

## Cocktails Martini

- **Dry Martini** 12€  
**SECO | CURTO | FORTE**  
**DRY | SHORT | STRONG**  
**Gin Tanqueray, Vermute Dry e azeitona verde**  
*Tanqueray 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.*
- **Vesper Martini** 12€  
**SECO | CÍTRICO | FLORAL**  
**DRY | CITRIC | FLORAL**  
**Gin Tanqueray, Vodka Smirnoff, Lillet Blanc e limão**  
*Tanqueray Gin, Smirnoff Vodka, Lillet Blanc and Lemon*  
Variação do Dry Martini, 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.*
- **Passion Star Martini** 12€  
**DOCE | FRUTADO | AVELUDADO**  
**SWEET | FRUITY | VELVETY**  
**Vodka Smirnoff, Licor de Maracujá, Maracujá, Baunilha e Espumante**  
*Smirnoff 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.*
- **Cello Martini** 12€  
**DOCE | CÍTRICO | FORTE**  
**SWEET | CITRIC | STRONG**  
**Gin Tanqueray, Limoncello**  
*Tanqueray 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.*

## Cocktails Martini

### ○ Perfect Martini

12€

**CÍTRICO | EQUILIBRADO | FORTE****CITRIC | BALANCED | STRONG****Gin Tanqueray, Vermute Seco, Vermute Rosso***Tanqueray 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

14€

**DOCE | EQUILIBRADO | FORTE****SWEET | BALANCED | STRONG****Vodka Smirnoff, Licor de Tequila de Café e Café***Smirnoff Vodka, Tequila Coffee Liqueur and Coffee*

Uma variação do Express Martini, criada pela equipa do Café São Bento. O conceito baseia-se em 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** 15€  
**AMARGO | HERBAL | CÍTRICO**  
**BITTER | HERBAL | CITRIC**  
**Gin Tanqueray, Vermute Rosso e Campari**  
*Tanqueray 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** 15€  
**DOCE | HERBAL | FORTE**  
**SWEET | HERBAL | STRONG**  
**Bourbon Bulleit, açúcar e Angostura**  
*Bulleit 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** 14€  
**DOCE | HERBAL | FORTE**  
**SWEET | HERBAL | STRONG**  
**Bulleit Rye, Vermute Rosso e Angostura**  
*Bulleit Rye, 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** 12€  
**CÍTRICO | FRESCO | GASEIFICADO**  
**CITRIC | FRESH | SPARKLING**  
**Gin Tanqueray, limão, açúcar e soda**  
*Tanqueray Gin, lemon, sugar and soda water*
- Surge numa brincadeira criada 1874, baseando-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.*

## Cocktails Clássicos

- **French 75** 12€  
**CÍTRICO | SECO | GASEIFICADO**  
**CITRIC | DRY | SPARKLING**  
**Gin Tanqueray, Espumante, limão e açúcar**  
*Tanqueray 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** 14€  
**CÍTRICO | EQUILIBRADO | AVELUDADO**  
**CITRIC | BALANCED | VELVETY**  
**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. Evoluiu até aos dias de hoje, como o conhecemos.  
*In the 18<sup>th</sup> 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** 12€  
**CÍTRICO | FORTE | GASEIFICADO**  
**CITRIC | STRONG | SPARKLING**  
**Rum Captain Morgan White, lima, açúcar, hortelã e soda**  
**Sabores: Maracujá**  
*Captain Morgan White Rum, lime, sugar, mint and soda*  
*Flavors: Passion Fruit*  
 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.*

## Cocktails Clássicos

- **Caipirinha** 12€  
**CÍTRICO | DOCE | FORTE**  
**CITRIC | SWEET | STRONG**  
**Cachaça Pindorama, lima e açúcar (Sabores: Maracujá)**  
*Pindorama Cachaça, lime and sugar (Flavors: Passion Fruit)*  
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 striked 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 20<sup>th</sup> century.*
- **Daiquiri** 12€  
**CÍTRICO | FORTE | DOCE**  
**CITRIC | STRONG | SWEET**  
**Rum Captain Morgan White, lima e açúcar (Sabores: Maracujá)**  
*Captain Morgan White, lime and sugar (Flavors: Passion Fruit)*  
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** 12€  
**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 Veneto, mas como eram muito fortes, diluíram-no com água gaseificada para suavizar o sabor. O nome tem origem alemã (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.*

## Cocktails Clássicos

### ◊ **Margarita** 13€

**CÍTRICO | SALGADO | CURTO**

**CITRIC | SALTY | SHORT**

**Tequila Jose Cuervo, Cointreau e lima**

*Jose Cuervo 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** 14€

**FRESCO | LONGO | PICANTE**

**FRESH | LONG | SPICY**

**Vodka Smirnoff, tomate, limão e especiarias**

*Smirnoff 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 testamento 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.*

### ◊ **Kir Royal** 12€

**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 de “classic blanc” que consiste na mistura de vinho branco com creme de cassis. Hoje temos imensas variedades 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. Today we have a huge variety of the Kir “brand”.*

## Whisky

<b>Jameson</b> IRLANDA   BLENDED · IRELAND   BLENDED	10€
<b>Jameson Black Barrel</b> IRLANDA   BLENDED · IRELAND   BLENDED	12€
<b>Jameson 18 anos</b> IRLANDA   BLENDED · IRELAND   BLENDED	26 €
<b>Bushmills Blackbush</b> IRLANDA   SINGLE MALT · IRELAND   SINGLE MALT	12€
<b>Bushmills Single Malt 10 anos</b> IRLANDA   SINGLE MALT · IRELAND   SINGLE MALT	14€
<b>Johnnie Walker Black Label</b> ESCÓCIA   BLENDED · SCOTLAND   BLENDED	12€
<b>Glenlivet Founder's Reserve</b> ESCÓCIA   BLENDED · SCOTLAND   BLENDED	14€
<b>Chivas 12</b> ESCÓCIA   BLENDED · SCOTLAND   BLENDED	12€
<b>Glenfiddich 12</b> SPEYSIDE ESCÓCIA   SINGLE MALT · SCOTLAND   SINGLE MALT	15€
<b>Glenfiddich 15</b> SPEYSIDE ESCÓCIA   SINGLE MALT · SCOTLAND   SINGLE MALT	20€
<b>Balvenie 21 Portwood</b> SPEYSIDE ESCÓCIA   SINGLE MALT · SCOTLAND   SINGLE MALT	30€
<b>Laphroaig 10</b> ISLAY ESCÓCIA   SINGLE MALT · SCOTLAND   SINGLE MALT	16€
<b>Lagavulin 16</b> ISLAY ESCÓCIA   SINGLE MALT · SCOTLAND   SINGLE MALT	20€

EST. 1982

## Whisky

<b>Macallan 12</b> SPEYSIDE ESCÓCIA   SINGLE MALT · SCOTLAND   SINGLE MALT	20€
<b>Macallan 12 Sherry Cask</b> SPEYSIDE ESCÓCIA   SINGLE MALT · SCOTLAND   SINGLE MALT	22€
<b>Macallan 15</b> SPEYSIDE ESCÓCIA   SINGLE MALT · SCOTLAND   SINGLE MALT	35€
<b>Macallan 18</b> SPEYSIDE ESCÓCIA   SINGLE MALT · SCOTLAND   SINGLE MALT	45€
<b>Jack Daniels</b> EUA   BLENDED · USA   BLENDED	12€
<b>Makers Mark</b> EUA   BLENDED · USA   BLENDED	14€
<b>Woodford Reserve</b> EUA   BLENDED · USA   BLENDED	15€
<b>Bulleit Rye</b> EUA   CENTEIO · USA   RYE	16€
<b>Nikka From the Barrel</b> JAPÃO   BLENDED · JAPAN   BLENDED	16€

# CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

## Gin

<b>Hendricks</b>	14€
Three Cents, fatias de pepino <i>Three Cents, cucumber slices</i>	
<b>Gin Mare</b>	14€
Three Cents, alecrim, zest de laranja <i>Three Cents, rosemary, orange zest</i>	
<b>Sharish</b>	14€
Three Cents, leque de maçã <i>Three Cents, apple fan</i>	
<b>Monkey47</b>	16€
Three Cents, zest de laranja <i>Three Cents, orange zest</i>	
<b>Tanqueray Ten</b>	16€
Three Cents, zest de laranja <i>Three Cents, orange zest</i>	
<b>Gatsby Gin</b>	15€
Three Cents, rodela de lima <i>Tonic Water, lime wheel</i>	
<b>Tanqueray 0%</b>	12€
Three Cents, zest limão e laranja <i>Three Cents, lemon and orange zest</i>	

## Vodka

<b>Kettel One</b>	14€
<b>Ciroc</b>	15€

## Rum

<b>Flor de Cana 12</b>	14€
<b>Carupano 18</b>	20€
<b>Diplomatico 12 Reserva Exclusiva</b>	16€
<b>Zacapa 23</b>	20€

## Tequila Mezcal

<b>Cazcabel Silver</b>	12€
<b>Cazcabel Coffee</b>	13€
<b>Casamigos Silver</b>	14€
<b>Casamigos Reposado</b>	16€
<b>Casamigos Mezcal</b>	20€

## Aguardente

<b>Pisco Montesierpe</b>	12€
<b>Cachaça Pindorama</b>	10€
<b>Aguardente Bagaceira</b> Palácio da Brejoeira	15€
<b>Aguardente Velha</b> Palácio da Brejoeira	26€
<b>CRF</b>	12€
<b>Macieira XO</b>	16€
<b>Aguardente Vínica da Lourinhã DOC</b>	20€
<b>Cognac Remy Martin VSOP</b>	20€
<b>Cognac Remy Martin XO</b>	30€

## Licores Aperitivos

<b>Disaronno</b>	8€
<b>Ginja D'Obidos, Vila das Rainhas</b>	8€
<b>Licor Beirão</b>	8€
<b>Amêndoa Amarga</b>	8€
<b>Baileys</b>	8€
<b>Sambuca</b>	8€
<b>Limoncello</b>	8€
<b>Fernet Branca</b>	10€
<b>La Quintinye Rouge</b>	10€
<b>La Quintinye Blanc</b>	10€

## Cerveja | *Beer*

<b>Imperial   Draught</b>	4€
<b>Sagres 0%</b>	4€
<b>Guinness</b>	5€

## Águas | *Water*

<b>Água   Still Water 0.75cl</b>	4€
<b>Água das Pedras   Sparkling Water 0.20cl</b>	4€

## Sumos | *Soft drinks*

<b>Refrigerantes   Soft Drinks</b>	4€
<b>Limonada   Lemonade</b>	5€
<b>Sabores: Maracujá ou Hortelã   Flavors: Passion Fruit or Mint</b>	
<b>Néctares   Nectars</b>	4€

## Cafés | *Coffees*

<b>Expresso   Espresso</b>	2,5€
<b>Café Duplo   Double Espresso</b>	4€
<b>Cappuccino</b>	4€
<b>Chá   Tea</b>	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

Branco Reserva 2024 · Tinto Reserva 2023

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, and White wine composed of Viosinho, Rabigato, Arinto, both aged in French oak barrels.*

BRANCO 30€ | TINTO 35€



# CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

## A copo | *By the glass*

### ESPUMANTE | SPARKLING WINE

Sidónio de Sousa, Special Cuvée, Bairrada **8€**  
*Bical, Maria Gomes e Arinto*

### CHAMPANHE | CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial **22€**  
*Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay*

### VINHO BRANCO | WHITE WINE

Café de São Bento, Quinta do Côtto, Douro **8€**  
*Viosinho, Rabigato e Arinto*

Duorum Colheita, João Portugal Ramos, Douro **8€**  
*Gouveio, Arinto e Rabigato*

Reguengo de Melgaço, Vinho Verde **8€**  
*Alvarinho*

Taboadella Unoaked, Dão **8€**  
*Encruzado, Bical e Cercial-Branco*

### VINHO ROSÉ | ROSE WINE

Vallado, Douro **8€**  
*Touriga Nacional*

### VINHO TINTO | RED WINE

Café de São Bento, Quinta do Côtto, Douro **9€**  
*Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão*

Monte Fino Reserva, Monte da Penha, Alentejo **8€**  
*Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonês*

Quinta Nova Unoaked, Quinta Nova de N. S. do Carmo, Douro **8€**  
*Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional*

Taboadella Reserva, Dão **8€**  
*Alfrocheiro*

Vinha das Romãs, Ravasqueira, Alentejo **10€**  
*Syrah e Touriga Franca*

EST. 1982

## Espumante | *Sparkling Wine*

Sidónio de Sousa Special Cuvée <i>Bical, Maria Gomes e Arinto</i>	<b>32€</b>
3B Blanc de Blancs Unfiltered, Filipa Pato <i>Bical, Cercial e Maria Gomes</i>	<b>28€</b>

## Champanhe | *Champagne*

Dom Pérignon Vintage Brut, Moët & Chandon   2013 <i>Chardonnay e Pinot Noir</i>	<b>620€</b>
Moët & Chandon Brut Impérial <i>Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay</i>	<b>115€</b>
Perrier-Jouët Grand Brut <i>Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay</i>	<b>145€</b>
Ruinart Blanc De Blancs Brut <i>Chardonnay</i>	<b>210€</b>
Ruinart Rosé Brut <i>Pinot Noir e Chardonnay</i>	<b>210€</b>

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included

@cafedesaobento

Vinho Branco | *White Wine*

## VINHO VERDE

Reguengo de Melgaço <i>Alvarinho</i>	26€
Génese Altitude, Manuel & Luís Cerdeira <i>Alvarinho</i>	33€

## DOURO

Café de São Bento, Quinta do Côtto <i>Viosinho, Rabigato e Arinto</i>	30€
Duorum Colheita, João Portugal Ramos <i>Gouveio, Arinto e Rabigato</i>	27€
Grainha Reserva, Quinta Nova N. S. do Carmo <i>Rabigato, Viosinho, Fernão Pires e Gouveio</i>	35€
La Rosa, Quinta de la Rosa <i>Códega do Larinho, Viosinho e Gouveio</i>	27€
Quinta de São Bernardo <i>Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio, Rabigato e Arinto</i>	31€
Prima, Quinta do Vallado <i>Moscatel Galego Branco</i>	26€

## DÃO

Porta dos Cavaleiros, Caves São João <i>Malvasia Fina, Encruzado e Bical</i>	27€
Quinta dos Carvalhais <i>Encruzado</i>	60€
Taboadella Unoaked <i>Encruzado, Bical e Cercial</i>	27€

## BAIRRADA

Quinta das Bageiras Colheita <i>Maria Gomes e Bical</i>	25€
--	-----

## LISBOA

Astronauta, Aníbal Coutinho <i>Chardonnay</i>	27€
Casal Santa Maria <i>Malvasia</i>	38€

EST. 1982

## Vinho Branco | *White Wine*

### ALENTEJO

Monte da Ravasqueira Reserva da Família <i>Alvarinho e Viognier</i>	29€
Olho de Mocho, Herdade do Rocim <i>Antão Vaz</i>	38€
Pêra Manca, Fundação Eugénio de Almeida <i>Arinto e Antão Vaz</i>	129€

### AÇORES

Frei Gigante, Cooperativa Ilha do Pico <i>Arinto dos Açores, Verdelho e Terrantez do Pico</i>	52€
--	-----

### DO MUNDO | FROM THE WORLD

#### FRANÇA | FRANCE

##### BOURGOGNE

Chablis La Pierrelée, La Chablisienne <i>Chardonnay</i>	50€
--	-----

##### LOIRE

Pouilly-Fumé, Domaine Paul Corneau   2022 <i>Sauvignon Blanc</i>	46€
---	-----

### NOVA ZELÂNDIA | NEW ZEALAND

#### MARLBOROUGH

Cloudy Bay <i>Sauvignon Blanc</i>	74€
--------------------------------------	-----

CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

## Vinho Rosé | *Rose Wine*

### DOURO

Vallado, Quinta do Vallado  
*Touriga Nacional*

25€

### ALENTEJO

Heritage, Monte da Ravasqueira  
*Touriga Nacional*

45€

### DO MUNDO | FROM THE WORLD

#### FRANÇA | FRANCE

#### PROVENCE

Minuty M, Chateau Minuty  
*Grenache, Syrah, Cinsault e Tibouren*

42€

## Vinho Tinto | Red Wine

### DOURO

Barca Velha, Casa Ferrreirinha   2015 <i>Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão e Sousão</i>	1750€
Café de São Bento, Quinta do Côtto <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão</i>	35€
Callabriga, Casa Ferreirinha <i>Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz</i>	47€
Duorum Colheita, João Portugal Ramos <i>Touriga Franca, Touriga Nacional e Sousão</i>	28€
Maçanita Reserva, Maçanita Vinhos <i>Field Blend</i>	29€
Manoella, Sandra Tavares da Silva <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Francisca</i>	40€
Meandro do Vale Meão, Francisco Olazabal & Filhos <i>Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Alicante Bouschet e Tinta Amarela</i>	36€
Post Scriptum, Prats & Symington <i>Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz</i>	43€
Quinta da Leda, Casa Ferreirinha <i>Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Tinta Roriz</i>	113€
Quinta da Oliveirinha Reserva, Alves de Sousa <i>Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz</i>	35€
Quinta Nova Colheita, Quinta Nova de N. S. do Carmo <i>Unoaked</i>	34€
Quinta Nova Terroir Blend, Quinta Nova de N. S. do Carmo <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão</i>	44€
Quinta do Vale Meão <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz</i>	338€
Roquette e Cazes <i>Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz</i>	53€
São Bernardo Carlota, Quinta de São Bernardo <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão e Tinta Barroca</i>	55€
Vale dos Enganos, Quinta de São Bernardo <i>Vinhas Velhas   Old Vines</i>	49€
Vallado, Quinta do Vallado <i>Touriga Nacional</i>	58€

## Vinho Tinto | Red Wine

### DÃO

Dona Santana, Quinta de Lemos <i>Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro</i>	45€
Porta dos Cavaleiros, Caves São João <i>Touriga Nacional</i>	27€
Pretexto DOC, Textura Wines <i>Jaen, Alfrocheiro, Tinta Roriz e Touriga Nacional</i>	35€
Taboadella Reserva <i>Alfrocheiro</i>	40€
Vinha Paz Colheita <i>Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen</i>	28€

### LISBOA

AdegaMãe, AdegaMãe Sociedade Agrícola <i>Touriga Franca</i>	29€
Astronauta, Aníbal Coutinho <i>Touriga Nacional</i>	25€
Casal de Santa Maria <i>Pinot Noir</i>	67€
Quinta do Monte d'Oiro <i>Syrah</i>	29€
Quinta de Pancas <i>Cabernet Sauvignon</i>	30€
Quinta de Pancas Grande Reserva <i>Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional</i>	46€

EST. 1982

## Vinho Tinto | *Red Wine*

### PENÍNSULA DE SETÚBAL

Quinta do Piloto Reserva **34€**  
*Castelão, Field Blend de Vinhas Velhas*

### TEJO

Ninfa, João M Barbosa Vinhos **33€**  
*Pinot Noir*

Quinta da Lagoalva Reserva **25€**  
*Alfrocheiro e Syrah*

Vinho Tinto | *Red Wine*

## ALENTEJO

“Alicante Bouschet”, Júlio Bastos <i>Alicante Bouschet</i>	210€
Café de São Bento Reserva, Filipe Barreiros Cardoso <i>Alicante Bouschet e Merlot</i>	60€
Cartuxa Colheita <i>Aragonez, Alicante Bouschet e Alfrocheiro</i>	55€
Cortes de Cima <i>Syrah e Touriga Franca</i>	55€
Herdade dos Grous <i>Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah</i>	35€
Herdade Papa Leite Pacto do Diabo, Filipe Barreiros Cardoso <i>Alicante Bouschet, Merlot e Cabernet Sauvignon</i>	68€
Herdade Papa Leite Tiro no Escuro, Filipe Barreiros Cardoso <i>Alicante Bouschet, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah</i>	218€
LV Reserva, Lobo Vasconcellos Wines <i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Alicante Bouschet</i>	70€
Mouchão, Herdade do Mouchão <i>Alicante Bouschet e Trincadeira</i>	105€
Pêra Manca, Fundação Eugénio de Almeida <i>Trincadeira e Aragonez</i>	641€
Reserva da Família, Ravasqueira <i>Touriga Nacional e Syrah</i>	29€
Vinha das Romãs, Ravasqueira <i>Syrah e Touriga Franca</i>	35€

## Vinho Tinto | *Red Wine*

### DO MUNDO | FROM THE WORLD

#### ARGENTINA

##### MENDOZA

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

#### ESPAÑA | SPAIN

##### CASTILLA Y LEÓN

Numantheria D.O., Toro, Bodega Numantheria **128€**  
*Tempranillo*

##### RIOJA

Viña Tondonia Reserva, Bodegas López de Heredia | 2018 **136€**  
*Tempranillo, Garnacha, Graciano e Mazuelo*

#### FRANÇA | FRANCE

##### BORDEAUX

Clarendelle, Clarence Dillon **45€**  
*Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc*

Cru Monplaisir Superieur, Gonet-Médeville **35€**  
*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot*

##### BOURGOGNE

Cuvée Saint - Vicent, Vicent Girardin **66€**  
*Pinot Noir*

Terres de Famille, Domaine de La Vougeraie **64€**  
*Pinot Noir*

#### ITÁLIA | ITALY

##### PIEMONTE

Barolo DOCG Serralunga d'Alba, Palladino **95€**  
*Nebbiolo*

Sito Moresco Langhe, Gaja | 2015 **145€**  
*Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon*

##### TOSCANA

Rosso Di Montalcino, Castello Banfi **55€**  
*Sangiovese*

Vinho de sobremesa | *Dessert wine*

COPO | BY THE GLASS

PORTO

Quinta do Vallado   10 anos <i>Fiel Blend de Vinhas Velhas / Old Vines</i>	12€
Quinta do Vallado   20 anos <i>Fiel Blend de Vinhas Velhas / Old Vines</i>	15€
Quinta do Vallado   30 anos <i>Fiel Blend de Vinhas Velhas / Old Vines</i>	20€

MOSCATEL DO DOURO

Secret Spot Casco VII Very Old Moscatel do Douro   40 anos	50€
--	-----

CARCAVELOS

Villa Oeiras Superior	14€
-----------------------	-----

MOSCATEL DE SETÚBAL

Alambre, José Maria da Fonseca   5 anos <i>Moscatel Roxo</i>	12€
Moscatel Roxo, José Maria da Fonseca   20 anos	15€