

Cocktails Martini

- **Dry Martini**

SECO | CURTO | FORTE
DRY | SHORT | STRONG

Gin Beefeater, Vermute Dry e azeitona verde
Beefeater Gin, Dry Vermouth and green olive

Na cidade de Martinez, na Califórnia, um barman foi desafiado por um cliente a criar-lhe algo especial e único.

Assim surgiu a base que deu vida aos famosos Dry Martini.

In Martinez, California, a bartender was challenged by a customer to create something special and unique for him.

That was the kick start to the famous Dry Martinis.

12€

○

Vesper Martini

SECO | CÍTRICO | FLORAL
DRY | CITRIC | FLORAL

Gin Beefeater, Vodka Absolut, Lillet Blanc e limão
Beefeater Gin, Absolut Vodka, Lillet Blanc and Lemon

Variação do Dry Martini que aparece pela primeira no livro de Ian Fleming, Casino Royal de 1953. Onde Bond, James Bond pede o seu Vesper.

A variation of the Dry Martini, first appearing in Ian Fleming's 1953 book, Casino Royal. Where Bond, James Bond orders his Vesper.

12€

○

Passion Star Martini

DOCE | FRUTADO | AVELUDADO
SWEET | FRUITY | VELVET

Vodka Absolut, Licor de Maracujá, Maracujá, Baunilha e Espumante
Absolut Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Vanilla, Sparkling Wine

Este cocktail provocativo vem da visão de Douglas Ankrah de que os bares deveriam ser mais ousados, divertidos e sensuais.

This provocative cocktail comes from Douglas Ankrah's vision that bars should dare to be more fun and sensual.

12€

○

Cello Martini

DOCE | CÍTRICO | FORTE
SWEET | CITRIC | STRONG

Gin Beefeater, Limoncello
Beefeater Gin, Limoncello

Uma sinergia entre a elegância clássica do Dry Martini com a frescura e acidez do Limoncello.

A synergy between the elegance of the classic Dry Martini with the freshness and acidity of the Limoncello.

12€

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included

@cafedesabento

Perfect Martini

12€

CÍTRICO | EQUILIBRADO | FORTE

CITRIC | BALANCED | STRONG

Gin Beefeater, Vermute Seco, Vermute Rosso*Beefeater Gin, Dry Vermouth, Sweet Vermouth*

A teoria mais comum da origem do Perfect Martini sugere que este evoluiu do clássico Martinez Cocktail, que por sua vez é uma derivação do Manhattan. Esta fascinante linhagem revela uma história mixológica rica, traçando as suas raízes a vários cocktails que emergiram entre 1882 e 1910.

The widely accepted theory concerning the origin of the perfect martini suggests that it evolved primarily from the classic Martinez cocktail, which is itself a derivative of the iconic Manhattan. This fascinating lineage reveals a rich tapestry of mixology history, tracing its roots from various related cocktails that emerged between 1882 and 1910.

Café de São Bento Martini

12€

DOCE | EQUILIBRADO | FORTE

SWEET | BALANCED | STRONG

Vodka Absolut, Licor de Tequila de Café e Café*Absolut Vodka, Tequila Coffee Liqueur and Coffee*

Uma variação do Express Martini criada pela equipa do Café São Bento.

O conceito vem de manter a elegância e excelência do cocktail clássico dando-lhe um twist moderno e exótico.

A twist of the Espresso Martini created by the Café São Bento's team.

The concept comes from maintaining the elegance and excellence of the classic cocktail, giving it a modern and exotic twist.

Cocktails Clássicos

Negroni

12€

AMARGO | HERBAL | CÍTRICO

BITTER | HERBAL | CITRIC

Gin Beefeater, Vermute Rosso e Campari*Beefeater Gin, Sweet Vermouth and Campari*

Em 1919 um cliente pede ao barman Fosco Scarselli para fazer uma variação do cocktail “Americano”, mas que fosse mais forte para o ajudar a combater um dia difícil.

In 1919, a customer asks bartender Fosco Scarselli to make a variation of the “Americano” cocktail, but one that is stronger to help him fight a difficult day.

◻ Old Fashioned 12€

DOCE | HERBAL | FORTE

SWEET | HERBAL | STRONG

Bourbon Four Roses, açúcar e Angostura

Four Roses Bourbon, sugar and Angostura

O cocktail preferido de Don Draper em Mad Men, está na base do conceito inicial de “cocktail”, que era a definição de mistura de um destilado, bitter, água e açúcar.

Don Draper's favorite cocktail in Mad Men, is at the bottom of the initial concept of “cocktail”, which was a mixture of a distillate, bitter, water and sugar.

◻ Manhattan 12€

DOCE | HERBAL | FORTE

SWEET | HERBAL | STRONG

Whiskey Canadian Club, Vermute Rosso e Angostura

Canadian Club Whiskey, Sweet Vermouth and Angostura

Com nome de um dos mais famosos bairros de Nova Iorque, surge numa festa organizada pela mãe de Winston Churchill onde ofereceu este cocktail como aperitivo a Samuel J. Tiden, então candidato à Presidência dos EUA.

Named after one of the most famous neighborhoods in New York, it appears at a party thrown by Winston Churchill's mother, where she offered this cocktail as an aperitif to Samuel J. Tiden, then candidate for the US Presidency.

◻ Tom Collins 11€

CÍTRICO | FRESCO | GASEIFICADO

CITRIC | FRESH | SPARKLING

Gin Beefeater, limão, açúcar e soda

Beefeater Gin, lemon, sugar and soda water

Surge numa brincadeira criada 1874, esta baseava-se num rumor que um homem chamado Tom Collins estaria a insultar os amigos próximos de alguém num bar. Quando chegavam ao bar para perceber o que se passava e perguntavam pelo Tom Collins eram recebidos com um excelente cocktail de Gin.

Appears in a funny story created in 1874, this was based on a rumor that a man named Tom Collins was insulting someone's close friends in a bar.

When they arrived at the bar to understand what was going on and asked for Tom Collins, they were greeted with an excellent Gin cocktail.

- ◊

French 75

12€

CÍTRICO | SECO | GASEIFICADO

CITRIC | DRY | SPARKLING

Gin Beefeater, Espumante, limão e açúcar

Beefeater Gin, Sparkling Wine, lemon and sugar

O cocktail de “Casablanca” é inspirado nos famosos canhões franceses de 75mm utilizados na Primeira Guerra Mundial. Criado em Paris, ganhou um grande populismo no Stork Club, nos EUA.

The “Casablanca” cocktail is inspired by the famous French 75mm cannons used in the First World War. Created in Paris, it became popular at the Stork Club, in the USA.
- ◊

Sour

12€

CÍTRICO | EQUILIBRADO | AVELUDADO

CITRIC | BALANCED | VELVET

Escolha de Espirituoso, açúcar, limão e aquafaba

Spirit of choice, sugar, lemon and aquafaba

No Séc. XVIII devido a várias doenças havia a necessidade da população especialmente marinheiros de consumirem mais vitamina C ao longo do dia a dia, para suavizar o sabor era misturado com destilados e açúcar.

Evoluindo até aos dias de hoje como o conhecemos.

In the 18th century, due to various diseases, the population, especially sailors, needed to consume more vitamin C throughout the day, to soften the taste, it was mixed with distillates and sugar. Evolving to the present day as we know it.
- ◊

Mojito

11€

CÍTRICO | FORTE | GASEIFICADO

CITRIC | STRONG | SPARKLING

Rum Havana 3, lima, açúcar, hortelã e soda

Sabores: Maracujá, Framboesa

Havana 3 Rum, lime, sugar, mint and soda

Flavors: Passion Fruit, Raspberry

Numa expedição em busca do Novo Mundo, Sir Francis Drake vê o seu navio ser atacado por uma doença e procura solução em criar um medicamento com os ingredientes que encontrara numa praia das Caraíbas.

A mistura de sumo de lima, açúcar, hortelã e aguardente de cana viajou por todo o mundo crescendo nas festas de Havana.

Searching for the New World, Sir Francis Drake sees his ship attacked by a disease. Seeking a solution to create a medicine with ingredients he found on a Caribbean beach. The mix of lime juice, sugar, mint and cane brandy traveled all over the world growing at Havana parties.

CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

Caipirinha

11€

CÍTRICO | DOCE | FORTE

CITRIC | SWEET | STRONG

Cachaça Pindorama, lima e açúcar (Sabores: Maracujá, Framboesa)
Pindorama Cachaça, lime and sugar (Flavors: Passion Fruit, Raspberry)

São Paulo foi atacado pela gripe espanhola quando se criou a base de um remédio caseiro que ao longo dos anos foi se aperfeiçoando e tornando-se a bebida mais popular no Séc. XIX.

São Paulo was stricken by the Spanish flu when the basis of a home medicine was created. Over the years it was perfected and became the most popular drink in the 20th century.

Daiquiri

11€

CÍTRICO | FORTE | DOCE

CITRIC | STRONG | SWEET

Rum Havana 3, lima e açúcar (Sabores: Maracujá, Framboesa)
Havana 3 Rum, lime and sugar (Flavors: Passion Fruit, Raspberry)

Durante as invasões Europeias aos países das Caraíbas, o almirante Edward Vernon ordenou que o Rum fosse misturado com água e limão para suavizar o seu teor alcoólico, pois este era consumido em excesso pela marinha. Sr. Jennings Stockton Cox escreve no seu diário de bordo a receita com o nome da cidade portuária Daiquiri, onde acrescenta açúcar ao cocktail.

While European ias invading the Caribbean countries, Admiral Edward Vernon ordered that Rum should be mixed with water and lemon to soften its alcohol content, because I was being consumed in excess by the navy. Mr. Jennings Stockton Cox writes in his logbook the recipe named after the port city Daiquiri, where he adds sugar to the cocktail.

Aperol Spritz

11€

CÍTRICO | HERBAL | GASEIFICADO

CITRIC | HERBAL | SPARKLING

Aperol, Prosecco, soda e laranja
Aperol, Prosecco, soda and orange

No período lombardo-veneziano os soldados austríacos começaram a beber vinhos de Vêneto, mas como eram muito fortes diluíram-no com água gaseificada para suavizar o sabor. O nome vem de origens alemãs (spritzen) que significa borrifar.

In the Lombard-Venetian period, Austrian soldiers started drinking Veneto wines, but because they were too strong they diluted it with carbonated water to soften the taste. The name comes from German origins (spritzen) which means to sprinkle.

◻ Kir Royal 14€

SECO | FRUTADO | GASEIFICADO

DRY | FRUITY | SPARKLING

Espumante e Licor de Cassis

Sparkling Wine and Cassis Liqueur

Em 1904 ficou conhecido como “Kir” o cocktail que tinha como nome inicial d e “classic blanc” que consiste na mistura de vinho branco com creme de cassis. Hoje temos imensas variedade da “marca” Kir.

In 1904 it became famous as “Kir”, the cocktail that had the initial name “Classic Blanc” which consists of a mixture of white wine with crème de cassis. oday we have a huge variety of the Kir “brand”.

◻ Margarita 12€

CÍTRICO | SALGADO | CURTO

CITRIC | SALTY | SHORT

Tequila Olmeca Blanco, Cointreau e lima

Olmeca Blanco Tequila, Cointreau and lime

Margarita é a tradução espanhola para “daisy”, uma categoria de cocktails que consiste num espírito, um licor ou xarope e sumo cítrico.

Naturalmente, quando esta combinação de líquidos imigrou para o México, os seus habitantes acolheram tequila para o seu espírito. Quando a mesma receita regressou para os EUA, rapidamente se tornou num sucesso.

Margarita is the spanish word for ‘daisy’, a cocktail family consisting of a spirit, citrus juice and sweetened with a syrup or a liqueur. Naturally, when this combination of liquids migrated to Mexico, the locals chose Tequila for the spirit. When the same recipe returned to the USA, now under its Spanish name, it became a success.

◻ Bloody Mary 12€

FRESCO | LONGO | PICANTE

FRESH | LONG | SPICY

Vodka Absolut, tomate, limão e especiarias

Absolut Vodka, tomato, lemon and spices

Diz-se que o Bloody Mary nasceu em Paris por volta de 1920, no lendário Harry’s New York Bar durante a Proibição americana. A Vodka inundou Paris através dos “émigrés” Russos. Ferdinand Petiot, que trabalhava no Harry’s Bar misturou-a com sumo de tomate, e em 1934 com o fim da Proibição, levou a receita para margens americanas, especificamente o St. Regis Hotel. Hoje, o Bloody Mary é conhecido como o verdadeiro remédio “hair of the dog”, um testemunho à evolução cultural e poder duradouro de uma receita bem-criada.

It is said the Bloody Mary was born in the 1920’s Paris, at the legendary Harry’s New York Bar during the American Prohibition. Vodka was flooding into Paris with Russian émigrés. Ferdinand Petiot, who bartended at Harry’s bar mixed it with tomato juice and in 1934, as Prohibition ended, he brought to American shores, specifically to the St. Regis Hotel. Today, the Bloody Mary is often referred to as the ultimate ‘hair of the dog’ remedy, a testament to the cultural evolution and the enduring power of a well-crafted drink.

Whisky

Jameson	10€
IRLANDA BLENDED · IRLAND BLENDED	
Jameson Black Barrel	12€
IRLANDA BLENDED · IRLAND BLENDED	
Jameson 18 anos	23€
IRLANDA BLENDED · IRLAND BLENDED	
Bushmills Single Malt 10 anos	14€
IRLANDA SINGLE MALT · IRLAND SINGLE MALT	
The Famous Grouse	10€
ESCÓCIA BLENDED · SCOTLAND BLENDED	
Johnnie Walker Red Label	11€
ESCÓCIA BLENDED · SCOTLAND BLENDED	
Johnnie Walker Black Label	12€
ESCÓCIA BLENDED · SCOTLAND BLENDED	
Glenlivet Founder's Reserve	14€
ESCÓCIA BLENDED · SCOTLAND BLENDED	
Glenfiddich 12	15€
SPEYSIDE ESCÓCIA SINGLE MALT · SPEYSIDE SCOTLAND SINGLE MALT	
Balvenie 12	16€
SPEYSIDE ESCÓCIA SINGLE MALT · SPEYSIDE SCOTLAND SINGLE MALT	
Laphroaig 10	16€
ISLAY ESCÓCIA SINGLE MALT · ISLAY SCOTLAND SINGLE MALT	
Macallan 12	20€
ESCÓCIA SINGLE MALT · SCOTLAND SINGLE MALT	
Macallan 15	35€
ESCÓCIA SINGLE MALT · SCOTLAND SINGLE MALT	
Jack Daniels	10€
EUA BLENDED · USA BLENDED	
Makers Mark	14€
EUA BLENDED · USA BLENDED	
Woodford Reserve	15€
EUA BLENDED · USA BLENDED	
Canadian Club	12€
CANADÁ CENTEIO · CANADA RYE	
Nikka From the Barrel	16€
JAPÃO BLENDED · JAPAN BLENDED	

◆ **Gin** ◆

Hendricks	14€
Three Cents, fatias de pepino	
<i>Three Cents, cucumber slices</i>	
Gin Mare	14€
Three Cents, alecrim, zest de laranja	
<i>Three Cents, rosemary, orange zest</i>	
Sharish	14€
Three Cents, leque de maçã	
<i>Three Cents, apple fan</i>	
Monkey47	16€
Three Cents, zest de laranja	
<i>Three Cents, orange zest</i>	
Tanqueray Ten	16€
Three Cents, zest de laranja	
<i>Three Cents, orange zest</i>	
Gatsby Gin	16€
Three Cents, rodela de lima	
<i>Three Cents, lime wheel</i>	
Seedlip N/A	12€
Three Cents, zest limão e laranja	
<i>Three Cents, lemon and orange zest</i>	

◆ **Vodka** ◆

Grey Goose	15€
Kettel One	14€

◆ **Rum** ◆

Havana 7	14€
Havana Seleccion de Maestros	18€
Diplomatico 12 Reserva Exclusiva	16€
Zacapa 23	20€

Tequila Mezcal

Cazcabel Silver	12€
Cazcabel Coffee	13€
Espolon Silver	14€
Espolon Reposado	16€
Lost Explorer Espadín	20€

Aguardente

Pisco 1615	12€
Cachaça Pindorama	10€
Aguardente Bagaceira Palácio da Brejoeira	15€
Aguardente Velha Palácio da Brejoeira	26€
CRF	12€
Macieira XO	16€
Aguardente Vínica da Lourinhã DOC	20€
Remy Martin VSOP	20€
Remy Martin XO	40€
Cognac Martell XO	45€

◆ **Madeira** ◆

Justino's Vinho Madeira 2003 12€

◆ **Licores Aperitivos** ◆

Disaronno	8€
Licor Ginja D'Obidos	8€
Licor Beirão	8€
Amêndoa Amarga	8€
Macieira Cream	8€
Sambuca	8€
Limoncello	8€
Fernet Branca	10€
La Quintinye Rouge	10€
La Quintinye Blanc	10€

CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

Cerveja | Beer

Imperial	3,9€
Guinness	5€
Sagres 0%	3,9€

Águas | Water

Água 0.75cl	3,5€
Água das Pedras 0.20cl	3,9€

Sumos | Soft drinks

Refrigerantes	4€
Sumos Naturais	5€
Limonada Tomate	

Cafés | Coffees

Café	2,5€
Café Duplo	4€
Cappucino	4€
Chá	4€

MENU DE VINHOS

Escolher um vinho deve ser tão prazeroso quanto saboreá-lo!

A nossa carta foi dividida por regiões de norte a sul,
facilitando a sua escolha.

Prepare-se para uma deliciosa aventura! Seleccionamos vinhos
diferentes e menos conhecidos, prontos para surpreender
o seu paladar e o seu olfato com novas nuances e sabores.

E não se preocupe, estamos aqui para ajudar com qualquer dúvida!

Afinal, um bom vinho vem sempre acompanhado de uma boa
conversa e é claro, de um bom bife a Café de São Bento.

Saúde!

Choosing a wine should be as enjoyable as savoring it!

*Our wine list has been listed from North to South,
making your selection a breeze.*

*Get ready for a delightful adventure! We've handpicked different
and lesser-known wines that are ready to surprise your palate
and nose with new flavors and aromas.*

*And don't worry, we are here to assist
in whichever doubt you might have!*

*After all, a good wine is always followed by great conversations
with of course, a great Café de São Bento steak.*

Cheers!

EST. 1982

CAFÉ DE SÃO BENTO

Tinto Reserva 2023 · Branco Reserva 2024

DOURO DOC

Vinho criado em exclusivo para o Grupo São Bento em parceria com a Quinta do Côtto, e o enólogo David Baverstock. Tinto Reserva com um blend das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta roriz e Sousão e Branco Reserva com um blend das castas Viosinho, Rabigato, Arinto, ambos com estágio em barricas de carvalho francês.

*Wine exclusively created for Grupo São Bento
in partnership with Quinta do Côtto and the winemaker David Baverstock.
Red wine composed of Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta roriz and Sousão
e White wine composed of Viosinho, Rabigato, Arinto,
both aged in French oak barrels.*



CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

A copo | *By the glass*

ESPUMANTE | SPARKLING WINE

Sidónio de Sousa, Special Cuveé, Bairrada 8€

CHAMPAGNE | CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Imperial 22€

VINHO BRANCO | WHITE WINE

Dourum, João Portugal Ramos 8€

Taboadella Unoaked 8€

Café de São Bento, Quinta do Côtto 8€

Reguengo de Melgaço Alvarinho 8€

VINHO ROSÉ | ROSE WINE

Vallado “Touriga Nacional”, Douro | 2022 8€

VINHO TINTO | RED WINE

Quinta Nova Colheita, Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo 8€

Taboadella Reserva Alfrocheiro 8€

Vinha das Romãs, Ravasqueira 10€

Monte Fino, Reserva 8€

Café de São Bento, Quinta do Côtto 9€

Espumantes | *Sparkling Wines*

Sidónio de Sousa Special Cuveé	32€
3B Blanc des Blancs Unfiltered, Filipa Pato	28€

Champagne | *Champagnes*

Moët & Chandon Brut Imperial, Moët & Chandon	115€
Perrier Jouet Grand Brut	145€
Dom Perignon 2013 Brut, Moët & Chandon	620€
Cristal 2014 Brut, Louis Roederer	640€
Ruinart Blanc De Blancs Brut, Ruinart	210€
Ruinart Rosé Brut, Ruinart	210€

Vinho Branco | *White Wine*

VERDES

Soalheiro Granit, Quinta de Soalheiro	31€
Reguengo de Melgaço Alvarinho	26€

DOURO

Vallado Prima, Quinta do Vallado	26€
São Bernardo, Quinta de São Bernardo	82€
Mirabilis Grande Reserva, Quinta Nova	125€
Dourum, João Portugal Ramos	27€
Grainha Reserva, Quinta Nova	35€
Quinta de la Rosa	27€
Café de São Bento, Quinta do Côtto	30€

DÃO

Taboadella Unoaked	27€
Quinta dos Carvalhais Encruzado	60€
Porta dos Cavaleiros, Caves São João	27€

BAIRRADA

Quinta das Bageiras	25€
Buçaco, Palácio do Buçaco	147€

PENÍNSULA DE SETÚBAL

Pasmados, José Maria da Fonseca	27€
Quinta do Piloto “Moscatel Roxo”	27€

Vinho Branco | *White Wine*

LISBOA

Astronauta Chardonnay, Aníbal Coutinho	27€
Casal Santa Maria Malvasia	38€

ALENTEJO

Monte da Ravasqueira Reserva da Família, Ravasqueira	29€
Olho de Mocho Reserva, Herdade do Rocim	38€
Pera Manca, Fundação Eugénio de Almeida	129€

AÇORES

Frei Gigante, Cooperativa Ilha do Pico	52€
--	-----

BOURGOGNE

Chablis La Pierrelee, La Chablisienne	50€
---------------------------------------	-----

LOIRE

Pouilly Fumé, Domaine Paul Corneau 2022	46€
---	-----

NOVA ZELÂNDIA

Sauvignon Blanc, Cloudy Bay	74€
-----------------------------	-----

Vinho Rosé | *Rose Wine*

DOURO

Vallado “Touriga Nacional”, Quinta do Vallado 25€

ALENTEJO

Heritage, Ravasqueira 45€

FRANÇA - PROVENCE

Château Minuty, Château Minuty 42€

Vinho Tinto | *Red Wine*

DOURO

Quinta Nova Colheita, Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo	34€
Quinta Nova Terroir Blend, Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo	44€
Maçanita, António Maçanita	29€
Meandro do Vale do Meão, Francisco Olazabal & Filhos	36€
Duas Quintas, Ramos Pinto	38€
Manoella, Sandra Tavares da Silva	40€
Roquette e Cazes	53€
São Bernardo Carlota, Quinta de São Bernardo	55€
Vale dos Enganos, Quinta de São Bernardo	49€
Duorum Colheita, João Portugal Ramos	28€
Vallado “Touriga Nacional”, Quinta do Vallado	58€
Callabriga, Casa Ferreirinha	47€
Quinta da Leda, Casa Ferreirinha	113€
Post Scriptum, Prats & Symington	43€
Quinta do Vale Meão, Olazabal & Filhos	338€
Barca Velha, Casa Ferreirinha Sogrape 2015	1750€
Café de São Bento, Quinta do Côtto	35€
Quinta do Crasto Reserva, Vinhas Velhas	83€
Quinta da Oliveirinha Reserva, Alves de Sousa	35€

DÃO

Pretexto DOC, Textura Wines	35€
Porta dos Cavaleiros, Caves São João	27€
Taboadella Reserva Alfrocheiro	40€
Vinha da Paz Colheita	28€
Jaen, Quinta de Lemos	60€
Dona Santana, Quinta de Lemos	45€

Vinho Tinto | *Red Wine*

BAIRRADA

Quinta Poço do Lobo Cabernet | 1993 59€

LISBOA

Astronauta Touriga Nacional, Aníbal Coutinho 25€
Quinta do Monte d'Oiro 29€
Quinta do Monte d'Oiro, Reserva 105€
Adega Mãe "Touriga Franca", Adega Mãe Sociedade Agrícola 29€
Cavalo Maluco, Herdade do Portocarro 93€
Quinta da Lagoalva Reserva 25€
Quinta de Pancas Cabernet Sauvignon 30€
Quinta de Pancas Grande Reserva 46€
Vinhas do Lasso Garrafeira, Quinta do Pinto 43€
Quinta do Piloto Reserva 34€
Casal Santa Maria Pinot Noir 67€

SETÚBAL

Venâncio da Costa Lima Rúbrica Reserva 27€
Pegos Claros Grande Escolha, Herdade Pegos Claros 64€

TEJO

Encosta do Sobral Grande Reserva, Santos e Seixo 68€
Ninfa Pinot Noir, João M Barbosa Vinhos 33€
Quinta do Casal Branco DOC Merlot, Quinta do Casal Branco 25€
Falcoaria Grande Reserva, Quinta do Casal Branco 108€

Vinho Tinto | *Red Wine*

ALENTEJO

Café de São Bento, Filipe Barreiros Cardoso	45€
Cortes de Cima	40€
José de Sousa Mayor, Adega José de Sousa	66€
“Alicante Bouschet”, Júlio Bastos	210€
Pêra Manca, Fundação Eugénio de Almeida	641€
Procura, Suzana Esteban	74€
Reserva da Família, Ravasqueira	29€
Vinha das Romãs, Ravasqueira	35€
Mouchão, Herdade do Mouchão	105€
LV Reserva, Lobo Vasconcellos Wines	70€
Herdade Papa Leite Tiro no Escuro, Filipe Barreiros Cardoso	218€
Herdade Papa Leite Pacto do Diabo, Filipe Barreiros Cardoso	68€
Cartuxa Colheita	55€
Herdade dos Grous	35€

AÇORES

Isabella a Proibida, Azores Wine Company	39€
--	-----

Vinho Tinto | Red Wine

ARGENTINA

Terrazas de Los Andes Malbec, Terrazas de Los Andes 60€

ESPAÑA

Bodegas Numanthia D.O., Toro 128€

Viña Tondonia Reserva Rioja, Bodegas López de Heredia | 2018 136€

BOURGOGNE

Bourgogne Cuvée Saint - Vicent, Vicent Girardin 66€

Bourgogne Terres de Famille, Domaine de La Vougeraie 64€

BOURDEAUX

Cru Monplaisir Bordeaux Superior, Gonet - Medeville 35€

Clarendelle Bordeaux, Clarence Dillon 45€

ITÁLIA

Sito Moresco Langhe, Gaja | 2015 145€

Rosso Di Montalcino, Castello Banfi 55€

Barolo DOCG Serralunga d’Alba, Palladino 95€

Sassicaia, Tenuta San Guido | 2019 750€

Vinho de sobremesa | *Dessert wine*

COPO | BY THE GLASS

Vallado Porto Tawny 10 anos	12€
Vallado Porto Tawny 20 anos	15€
Vallado Porto Tawny 30 anos	20€
Secret Spot Moscatel 40 anos	50€
Villa Oeiras Superior	14€
Quinta Nova LBV	13€
Moscatel Roxo, JMF	12€
Moscatel, JMF 20 anos	15€