML 300ML 720ML

 BOTTLE  
GARRAFA

### Honjozo

Cold or warm sake with a little alcohol added, lighter & drier  
*Quente ou frio, com adição de álcool, leve e seco*

#### Akashi – Tai Tokubetsu Honjozo

19.00€ 36.00€ 79.00€

Alc: 15% | Polishing *Polimento*: 60%  
Region *Região*: Hyogo  
Type of rice *Tipo de arroz*: Gohyakumangoku  
Light with citrus notes  
*Leve e cítricos*

#### Akashi – Tai Tokubetsu Honjozo Genshu

88.00€

Alc: 19% | Polishing *Polimento*: 60%  
Region *Região*: Hyogo  
Type of rice *Tipo de arroz*: Gohyakumangoku  
Intense fruity flavours  
*Sabor frutado intenso*

### Junmai

Cold or warm, no alcohol can be added, fuller bodied than Honjozo  
*Quente ou frio, sem adição de álcool, mais encorpado que o Honjozo*

#### Bijito Junmai

17.00€ 33.00€ 69.00€

Alc: 14,5% | Polishing *Polimento*: 70%  
Region *Região*: Kizakura  
Type of rice *Tipo de arroz*: Koshi Hikari  
Fresh and fruity  
*Frutado e fresco*

#### Akashi – Tai Tokubetsu Junmai

24.00€ 42.00€ 90.00€

Alc: 15% | Polishing *Polimento*: 60%  
Region *Região*: Hyogo  
Type of rice *Tipo de arroz*: Yamadanishiki  
Umami  
*Umami*

### Daiginjo

Cold only, the highest-grade sake, at least 50% rice milled, fruity - alcohol added

*Apenas frio, sake de alta qualidade, com pelo menos 50% de polimento, frutado – adição de álcool*

#### Akashi – Tai

75.00€

Alc: 17% | Polishing *Polimento*: 38%  
Region *Região*: Hyogo  
Type of rice *Tipo de arroz*: Yamadanishiki  
Fruity and floral  
*Frutado e floral*

#### Junmai Daiginjo

80.00€

Alc: 16% | Polishing *Polimento*: 38%  
Region *Região*: Hyogo  
Type of rice *Tipo de arroz*: Yamadanishiki  
Perfect balance of lemon and bitter orange  
*Equilibrio entre citrinos*

#### Sparkling Akashi-Tai Junmai Ginjo

58.00€

Perfect balance of lemon and bitter orange  
*Equilibrio entre citrinos*

### Nigori

Cold only, cloudy  
*Frio apenas, turvo*

#### Takeno 2019 Asahi Kurabu

120.00€

Alc: 15,6% | Polishing *Polimento*: 60%  
Region *Região*: Kyoto  
Type of rice *Tipo de arroz*: Ashai  
Fresh and fruity  
*Fresco e frutado*

## SWEET AND FORTIFIED WINE VINHO DOCE E FORTIFICADO

	REGION REGIÃO	GLASS COPO 70ML	BOTTLE GARRAFA
<b>Valdespino Amontillado</b>	Jerez	11.50€	45.00€
<b>Valdespino Manzanilla</b>	Jerez	8.50€	32.00€
<b>Château Les Justices</b> 375ml Sauvignon Blanc, Semillon	Bordeaux	10.00€	45.00€
<b>Opta Colheita Tardia</b> Malvasia Fina	Dão	12.00€	45.00€
<b>Royal Tokaji 2017</b> Furmint, Hárslevelu, Muscat de Lunel	Hungary	12.50€	58.00€
<b>Villa Oeiras Carcavelos</b> 15 Anos / Years Arinto, Galego Dourada, Ratinho	Lisboa	16.50€	85.00€
<b>DSF Coleção Privada 2007</b> Moscatel Roxo	Setúbal	14.00€	78.00€
<b>Royal Tokaji Aszú 5 Puttonyos</b> Furmint, Hárslevelu, Muscat de Lunel	Hungary	25.00€	88.00€
<b>Château d'Yquem 2014</b> Sauvignon Blanc, Semillon	Bordeaux		335.00€
<b>White Porto   Porto Branco</b>			
<b>Taylor's Chip Dry</b>	Douro	6.50€	30.00€
<b>Kopke</b> 10 Anos / Years	Douro	12.50€	88.00€

## Tawny

<b>Taylor's Tawny</b> 10 Anos / Years	Douro	12.50€	45.00€
<b>Taylor's Tawny</b> 20 Anos / Years	Douro	16.50€	88.00€

## Ruby

<b>Croft LBV 2015</b>	Douro	9.00€	38.00€
<b>Crasto Vintage 2018</b> 37,5CL	Douro		68.00€

## Madeira

<b>Miles</b> 3 Anos / Years Sercial	Madeira	7.00€	35.00€
<b>Miles</b> 3 Anos / Years Verdelho	Madeira	7.00€	35.00€
<b>Miles</b> 3 Anos / Years Boal	Madeira	7.00€	35.00€
<b>Miles</b> 5 Anos / Years Sercial	Madeira	8.00€	38.00€
<b>Barbeito</b> 5 Anos / Years Malvasia	Madeira	9.00€	42.00€
<b>Cossart Gordon</b> 10 Anos / Years Verdelho	Madeira	18.50€	88.00€
<b>Miles Colheita 2008</b> Sercial	Madeira		90.00€
<b>Cossart Gordon</b> 15 Anos / Years Boal	Madeira		140.00€

All prices in EURO. IVA included / Todos os preços em euros. IVA incluído

# DRINKS LIST

## MENU DE BEBIDAS

### APÉRITIF APERITIVO

#### Portugal

**Per Se** 7.50€  
Orange and cardamom notes  
*Notas de laranja e cardamomo*

**Soberbo** 8.00€  
Honey and botanical notes made with white Port wine  
*Notas de mel e botânicos com base de vinho do Porto branco*

**Moot** 8.50€  
Medium sweet vermouth made with Madeira wine  
*Vermute meio doce com base de vinho da Madeira*

ADD YOUR MIXER 2.00€  
ADICIONE O MIXER

#### Classics | Clássicos

**Carpano Dry** 7.50€

**Campari** 8.00€

**Carpano Bianco** 8.00€

**Carpano Clássico** 8.00€

**Antica Formula** 10.00€

ADD YOUR MIXER 2.00€  
ADICIONE O MIXER

#### Out of the Box | Fora da Caixa

**Aperol** 7.50€  
Orange and rhubarb notes  
*Laranja e notas de ruibarbo*

**Martini Fiero** 7.50€  
Red oranges notes  
*Notas de laranjas vermelhas*

**Pampelle** 10.00€  
Grapefruit notes  
*Notas de toranja*

**Mancino Sakura** 11.50€  
Cherry blossom notes  
*Notas de flor de cerejeira*

**Mancino Kopi** 12.50€  
Creamy with coffee notes  
*Notas cremosas e de café*

ADD YOUR MIXER 2.00€  
ADICIONE O MIXER

#### Non-Alcoholic | Sem Álcool

**Martini Floreale** 7.00€  
Chamomile Notes  
*Notas de camomila*

**Martini Vibrante** 7.00€  
Bergamot notes  
*Notas de bergamota*

**Seedlip Spice** 10.50€  
Allspice & Cardamom notes  
*Cardamomo & Pimentas*

ADD YOUR MIXER 2.00€  
ADICIONE O MIXER

All prices in EURO. IVA included / Todos os preços em euros. IVA incluído

## GIN

### Asia

**135° East Dry** 10.50€

Japan – Japanese botanicals gin  
*Japão – Feito de botânicos japoneses*

**Santa Ana** 14.00€

Philippines – Floral with tropical citrus  
*Filipinas – Floral com toques tropicais*

**Komasa** 15.00€

Japan – Made with distilled shochu  
*Japão – Feito a partir de shochu*

**Saigon Baigur** 16.00€

Vietnamese – Classic dry gin  
*Vietnamita – Gin seco*

**Saneha** 16.50€

Thailand – Exotic Botanical Treasures  
*Tailândia – Gin exótico*

**Komasa Komikan** 17.50€

Japan – Made with shochu mandarin  
*Japão – Shochu e mandarina local*

**Ukiyo Yuzu** 18.00€

Japan – Made with shochu and yuzu  
*Japão – Feito a partir de shochu e yuzu*

**Ukiyo Cherry Blossom** 19.00€

Japan – Made with shochu and cherry blossom  
*Japão – Feito a partir de shochu e flor de cerejeira*

ADD YOUR MIXER 2.00€  
ADICIONE O MIXER

### Portugal

**Exceptional** 10.50€

Aveiro – Orange citric notes  
*Aveiro – Notas cítricas de laranja*

**Sharish** 12.00€

Alentejo – Apple touch Bravo de Esmolfe  
*Alentejo – Particularidade: Maçã Bravo de Esmolfe*

**Alarve** 12.50€

Algarve – Botanicals from the Algarve  
*Algarve – Aromatizado com botânicos do Algarve*

**Adamus** 18.00€

Bairrada – Floral and lightly fruity  
*Bairrada – Floral e levemente frutado*

**Ginout** 18.00€

Douro – Aging Gin: Port Casks  
*Douro – Gin envelhecido: Barricas do vinho do Porto*

ADD YOUR MIXER 2.00€  
ADICIONE O MIXER

### Out of the Box | Fora da Caixa

**Citadelle Jardin d'Été** 10.50€

France – Lemon, yuzu and orange notes  
*França – Notas de limão, yuzu e laranja*

**Colombo** 11.50€

England – Juniper and spices notes from Sri Lanka  
*Inglaterra – Forte presença de zimbro e especiarias do Sri Lanka*

**Etsu Ocean Pacific** 13.00€

Algarve – Citric, fresh with salty notes  
*Algarve – Cítrico, fresco com notas salgadas*

**Kinobi** 22.00€

Japan – 6 elements: Citrus, tea, herbal, spice, fruity & floral  
*Japão – 6 elementos: Cítricos, notas de chá, herbal, especiada, frutado e floral*

ADD YOUR MIXER 2.00€  
ADICIONE O MIXER

All prices in EURO. IVA included / Todos os preços em euros. IVA incluído

## VODKA

### Asia

**Eiko** 11.00€  
Japan – Vodka made from sugar cane  
*Japão – Vodka feita a partir de cana-de-açúcar*

**Haku** 12.00€  
Japan – Premium craft vodka made from 100% Japanese white rice  
*Japão – Vodka artesanal feita de 100% arroz branco*

**Ukiyo** 12.50€  
Japan – Clean, smooth and subtly sweet, made with shochu  
*Japão – Suave e subtilmente doce com base shochu*

**Nikka** 14.00€  
Japan – Smooth and delicate  
*Japão – Suave e delicada*

ADD YOUR MIXER 2.00€  
ADICIONE O MIXER

### Portugal

**Egoísta** 11.00€  
Bairrada – Distilled from Chardonnay and Baga with a citrus touch  
*Bairrada – Destilada a partir de Chardonnay e Baga combinada com um toque cítrico*

**Impostor** 14.00€  
Santarém – Prestige vodka made with chef Rodrigo Castelo signature  
*Santarém – Vodka com assinatura do Chef Rodrigo Castelo*

ADD YOUR MIXER 2.00€  
ADICIONE O MIXER

## RUM

### Asia

**Chalong Bay** 13.50€  
Thailand – Smooth, 100% natural Thai sugarcane  
*Tailândia – Suave, 100% cana de açúcar tailandesa*

**Ryoma 7 Anos / Years** 17.00€  
Japan – Vanilla and caramel notes  
*Japão – Notas de baunilha e caramelo*

**Don Papa** 19.00€  
Philippines – Vanilla, honey, and candied fruits  
*Filipinas – Baunilha, mel e fruta madura*

ADD YOUR MIXER 2.00€  
ADICIONE O MIXER

### Portugal

**William Hinton 6 Anos / Years** 10.50€  
Madeira – Sweet and balanced  
*Madeira – Doce e equilibrado*

**William Portuguese Fortified Single Cask** P.O.A / Sob consulta  
Madeira – Blended with a 25-year-old rums  
*Madeira – Mistura de Rums de 25 anos*

## BRANDY AGUARDENTES

<b>Martha's Aguardente Velha</b> Spices and dried fruit notes <i>Notas de especiarias e frutas secas</i>	<b>9.00€</b>
<b>Adamus Bagaceira</b> Floral, dried fruit and grape must notes <i>Floral, notas de frutos secos e mosto de uvas</i>	<b>9.50€</b>
<b>Medronho Arbun</b> Smooth and fruity flavour <i>Suave com sabor frutado</i>	<b>10.00€</b>
<b>Pierre Ferrand 10G. Port Cask Finish</b> Floral, hints of vanilla, caramel, almonds and apricot <i>Floral com notas de: baunilha, caramelo, amêndoas e alperces</i>	<b>12.00€</b>
<b>Adamus 20 Anos / Years</b> Toffee, candied fruit, cigar notes <i>Caramelo, fruta confitada, notas de charuto</i>	<b>19.50€</b>
<b>Out of the Box / Fora da Caixa</b>	
<b>Ceylon Arrack</b> Sri Lanka – Coconut flower spirit <i>Sri Lanka – Feito a partir da seiva da flor do côco</i>	<b>10.50€</b>
<b>Soju Jinro Light</b> South of Korea – Smooth and slightly sweet <i>Sul da Coreia – Suave e ligeiramente doce</i>	<b>10.50€</b>
<b>Shochu Iichiko</b> Japan – Umami, jasmine and peach notes <i>Japão – Umami com notas de pêssigo e jasmim</i>	<b>12.00€</b>
<b>Ming River</b> China – Pineapple and anise with a lingering finish <i>China – Notas de ananás e anis com um final persistente</i>	<b>12.50€</b>
<b>ADD YOUR MIXER ADICIONE O MIXER</b>	<b>2.00€</b>

## TEQUILA MEZCAL

<b>Corralejo Blanco</b> Herbal and citric notes <i>Notas cítricas e herbais</i>	<b>9.50€</b>
<b>Corralejo Reposado</b> Smooth, aged in French, American and Mexican oak <i>Suave e forte, envelhecido em Carvalho francês, americano e mexicano</i>	<b>12.50€</b>
<b>Curado Blue Agave</b> Smoky, Earthy and Caramel notes <i>Notas de agave fumado, de terra e caramelo</i>	<b>12.50€</b>
<b>Del Maguey Vida</b> Spicy and smoky <i>Notas de picante e fumados</i>	<b>16.50€</b>

### Specials | Especiais

<b>Cazcabel Coconut</b> Sweet coconut aromas settled on earthy agave <i>Notas de herbais do agave e doces do côco</i>	<b>11.50€</b>
<b>Cazcabel Honey</b> Honey sweet aromas settled on earthy agave <i>Notas de herbais do agave e doce do mel</i>	<b>11.50€</b>
<b>Ocho Blanco</b> Intense with clean flavours made 100% Blue Agave <i>Sabor intenso e limpo</i>	<b>13.50€</b>
<b>Ocho Reposado</b> Aged in ex-American Whiskey <i>Envelhecida em antigos barris de whisky americano</i>	<b>14.50€</b>

All prices in EURO. IVA included / Todos os preços em euros. IVA incluído

## WHISKY

### Asia

**Hatozaki Blended** 12.50€  
Japan – A touch of honey, stone fruits and orange blossom  
*Japão – Toque de mel, frutas de caroço*

**Hatozaki Small Batch** 15.00€  
Japan – Rich profile, notes of: malty dried fruit, touch of smoke, honey  
*Japão – Perfil rico, com frutos secos e um leve toque de fumo e mel*

**Akashi Meisei** 16.00€  
Japan – Vanilla, oak and spices notes  
*Japão – Notas de baunilha, carvalho e especiarias*

**The Chita** 20.00€  
Japan – Sherry and bourbon casks: light whisky with subtle notes of mint, honey and wood spice  
*Japão – Whisky leve com notas subtis de hortelã, mel e especiarias que derivam da madeira*

**Super Nikka** 20.00€  
Japan – Smoky notes, vanilla and chocolate  
*Japão – Notas de turfa, baunilha e chocolate*

**Amrut** 30.00€  
India – Honey, caramel and bourbon notes  
*India – Notas de mel, caramelo e bourbon*

**Hibiky Harmony** 60.00€  
Japan – Fruity, vanilla and cinnamon notes  
*Japão – Frutado com notas de baunilha e canela*

**Yamazaki 12** 105.00€  
Japan – Creamy, floral with tropical fruit notes, intense  
*Japão – Cremoso, com notas tropicais, florais e intensas*

ADD YOUR MIXER 2.00€  
ADICIONE O MIXER

### Limited Edition | Edição Limitada

**Woodwork Single Malt** 45.00€  
Portugal – Rare and unique  
*Portugal – Raro e único*

**Kavalan Sherry Oak** 55.00€  
Japão – Walnut, dried fruits and spices notes  
*Japan – Notas de noz, frutas secas e especiarias*

**Amrut Madeira Special** 60.00€  
India – Almond, orange and toffee notes  
*India – Amêndoa, laranja e caramelo*

**Nikka Yoichi Non – Peated 2021** 85.00€  
Japan – Exotic, citrus fruits and vanilla notes  
*Japão – Notas exóticas, fruta cítrica e baunilha*

**Nikka Miyagikyo – Peated 2021** 95.00€  
Japan – Vanilla, tabaco and dark chocolate notes  
*Japão – Notas de baunilha, tabaco e chocolate negro*

**Nikka Miyagikyo Apple Brandy 2020** P.O.A / Sob consulta  
India – Floral, toasted wood and honey notes  
*India – floral, toasted wood and honey notes*

**Nikka Yoichi Sherry 2018** P.O.A / Sob consulta  
Japan – Notes of black and red fruits, sherry and some smoke  
*Japão – Notas de frutos vermelhos, xerez e fumo*

ADD YOUR MIXER 2.00€  
ADICIONE O MIXER

All prices in EURO. IVA included / Todos os preços em euros. IVA incluído

## LIQUORS LICORES

### Portugal

<b>Amarguinha</b> Algarve – Smooth, fresh almond and lemon notes <i>Algarve – Notas frescas e suaves de amêndoa e limão</i>	<b>8.00€</b>
<b>Licor Dom Cristina Citric &amp; Fresh</b> Algarve – Honey liqueur with a nice citrus touch <i>Algarve – Licor de mel com um belo toque cítrico de limão</i>	<b>8.00€</b>
<b>Beirão d'Honra</b> Lousã – Grape brandy with herbal and spice notes <i>Lousã – Aguardente de uva com notas de especiarias e herbais</i>	<b>9.50€</b>
<b>Licor de Singeverga</b> Santo Tirso – Spices and aromatic plants notes <i>Santo Tirso – Notas de especiarias e plantas aromáticas</i>	<b>10.00€</b>
<b>Prazeres da Quinta - Licor de Nêspera</b> Madeira – Loquat liqueur with rum <i>Madeira – Licor de Nêspera com base de rumo</i>	<b>10.50€</b>

### International | Internacional

<b>Choya Umeshu Extra Years</b> Japan – Perfect balance between plum extract and alcohol <i>Japão – Perfeito equilíbrio entre o extrato de ameixa e o álcool</i>	<b>8.50€</b>
<b>Giffard Lychee</b> France – Lychee and roses notes <i>França – Notas de lichias e rosas frescas</i>	<b>8.50€</b>
<b>Giffard Ginger of the Indies</b> France – Ginger, vanilla, orange blossom notes <i>França – Nota de gengibre, baunilha e flor de laranjeira</i>	<b>9.00€</b>
<b>Akashi – Tai Ginjo Umeshu</b> Japan – Liqueur made from plums, or “ume”. <i>Japão – Licor de ameixa, doce e frutado</i>	<b>10.00€</b>
<b>Bandoeng '22 Pandan</b> Asia – Nutty leaf, sweet, floral, and grassy <i>Asia – Doce, floral e com notas de noz</i>	<b>10.50€</b>
<b>Suntory Kanade Matcha</b> Japan – Full-bodied, bittersweet liqueur infused with matcha <i>Japão – Ligeira amargura e notas Umami</i>	<b>11.50€</b>
<b>Suntory Kanade White Peach</b> Japan – Fruity, intense and simply delicious <i>Japão – Frutado, intenso e delicioso</i>	<b>12.00€</b>
<b>Akashi – Tai Ginjo Yuzu</b> Japan – Yuzu liqueur, supple and fruity, with refreshing aromas of grapefruit <i>Japão – Licor de Yuzu, frutado com aromas de toranja</i>	<b>13.00€</b>

All prices in EURO. IVA included / Todos os preços em euros. IVA incluído



---

## BEERS & CIDERS CERVEJAS & CIDRAS

---

### Draft Beer

<b>Asahi Super Dry</b> 25cl	<b>4.50€</b>
<b>Asahi Super Dry</b> 50cl	<b>6.50€</b>

### Bottle 33cl

<b>Kirin Ichiban</b>	<b>5.00€</b>
<b>Sapporo</b>	<b>5.00€</b>
<b>Heineken</b>	<b>4.50€</b>
<b>Heineken 0.0%</b>	<b>4.00€</b>
<b>Dos Santos Stout</b>	<b>6.00€</b>
<b>Dos Santos IPA</b>	<b>6.00€</b>
<b>Cider Bandida do Pomar   Cidra Bandida do Pomar</b>	<b>5.00€</b>

## SOFT DRINKS REFRIGERANTES

---

<b>Coca cola</b> Zero	<b>3.50€</b>
<b>Verso</b> Grapefruit & Marjoram <i>Toranja e Manjerona</i> Kombucha Raspberry <i>Framboesa</i>	<b>4.00€</b>
<b>Fever Tree</b> Indian, Rhubarb, Mediterranean, Elderflower, Light Tonic, Ginger Beer	<b>4.50€</b>
<b>Schweppes</b> Ginger Ale, Hibiscus, Matcha	<b>5.00€</b>
<b>Ramune</b> Lychee, Melon	<b>5.50€</b>

---

## COFFEE CAFÉS

---

<b>Espresso</b>	<b>2.00€</b>
<b>Decaffeinated   <i>Descafeinado</i></b>	<b>2.00€</b>
<b>American coffee   <i>Americano</i></b>	<b>3.00€</b>
<b>Double espresso   <i>Café duplo</i></b>	<b>4.00€</b>
<b>Coffee with milk   <i>Café com leite</i></b>	<b>4.00€</b>
<b>Iced coffee   <i>Café gelado</i></b>	<b>4.00€</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4.50€</b>

All prices in EURO. IVA included / Todos os preços em euros. IVA incluído

---

## TEAS AND TISANAS CHÁS E TISANAS

### By Companhia Portuguesa do Chá

#### Tisane and Herbal | Tisanas e Herbais

**Herbal 10** 5 - 10 Min **6.00€**

**Comforting rest | Descanso Reconfortante**

Herb prince, passiflora, valerian, greek mountain tea, nettle, apple and roses

*Erva príncipe, passiflora, valeriana, greek mountain tea, urtiga, maçã e rosas*

**Honey Tchai** 4 Min

**Perfect to have with milk | Ideal para beber com leite** **6.50€**

Leaves of blackberry, apple, honey, ginger and pollen

*Folhas de amora, maçã, mel, gengibre e pólen*

**Chamomile Flower**

**Flor de Camomila** 5 Min **5.50€**

**Ginger, Apple & Roses**

**Maçã, Gengibre e Rosas** 5 Min **5.00€**

**Nana Mint**

**Hortelã Nana** 4 Min **5.00€**

**Fennel Anise and Cumin (Digestive comfort)**

**Funcho, Anis & Cominho (Conforto digestivo)** 5-10 Min **5.50€**

#### White Tea | Chá Branco

**White tea from Açores** **12.50€**

**Chá Branco dos Açores** 3-4 Min

**Ginger and Apple** **6.00€**

**Maçã e Gengibre** 4-5 Min

#### Green Tea | Chá Verde

**Sakura, Cherry Blossom** **5.50€**

**Flor de Cerejeira do Japão** 2 Min

**Jasmim** 2 Min **5.50€**

Delicate, subtle, very balanced

*Delicado, subtil, muito equilibrado*

**Genmaitcha** 2 Min

**Little theine | Pouca teína** **6.00€**

Green tea with roasted rice. Ideal for meals

*Chá Verde com arroz torrado. Ideal para acompanhar refeições*

**Isfahan** 2 Min

Roses, lychees and raspberries

*Rosas, líchias e framboesas* **6.50€**

**Gyokuro** 1 Min

Shadow Tea "Jade Dew". Umami Notes

*Chá de Sombra "Orvalho de Jade". Notas Umami* **12.50€**

All prices in EURO. IVA included / Todos os preços em euros. IVA incluído

## TEAS AND TISANAS CHÁS E TISANAS

### Black Tea | Chá Preto

**Caxemira** 4 Min 6.00€

**Exotic tea | Chá exótico**  
Mango and passion fruit notes  
*Notas de manga e maracujá*

**Viagem ao Oriente** 4 Min 6.00€

Summer Fruits, Rose Petals and Bergamot  
*Frutas de Verão, Pétalas de Rosas e Bergamota*

**Earl Grey Portugal** 4 Min 6.50€

Prepared with Bergamots cultivated in Portugal  
*Preparado com Bergamotas cultivadas em Portugal*

**Lapsang Açores** 4 Min 7.00€

**Smoked tea | Chá Fumado Português**

**Oolong** 6.50€

**Oolong Azul: Oolong Superior** 4 Min

**Milky Oolong** 4-5 Min 8.00€

**Made by hand | Preparado à mão**  
Butter and milk notes  
*Notas de manteiga e leite*

**Rooibos** 5.00€

**Rooibos do Paraíso** 5 Min  
Fruits of paradise, grapefruit, mint  
*Frutos do paraíso, toranja e menta*

**Recordações do Sião** 5 Min 5.50€

Lemon and ginger rooibos  
*Rooibos com gengibre e limão*

### Iced Tea | Chá Frio

**Apple, Grapefruit & Hibiscus** 5.00€

**Maçã, Toranja e Hibisco** 5 Min

**Apple, Pineapple & Coconut** 5.00€

**Maçã, Ananás e Coco** 10 Min

### Rare Tea | Chá Raro

**Pu-erh Old/Antigo Hong Kong 1998** 5 Min 17.50€

Deep and warm notes  
*Notas profundas e quentes*

**Yellow tea from China** 20.00€

**Chá Amarelo da China** 4-5 Min  
Gold-colored infusion with delicious honey notes  
*Infusão cor de ouro, com deliciosas notas de mel*

All prices in EURO. IVA included / Todos os preços em euros. IVA incluído