

ME NU



 **Reservas** 911767291
E-mail: reservassoundwich@gmail.com
www.soundwich.eatbu.com



MENU de ALMOÇO

Segunda a sexta-feira - 12h00 às 15h00

Quiche + Salada + Bebida (água, refrigerante, pedras, limonada ou cerveja)	9.90€
Quiche + Salad + Drink (water, soda, ice, lemonade, or beer)	
Prato + Bebida / Main course + Beverage	14.90€
Entrada + Prato + 1 Bebida (água, refrigerante, pedras, limonada ou fino) + Sobremesa + Café	18.90€
Starter + Main course + 1 Drink (water, soda, sparkling water, lemonade or beer) + Dessert + Coffee	

ENTRADAS DO SOUNDWICH

Creme do chef . Chef's cream

Carpaccio de pera, nozes e mel . Pear, walnut, and honey carpaccio

Carpaccio de ananás com redução de Vinho do Porto . Pineapple carpaccio with Port wine reduction

Rolinhos de legumes com sweet chilli . Spring rolls with sweet chili sauce

PRATOS DA SEMANA

 Sugestão do chefe (terça a sexta-feira) . Chef's Special (Tuesday through Friday)

 Massa penne de salmão e mozzarella . Penne with salmon and mozzarella

 Lasanha de carne . Meat lasagna

 Panadinho de frango com esparregado e batata palha . Chicken cutlet with mashed potatoes and fries

 Pastroundwich - pão artesanal, pastrami, maionese de kimchi, cebola crocante, cebola caramelizada, alface iceberg e gratinada com queijo mozzarella . Pastroundwich - artisanal bread, pastrami, kimchi mayonnaise, crispy onions, caramelized onions, iceberg lettuce and topped with melted mozzarella cheese

 Quiche com salada . Quiche with salad

BEBIDAS

Água . Water

Água das pedras . Sparkling water

Refrigerante . Soda (coca-cola and iced tea)

Fino . Beer

Limonada . Lemonade

SOBREMESAS

Escolha da carta . Menu selection

*Excepto gelados . Except ice cream

BEBIDAS EXTRA

Copo de vinho Douro . Glass of Douro wine	3.00€
Sovina (Stout, IPA, Trigo, Ambar e Lager) . Sovina (Stout, IPA, Wheat, Amber, and Lager)	3.00€
Refresco (Tangerina ou Erva-príncipe) . Soft drink (tangerine and lemongrass)	2.50€



PARA PETISCAR!

Creme do chefe . Chef's cream	3.00€
Couvert (2 a 3 pax). Couvert	7.50€
Queijo amanteigado de ovelha 120g, cebola caramelizada e tostas Buttery sheep's cheese 120g, caramelized onions and toasts	
Tábua de queijo e presunto - Paleta Ibérica . Cheese and ham platter - Iberian Ham	12.00€
Camarão salteado com alho e ervas . Sautéed shrimp with garlic and herbs	10.00€
Ovos rotos com presunto pata negra . Cracked eggs with Pata Negra ham	(1 p) 9.00€ (2 p) 14.00€
Ovos rotos com cogumelos salteados . Cracked eggs sautéed mushrooms 🍷	(1 p) 8.00€ (2 p) 12.00€
Guacamole com nachos . Guacamole with nachos 🍷	10.00€
Tomate com burrata . Tomato with burrata 🍷	12.00€
Rolinhos com legumes e sweet chili . Spring rolls with sweet chili 🍷	6.00€
Panadinhos de frango com ketchup . Chicken nuggets with ketchup	8.00€
Carpaccio de pera, nozes e mel . Pear, walbut and honey carpaccio 🍷	8.00€
Carpaccio de ananás com redução de Vinho do Porto . Pineapple carpaccio with Port wine reduction 🍷	8.00€
Quiche . Quiche	3.50€
Bifanatic	9.50€
2 mini pães artesanais com prego de vitela, acompanhado de batata frita e molho de maionese e alho 2 mini artisanal breads with veal steaks, served with fries and garlic mayonnaise sauce	
Bola de carne . Meat cake	3.50€
Batata frita artesanal . Artisanal fries	3.50€
Amendoins . Peanuts	3.50€
Azeitonas temperadas . Tempered olives	3.00€
Tremoços . Lupins	2.00€

MENU POPEYE // FOR KIDS

Grissinos e sopa . Grissinis breadstick and soup
Esparguete à bolonhesa . Spaghetti bolognese
Fruta ou gelatina . Fruit or gelatine
Água ou limonada . Water or lemonade

13, 95€



MENUNIC // CHEF'S MENU

IMPRESINDÍVEIS!

Rosbife com batata palha e esparregado	18.00€
Rosbife with fries and shredded greens	
Bacalhau à brás	18.00€
Cod brás	
Massa de cogumelos e espinafres 	12,00€
Massa fresca com cogumelos e espinafres salteados, molho de natas e queijo mozzarella	
Fresh pasta with sautéed mushrooms and spinach, cream sauce and mozzarella cheese	
Massa de camarão	15,00€
Massa fresca salteada com molho bisque e camarão salteado com ervas frescas	
Fresh pasta sautéed in bisque sauce with shrimp sautéed with fresh herbs	
Massa de burrata e presunto	18,00€
Massa fresca com molho de tomate, burrata, presunto pata negra e molho pesto	
Fresh pasta with tomato sauce, burrata, pata negra ham and pesto sauce	
Ravioli de espinafre e ricotta 	16,00€
Ravioli recheado com espinafre e ricotta, molho pesto, pinhões tostados e salada da época	
Ravioli stuffed with spinach and ricotta, pesto sauce, toasted pine nuts and seasonal salad	
Salada Frango do Campo	14.00€
Com frango do campo, bacon tostado, coleslaw (couve branca, couve roxa, aipo, cenoura, coentros, salsa e maionese) e maçã	
With farm-raised chicken, crispy bacon, coleslaw (white cabbage, red cabbage, celery, carrots, cilantro, parsley, and mayonnaise) and apple	
Salada Salmão fumado	14.00€
Com salmão fumado, ananás, rúcula, alface, pinhão, maionese de alho e tostas	
With smoked salmon, pineapple, arugula, lettuce, pine nuts, garlic mayonnaise, and toasted bread	

MENU POPEYE // FOR KIDS

Grissinos e sopa . Grissinis breadstick and soup
Esparguete à bolonhesa . Spaghetti bolognese
Fruta ou gelatina . Fruit or gelatine
Água ou limonada . Water or lemonade

13, 95€



MENUNIC // CHEF'S MENU

IMPRESINDÍVEIS!

Rosbife com batata palha e esparregado	18.00€
Rosbife with fries and shredded greens	
Bacalhau à brás	18.00€
Cod brás	
Camarão tigre para partilhar (2pax)	35.00€
Com molho de manteiga e batata frita	
With butter sauce and artisanal fries	
Costelinha para partilhar (2pax)	35.00€
Com batata frita artesanal e salada	
Served with handmade fries and salad	
Massa de cogumelos e espinafres 🍄	12.00€
Massa fresca com cogumelos e espinafres salteados, molho de natas e queijo mozzarella	
Fresh pasta with sautéed mushrooms and spinach, cream sauce and mozzarella cheese	
Massa de camarão	15.00€
Massa fresca salteada com molho bisque e camarão salteado com ervas frescas	
Fresh pasta sautéed in bisque sauce with shrimp sautéed with fresh herbs	
Massa de burrata e presunto	18.00€
Massa fresca com molho de tomate, burrata, presunto pata negra e molho pesto	
Fresh pasta with tomato sauce, burrata, pata negra ham and pesto sauce	
Ravioli de espinafre e ricotta 🍷	16.00€
Ravioli recheado com espinafre e ricotta, molho pesto, pinhões tostados e salada da época	
Ravioli stuffed with spinach and ricotta, pesto sauce, toasted pine nuts and seasonal salad	
Salada Frango do Campo	14.00€
Com frango do campo, bacon tostado, coleslaw (couve branca, couve roxa, aipo, cenoura, coentros, salsa e maionese) e maçã	
With farm-raised chicken, crispy bacon, coleslaw (white cabbage, red cabbage, celery, carrots, cilantro, parsley, and mayonnaise) and apple	
Salada Salmão fumado	14.00€
Com salmão fumado, ananás, rúcula, alface, pinhão, maionese de alho e tostas	
With smoked salmon, pineapple, arugula, lettuce, pine nuts, garlic mayonnaise, and toasted bread	

MENU POPEYE // FOR KIDS

Grissinos e sopa . Grissinis breadstick and soup
Esparguete à bolonhesa . Spaghetti bolognese
Fruta ou gelatina . Fruit or gelatine
Água ou limonada . Water or lemonade

13, 95€

SOUNDWICHES

“AS CLÁSSICAS” . “THE CLASSICS”

Álvaro Dinis 	15.00€
Cogumelos em cebolada de frutos vermelhos com pasta de lentilhas, laranja fatiada e manjeriço Mushrooms in a red fruit sauce with lentil paste, sliced orange and basil	
Luís Américo	15.00€
Peito de frango do campo grelhado, legumes assados, rúcula e maionese de azeitonas com tomate seco e anchovas Grilled chicken breast, roasted vegetables, arugula and olive mayonnaise with sun-dried tomato and anchovies	
Hélio Loureiro	15.00€
Camarão com pasta de cornichons (ovo picado, maionese, azeitona, salsa e funcho), tomate concassé e chicória Shrimp with cornichon paste (chopped egg, parsley and fennel), tomato concasse and chicory	
Camilo Jaña	15.00€
Costelinha desossada confitada com barbecue fumado e salada coleslaw (couve roxa, couve branca, aipo, coentros, cebolinho e maionese) Confit boneless ribs with smoked barbecue and coleslaw salad (red and white cabbage, carrots, celery, coriander, chives and mayonnaise)	
 Pastroundwich	15.00€
Pão artesanal, pastrami, maionese de kimchi, cebola crocante, cebola caramelizada, alface iceberg e gratinada com queijo mozzarella Artisanal bread, pastrami, kimchi mayonnaise, crispy onions, caramelized onions, iceberg lettuce and topped with melted mozzarella cheese	

HAMBÚRGUERES // BURGERS



Todos os hambúrgueres são acompanhados de batatas fritas e molho / All burgers include fries and sauce
Podem substituir hambúrguer de vaca por vegan / You can replace beef burgers with vegan ones



Todos os dias	14.50€
H1 - Classic	
Pão brioche, hambúrguer carne Arouquesa, mozzarella, alface iceberg, maionese e tomate Brioche bun, Arouquesa meat burger, mozzarella, iceberg lettuce, mayonnaise and tomato	
H2 - Jazz	16.00€
Pão brioche, hambúrguer carne Arouquesa, cebola caramelizada, ovo estrelado, alface iceberg, tomate e bacon Brioche bun, Arouquesa meat burger, caramelized onion, fried egg, iceberg lettuce, tomato and bacon	
Segunda a sexta-feira	
H4 - Funk	16.00€
Pão brioche, hambúrguer carne Arouquesa, bacon, cornichons, alface iceberg, tomate e molho cheddar Brioche bun, Arouquesa meat burger, bacon, cornichons, iceberg lettuce, tomato, and cheddar sauce	

Sabores autênticos, ingredientes de origem e o melhor da tradição portuguesa em cada detalhe

A carne Arouquesa tem origem na região de Arouca, em Portugal, proveniente de bovinos da raça Arouquesa, reconhecida pela sua qualidade, sabor e tradição.

O selo DOP garante a autenticidade, a origem certificada e a qualidade tradicional da Carne Arouquesa

Arouquesa beef originates from the Arouca region in Portugal and comes from cattle of the Arouquesa breed, renowned for its quality, flavor, and tradition.

The PDO seal guarantees the authenticity, certified origin, and traditional quality of Arouquesa beef



DOP

Denominação
de Origem
Protegida



PARA LANCHAR



De segunda a domingo a partir das 15h / Monday through Sunday, starting at 3 p.m.

Meia torrada com manteiga em pão rústico	1.75€
Half rustic bread toast with butter.	
Torrada com manteiga em pão rústico	2.50€
Toast with butter on rustic bread	
Torrada com compota em pão rústico	2.50€
Rustic bread toast with or jam.	
Torrada com manteiga e compota em pão rústico	3.00€
Rustic bread toast with butter and jam.	
Tosta de queijo em pão rústico	5,00€
Cheese toast on rustic bread.	
Tosta fiambre em pão rústico	5,00€
Toast ham on rustic bread.	
Tosta mista em pão rústico	6,00€
Rustic bread toast with cheese and ham.	
Tosta vegetariana de tomate, queijo e orégãos 🍷	6,00€
Vegetarian toast with tomato, cheese and oregano	
Tosta vegan de vegetais grelhados 🍷	6,00€
Grilled vegetable toast.	
Scones artesanais simples	3.50€
Simple handmade scones.	
Scones artesanais com manteiga das Marinhas ou compota (2 unidades)	4.50€
Handmade scones with Marinhas butter or jam (2 units)	
Scones artesanais com compota e manteiga das Marinhas (2 unid)	5,00€
Handmade scones with jam and butter from Marinhas (2 units)	

BRUNCH

 Disponível aos fins de semana . Available at weekends
Das 10h - 12h e 15h-18h

OVOS BENEDICT // BENEDICT EGGS

Benedict Bacon	12.00€
Bacon, abacate laminado, ovos escalfados e molho holandês Toast with bacon, sliced avocado, poached eggs and hollandaise sauce	
Benedict Salmão	14.00€
Salmão fumado, abacate laminado, ovos escalfados e molho holandês Toast with smoked salmon, sliced avocado, poached eggs and hollandaise sauce	

TOSTAS // TOASTS

Tosta de cogumelos . Mushrooms toast 	12.00€
Cogumelos, ovos (mexidos ou estrelados), espinafres salteados e tomate confitado Mushrooms, eggs (scrambled or fried), sautéed spinach and tomato confit	
Tosta de bacon . Bacon toast	12.00€
Bacon, ovos (mexidos ou estrelados), queijo cheddar e tomate confitado Bacon, eggs (scrambled or fried), cheddar and tomato confit	
Tosta de salmão . Salmon toast	12.00€
Salmão, ovos (mexidos ou estrelados) abacate e queijo creme Salmon, eggs (scrambled or fried), avocado and cream cheese	
Tosta de abacate . Avocado toast 	12.00€
Abacate laminado, ovos (mexidos ou estrelados) e queijo creme Sliced avocado, eggs (scrambled or fried) and cream cheese	

PANQUECAS // PANCAKES

Ovo estrelado, bacon, cheddar e maple syrup	12.00€
Fried egg, bacon, cheddar and maple syrup	
Creme de avelã e frutas	10.00€
Hazelnut cream and fruits	

BOWLS

Açaí . Açaí Bowl	10.00€
Servido com fruta da época, semente de papoila e amêndoa laminada Served with seasonal fruit, poppy seed and sliced almonds	
logurte com granola . Granola and yogurt bowl	6.50€
Servido com fruta da época e maple syrup Served with wild berries, strawberry and maple syrup	

SOBREMESAS // DESSERTS

Brigadeiro		2,50€
Chocolate fudge ball		
Salame de chocolate	1 fatia / 1 slice	2,80€
Chocolate salami	2 fatias / 2 slices	4,00€
Bolo das 5		3,50€
5 o'clock cake		
Gelados artesanais Segreti		4,50€
Artisanal ice cream Segreti		
Brownie		4,50€
Mousse de chocolate		5,50€
Chocolate mousse		
Baba de camelo		5,50€
Caramel mousse		
Bolo de chocolate sem farinha		5,50€
Flourless chocolate cake		
Bolo de bolacha		5,50€
Biscuit cake		
Pavlova de frutos vermelhos		6,00€
Red berries pavlova		
Pavlova de caramelo salgado		6,00€
Salted caramel pavlova		
Cheesecake de frutos vermelhos		6,00€
Red fruits cheesecake		
Cheesecake caramelo salgado		6,00€
Salted caramel cheesecake		
Torta de laranja		3,50€
Orange pie		
Crumble de maçã		5,50€
Apple crumble		
Banoffe		6,00€
Fruta da época		3.50€
Seasonal fruit		

MENU DO CÃO // DOG'S MENU



Garrafa de água mineral, comida húmida e stickers de sobremesa
Bottle of mineral water, wet dog food and stickers

Comida: salmão, pato, frango e peru
Wet food: salmon, duck, chicken or turkey

Stickers: cordeiro e peru
Stickers: lamb, or turkey

10€

ÁGUAS E SUMOS // WATERS AND JUICES

37,5 cl	1.70€
0,5 cl Take Away	1.50€
75 cl	2.10€
Pedras 0,25 cl	2.00€
Pedras com sabor 0,25 cl (limão ou tangerina) . Pedras with flavour (lemon or tangerine)	2.20€



SUMOS NATURAIS // NATURAL JUICES

Laranja . Orange	4.50€
Limonada . Lemonade	2.50€
Tapewich (ananás com hortelã) . (pineapple with mint)	4.50€
Soundwich (melancia e laranja) . (watermelon and orange)	4.50€
Refresco Tangerina Sabores de Santa Clara . Tangerine soft drink Sabores de Santa Clara	3.50€
Refresco Erva-Príncipe Sabores de Santa Clara . Lemongrass soft drink Sabores de Santa Clara	3.50€

CHÁS E INFUSÕES // TEAS AND INFUSIONS

Chás // Teas

Ceirão . Ceylon tea	3.00€
Earl Grey	3.00€
English Breakfast	3.00€
Menta . Mint	3.00€
Verde Jasmin . Jasmine Green	3.00€
Green Tea	3.00€
Rooibos biológico . Organic rooibos	4.00€

INFUSÕES // INFUSIONS (AROMAS DA VILA)

Camomila (doce, suave e delicado) . Chamomile (sweet, smooth and delicate)
Erva-cidreira (delicado e cítrico) . Lemon balm (delicate and citrus)
Erva-príncipe (doce e cítrico) . Lemongrass (sweet and citrus)
Hortelã-pimenta (refrescante e mentolado) . Peppermint (refreshing and minty)
Limonete/Lúcia-lima (penetrante e cítrica) . Lemon verbena (pungent and citrus)
Tomilho limão (fresco e cítrico) . Lemon thyme (fresh and citrus)
Frutos vermelhos (perfeito para o verão) . Red berries (perfect for summer)

REFRIGERANTES // SODA

Coca-cola	3.00€
Coca-cola zero	3.00€
Guaraná	3.00€
Fanta	3.00€
SevenUp	3.00€
Ice Tea (limão, pêsego ou manga) . (lemon, peach or mango)	3.00€
Compal (ananás, pêra, manga, laranja, pêsego ou frutos vermelhos)	4.00€
(pineapple, pear, mango, orange, peach or red fruits)	
Ginger Ale	3.00€
Água Tônica. Tonic water	3.00€

CAFETARIA // COFFEE SERVICE

Café . Coffee	1.40€
Café duplo . Doublecoffee	2.20€
Pingo . Coffee with a drop of milk	1.40€
Meia de leite . Half coffee, half milk	2.00€
Galão . Coffee with about 3/4 parts of milk	2.00€
Abatanado . Long coffee	1.40€
Cappuccino	2.50€
Descafeinado . Descaffeinated coffee	1.50€
Carioca de limão (pequeno) . Tea with lemon peel (small)	1.00€
Carioca de limão (grande) . Tea with lemon peel (large)	1.50€
Carioca de café (pequeno) . Carioca coffee (small)	0.90€
Chocolate quente Michel Cluizel sem chantilly . Hot Michel Cluizel chocolate without chantilly	3.50€
Chocolate quente Michel Cluizel com chantilly . Hot Michel Cluizel chocolate with chantilly	4.00€
Copo de leite . Glass of milk	1.00€

BEBIDAS COM ÁLCOOL // ALCOHOLIC DRINKS

CERVEJAS E SIDRAS // BEERS AND CIDERS

Fino Super Bock 20 cl	2.00€
Príncipe Super Bock 30 cl . Prince beer	2.50€
Caneca Super Bock 50 cl . King beer	3.50€
Super Bock 33 cl / Super Bock Stout 33 cl	2.50€
Super Bock sem álcool 33 cl / Super Bock Stout sem álcool 33 cl . Beer without alcohol	2.50€
Somersby 33 cl (frutos vermelhos ou maçã) . (red fruits or apple)	3.00€
Panaché (cerveja com SevenUp) . (beer with SevenUp)	2.20€
Tango (cerveja com groselha) . (beer with currant)	2.20€

Cerveja Artesanal // Artisanal Beer

Cerveja artesanal Sovina . Artisanal beer	3.90€
---	-------

Sovina IPA - Intensa e aromática, marcada por notas cítricas e tropicais do lúpulo
Intense and aromatic, with distinct citrus and tropical hop notes

Sovina Stout - Escura e cremosa, com sabores de café, chocolate negro e malte torrado
Dark and creamy, with notes of coffee, dark chocolate, and roasted malt

Sovina Ambar - Aroma caramelizado e sabor maltado, com ligeiro toque tostado e final suave
Caramel aroma and malty flavor, with a slight toasty note and a smooth finish

Sovina Lager - Clara e refrescante, com notas de cereais, pão fresco e um toque suave de lúpulo
Light and refreshing, with notes of cereal grains, fresh bread, and a gentle hop character

Sovina Trigo - Leve e refrescante, com notas de banana, cravinho e trigo maltado
Light and refreshing, with notes of banana, clove, and malted wheat

COCKTAILS

Caipirinha clássica . Classic caipirinha	6.00€
+ Ananás, morango, melancia ou frutos vermelhos - EXTRA 1.50€ + pineapple, mango, strawberry, watermelon or red fruits	
Mojito Clássico	6.00€
+ Ananás, morango, melancia ou frutos vermelhos - EXTRA 1.50€ + pineapple, strawberry, watermelon or red fruits	
Porto Tónico (vinho do Porto e água tónica)	4,50€
(Porto wine and tonic water)	
Mimosa (espumante com sumo de laranja)	6.00€
(Sparkling wine and orange juice)	
Aperol Spritz (espumante, aperol e água gaseificada)	7.00€
(Sparkling wine, aperol and sparkling water)	
Piña Colada (rum, leite de coco e sumo de ananás)	7.00€
(Rum, coconut milk and pineapple juice)	
Dry Martini (martini com espumante)	8.00€
(Martini with sparkling wine)	

SANGRIAS



Frutos vermelhos e rosé . Red fruits and rosé	9.00€	30.00€
Citrinos e espumante . Citrus and sparkling wine	9.00€	30.00€

GINs

Bombay Dry (limão) . (lemon)	8.00€
Bombay Sapphire (limão) . (lemon)	9.50€
Sharish (zimbros) . (juniper)	12.00€
Bulldog (amoras) . (blackberries)	14.00€
Tanqueray (laranja e limão) . (orange and lemon)	14.00€
Hendrick's (pepino) . (cucumber)	15.00€
G' Vine (com limão) . (with lemon)	18.00€

WHISKIES E LICORES // WHISKIES AND LIQUEURS

Aguardente Velha CRF . Old brandy CRF	6.50€
Martini	4.00€
Licor Beirão . Beirão liquor	5.00€
J&B	6.00€
Cutty Sark	6.00€
Black Label	8.00€
Jack Daniels	10.00€
Jameson	8.00€
Whisky de Malte . Malte whisky	12.00€
Bushmill's	8.00€
Macieira Cream	6.00€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.
No dish, food or drink, including or cutlery, can be charged if not requested by the customer or by the customer unused.



Reservas 911767291



reservasoudwich@gmail.com



ESPUMANTE / SPARKLING

Terras do Demo

20.20€

Nota de prova- Apresenta uma aparência limpa, com bolhas finas e persistentes e cor levemente limão com tons de palha
It has a clean appearance, with fine, persistent bubbles and a pale lemon color with straw-colored hues

Região - Távora

(%/vol) - 112 Quantidade - 0.75L Castas - Malvasia fina

BRANCO / WHITE

Quinta do Cruzeiro Branco

9.90€

Nota de prova- Textura macia, acidez equilibrada, presença de fruta na boca

Smooth texture, balanced acidity, fruity notes on the palate

Região - Dão

(%/vol) - 12 Quantidade - 0.75L Castas - Castas tradicionais

Quinta da Massorra

13.50€

Nota de prova- Vinho gordo, volumoso e fresquíssimo e com um final arrebatador

A full-bodied, rich, and incredibly fresh wine with a stunning finish

Região - Minho

(%/vol) - 13.5 Quantidade - 0.75L Castas - Arinto 100%

Sousa Lopes Chardonnay

11.90€

Nota de prova- Textura suave, acidez equilibrada e paladar frutado. Encorpado, com um final elegante

Smooth texture, balanced acidity, and a fruity flavor. Full-bodied, with an elegant finish

Região - Minho

(%/vol) - 13.5 Quantidade - 0.75L Castas - Chardonnay 100%

Lacrau Colheita

16.00€

Nota de prova- Vinho jovem, com boa intensidade e complexidade aromática. Seco, equilibrado e refrescante

A young wine with good intensity and aromatic complexity. Dry, balanced, and refreshing

Região - Douro

(%/vol) - 13 Quantidade - 0.75L Castas - Gouveio, Viosinho, Rabigato, Verdelho e Moscatel Galego Branco

Vinha Paz Branco

16.75€

Nota de prova- Corpo estruturado e volumoso, textura suave, quase cremosa e boa sensação de frescura

Full-bodied and rich, with a smooth, almost creamy texture and a refreshing finish

Região - Dão

(%/vol) - 12.5 Quantidade - 0.75L Castas - Encruzado, Malvasia Fina e Verdelho/Gouveio

Alento Branco

10.00€

Nota de prova- Equilibrado, bom nível de acidez que lhe confere uma frescura acrescida

Well-balanced, with a good level of acidity that gives it added freshness

Região - Alentejo

(%/vol) - 12.5 Quantidade - ½ Garrafa Castas - Arinto, Antão Vaz, Roupeiro e Esgana Cão

Monte da Raposinha

11.50€

Nota de prova- Volume e acidez bem presente

Good body and pronounced acidity

Região - Alentejo

(%/vol) - 12 Quantidade - 0.75L Castas - Roupeiro e Arinto

Monte da Raposinha Reserva

18.80€

Nota de prova- Cremoso, apresenta acidez crocante e mineralidade conferindo um final longo

Creamy, with crisp acidity and minerality, leading to a long finish

Região - Alentejo

(%/vol) - 12 Quantidade - 0.75L Castas - Arinto e Viosinho

VINHOS // WINES

ROSÉ

Lacrau Touriga Nacional

16.00€

Nota de prova- Seco. Leve. Acidez equilibrada. Excelente aroma de boca. Final refrescante
Dry. Light. Balanced acidity. Excellent aroma on the palate. Refreshing finish

Região - Douro

(%/vol) - 13 Quantidade - 0.75L Castas - Touriga Nacional

TINTO / RED

Lacrau Colheita

16.00€

Nota de prova- Seco, com acidez equilibrada, taninos muito macios e um final sedoso e envolvente
Dry, with balanced acidity, very soft tannins, and a silky, enveloping finish

Região - Douro

(%/vol) - 13.5 Quantidade - 0.75L Castas - Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Touriga Nacional

Lacrau Douro Superior

22.00€

Nota de prova- Taninos firmes mas sedosos, estrutura robusta, final profundo e muito longo
Firm yet silky tannins, robust structure, deep and very long finish

Região - Douro

(%/vol) - 14 Quantidade - 0.75L Castas - Vinhas Velhas (mais de 20 castas diferentes)

Vinha Paz

17.80€

Nota de prova- Estrutura envolvente com presença de taninos finos e bem integrados
A well-structured wine with fine, well-integrated tannins

Região - Dão

(%/vol) - 14.5 Quantidade - 0.75L Castas - Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz e Jaen

Monte da Raposinha Colheita

11.50€

Nota de prova- Volume, acidez presente e taninos muito macios. Elegante, suave e frutado
Full-bodied, with noticeable acidity and very soft tannins. Elegant, smooth, and fruity

Região - Alentejo

(%/vol) - 13.5 Quantidade - 0.75L Castas - Alicante Bouschet, Syrah, Trincadeira e Aragonês

Alento

11.50€

Nota de prova- Paladar de corpo médio, com textura fina e taninos delicados, terminando com um final completamente seco
Medium-bodied on the palate, with a smooth texture and delicate tannins, finishing completely dry

Região - Alentejo

(%/vol) - 14 Quantidade - 1/2 Garrafa Castas - Trincadeira, Alicante Bouschet, Aragonês e Touriga Nacional

LICOROSOS / LIQUEURS

Moscatel . Muscat

4.00€

Vinho licoroso aromático e envolvente, conhecido pelas notas de mel, citrinos e frutos secos, com final doce e elegante
An aromatic and full-bodied fortified wine, known for its notes of honey, citrus, and dried fruit, with a sweet and elegant finish

Cálice (10cl)

Região - Douro

Porto Tawny Reserva . Reserve Porto Tawny

4.00€

Vinho do Porto envelhecido em madeira, elegante e complexo, com notas de frutos secos, caramelo e especiarias suaves
A wood-aged Port wine, elegant and complex, with notes of dried fruit, caramel, and subtle spices

Cálice (10cl)

Região - Douro

Porto 10 Anos . Porto 10 years

6.00€

Vinho do Porto envelhecido em casco durante uma década, revelando grande elegância, notas de frutos secos, madeira e um final persistente e equilibrado
A Port wine aged in casks for a decade, revealing great elegance, notes of dried fruit and wood, and a lingering, balanced finish

Cálice (10cl)

Região - Douro

Porto 20 Anos . Porto 20 years

8.00€

Vinho do Porto de longa maturação em madeira, complexo e refinado, com notas intensas de frutos secos, especiarias e caramelo, envolvidas num final elegante e persistente
A Port wine aged for a long time in oak, complex and refined, with intense notes of dried fruit, spices, and caramel, culminating in an elegant and lingering finish.

Cálice (10cl)

Região - Douro