

# VINHOS A COPO

## WINE BY THE GLASS (15CL)

### ESPUMANTES SPARKLING WINES

**M&M BLOSSOM**  
Fernão Pires e Arinto – Bairrada

4€

### VINHOS BRANCOS WHITE WINES

**BAIXAMAR - VINHO CASA | HOUSE WINE**  
Gouveio, Viosinho, Rabigato, Verdelho, Moscatel Galego Branco – Douro

5€

**GERAÇÕES**  
Alvarinho – Região dos Vinhos Verdes

4€

**LA ROSA RESERVA**  
Arinto, Gouveio e Viosinho – Douro

8€

### VINHOS TINTOS RED WINES

**BAIXAMAR - VINHO CASA | HOUSE WINE**  
Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional – Douro

5€

**POÇAS RESERVA**  
Touriga Nacional e Vinhas Velhas – Alto Douro

9€

### ROSÉ ROSÉ

**BAIXAMAR - VINHO CASA | HOUSE WINE**  
Touriga Nacional – Douro

5€

**LA ROSA ROSÉ**  
Tinta Roriz e Touriga Nacional – Douro

7€

## 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.

**M&M BLOSSOM**  
Fernão Pires e Arinto – Bairrada

14€

**FILIPA PATO BLANC DE BLANCS**  
Bical, Maria Gomes e Cercial – Bairrada

24€

### VINHOS BRANCOS WHITE WINES

#### JOVENS E FRUTADOS YOUNG AND FRUITY

Branco muito fresco, vibrante 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.

**BAIXAMAR - VINHO CASA | HOUSE WINE**  
Gouveio, Viosinho, Rabigato, Verdelho, Moscatel Galego Branco – Douro

18€

**QUINTA DO CRUZEIRO**  
Loureiro Arinto e Trajadura – Região dos Vinhos Verdes

15€

**TRAVA LÍNGUAS**  
Malvasia Fina, Códaga, Rabigato, Viosinho e Moscatel – Alto Douro

16€

**ALENTO**  
Arinto, Antão Vaz, Roupeiro e Esgana Cão – Alentejo

18€

**CHOCAPALHA**  
Arinto – Lisboa

21€

**QUINTA DO PILOTO SAUVIGNON BLANC**  
Sauvignon Blanc – Setúbal

22€

### BRANCOS AROMÁTICOS DE CORPO MÉDIO COM ELEGÂNCIA

#### MEDIUM-BODIED AROMATICS WITH ELEGANCE WHITE WINES

Branco aromático e expressivo, 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.

**GERAÇÕES ALVARINHO**  
Alvarinho – Região dos Vinhos Verdes

22€

**LA ROSA RESERVA**  
Arinto, Gouveio e Viosinho – Douro

26€

**QUINTA DE SANTA TERESA**  
Aveso – Região dos Vinhos Verdes

28€

**ADEGA MAYOR RESERVA**  
Verdelho, Arinto e Viognier – Alentejo

30€

### BRANCOS ESTRUTURADOS, COMPLEXOS E COM ESTÁGIO EM BARRICA

#### STRUCTURED, COMPLEX AND BARREL-AGED WHITE WINES

Branco encorpado, profundo 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.

**INVINCIBLE Nº2**  
Rabigato e Códaga de Larinho – Douro

34€

**SEARA TALENTVS MEMÓRIA**  
Gouveio Real, Viosinho, Rabigato e Arinto – Douro

44€

**GURU**  
Viosinho, Rabigato, Códaga de Larinho e Gouveio – Alto Douro

56€

# GARRAFA BOTTLE

## 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.

#### BAIXAMAR - VINHO CASA | HOUSE WINE 18€

Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional – Douro

#### TRAVA LÍNGUAS 16€

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz – Alto Douro

#### ALENTO 18€

Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Touriga Nacional – 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 26€

Syrah – Alentejo

#### INVINCIBLE Nº2 34€

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca e Rufete – Douro

#### PELLADA MULHER NUA 44€

+ de 48 castas Autóctones – Dão

## 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€ PILOTO COLLECTION CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon – Setúbal

#### 28€ POÇAS RESERVA

Touriga Nacional e Vinhas Velhas – Alto Douro

#### 32€ QUINTA DE LA ROSA RESERVA

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz – 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.

#### 18€ BAIXAMAR - VINHO CASA | HOUSE WINE

Touriga Nacional – Douro

#### 22€ 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.

#### 5€ PORTO POÇAS BRANCO DOCE

#### 6€ PORTO POÇAS BRIG'S ROSÉ

#### 6€ PORTO POÇAS BRIG'S BRANCO

#### 8€ MADEIRA SECO

#### 8€ PORTO TÓNICO

#### 8€ PORTO SPRITZ

#### 8€ PORTO POÇAS BRANCO 10 ANOS

#### 9€ PORTO NEGRONI

## 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.

#### 4€ PORTO POÇAS TAWNY

#### 4€ PORTO POÇAS RUBY

#### 5€ VINHO DA MADEIRA DOCE

#### 5€ MOSCATEL DE SETÚBAL

#### 6€ PORTO POÇAS TAWNY RESERVA

#### 6€ PORTO POÇAS RUBY RESERVA

#### 8€ PORTO POÇAS TAWNY 10 ANOS