

PÁTIO DO
ARINTO 

RESTAURANTE SAZONAL
SEASONAL RESTAURANT



RESTAURANTE SAZONAL
SEASONAL RESTAURANT

De inspiração Mediterrânica proporciona
uma atmosfera acolhedora e casual.
No ambiente exterior situado sobranceiro sobre a Vinha do Arinto,
contribui para uma experiência de jantar ao ar livre inesquecível.

Aberto das 19:30 às 22:30.
Encerra ao Domingo e Segunda-feira

*Mediterranean-inspired, it provides
a cozy and casual atmosphere.
In the outdoor setting overlooking the Arinto Vineyard,
it makes for an unforgettable outdoor dining experience.*

*Open from 19.30PM to 22:30 pm.
Closed on Sunday and Monday*



COCKTAILS

OS ESPUMANTES *THE SPARKLINGS*

“A romance between spirits & bubbles”

Kir Royal

Creme de cássis e espumante
Cassis cream and sparkling wine

Criado em honra do Cónego Felix Kir, um padre católico e herói da resistência francesa durante a Segunda Guerra Mundial. A versão royal do popular aperitivo Francês, feita com creme de cássis e espumante para uma sensação de leveza.

Created in honor of Canon Felix Kir, a Catholic priest and hero of the French resistance during World War II. The royal version of the popular French aperitif Kir, made with cassis cream and sparkling wine for a feeling of lightness.

10,00€

The Bellini

Puré de pêssego e espumante
Peach purée and sparkling wine

O primeiro Bellini foi servido no verão de 1948 por Giuseppe Cipriani, fundador e barman do lendário Harry's Bar em Veneza, e inspirado nos perfumados pêssegos brancos da região e no vinho espumante italiano mundialmente famoso.

The first Bellini was poured in the summer of 1948 by Giuseppe Cipriani, founder and barman of the legendary Harry's Bar in Venezia, and inspired by the region's fragrant white peaches and world-famous sparkling wine.

10,00€

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



OS ESPUMANTES *THE SPARKLINGS*

Aperoz Spritz

Espumante meio-seco, Aperol e água com gás
Demi-sec sparkling wine, Aperol and sparkling water

Reza a lenda que o spritz foi inventado no século XIX na região de Vêneto, durante o período da dominação austríaca. Como os soldados austríacos não gostavam do sabor dos vinhos do norte da Itália, altamente alcoólicos na época, pediam sempre um pouco de água para misturar – Spritzen (significa borrifar em alemão) – com o vinho. O nome aperol surge da palavra apéro, uma forma casual de se pedir um aperitivo em francês.

The spritz was invented in the 19th century in the Veneto region, during the period of Austrian domination. As Austrian soldiers did not like the taste of wines from northern Italy, which were highly alcoholic at the time, they always asked for some water to mix – Spritzen (meaning to sprinkle in German) – with the wine. The name aperol comes from the word apéro, a casual way of ordering an aperitif in French.

11,00€

Pátio do Arinto Porto Tonic

Graham's Blend N.º 5, tônica e ervas aromáticas
White Port, tonic water and herbs

Inspirado na casta Arinto, que dá origem a vinhos vibrantes e de acidez viva, privilegiando os apontamentos de maçã verde, lima e limão.

Inspired by the Arinto grape variety, which creates vibrant wines with lively acidity, favoring notes of green apple, lime and lemon.

10,00€

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoinos, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



Couvert 6,00 €
Manteiga artesanal, pão caseiro,
tapenade de azeitona preta, mini tacos de peixe
*Homemade butter, homemade bread,
black olive tapenade, mini fish tacos*

MENU

ENTRADAS STARTERS

Ceviche de Robalo 15,00 €
Seabass Ceviche
Citrinos, cebola roxa, manga, coentros
Citrus fruits, red onion, mango, coriander

'Carpaccio' de Bife Angus 16,00 €
Black Angus Carpaccio
Fatiado ao momento com queijo parmesão,
manjeriço e rúcula
*Sliced at the moment with parmesan cheese,
basil and arugula*

Camembert Gratin 14,00 €
Camembert gratinado, mel de alfavaca e nozes
Camembert au gratin, lavender honey and walnuts

Tataki de Atum dos Açores 16,00 €
Azores Tuna Tataki
Abacate, molho de soja, sementes de sésamo, cebolinho
Avocado, soy sauce, sesame seeds, chives

Cavala em Escabeche 13,00 €
Pickled Mackerel
Lombo de cavala, cebola em escabeche,
ovas de peixe e coentros
Mackerel loin, marinated onion, fish roe and coriander

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénicos tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



PRINCIPAIS
PRINCIPALS

- Cataplana de Marisco (serve 2)** 46,00 €
Traditional Cataplana of Seafood (for 2)
Camarão, ameijoas, mexilhão, peixe da costa,
tomate, batata e coentros
*Shrimp, clams, mussels, fresh fish, tomato,
potatoes and coriander*
- Polvo à Lagareiro** 20,00 €
Roast Octopus
Esmagada rústica de batata, alho, azeitonas
e grelos salteados
*Roasted mashed potatoes, garlic, olives
and sautéed greens*
- Moqueca de Tamboril e Camarão** 21,00 €
Moqueca (fish stew) of monkfish and shrimps
Tamboril, camarão, pimento e arroz basmati
Monkfish, shrimp, pepper and basmati rice
- Vazia Charolesa** 24,00 €
Charolais Beef
Vazia de Charolesa, ovos rotos de cogumelos
selvagens e presunto Pata Negra
*Charolais beef steak, wild mushrooms, egg
and Pata Negra ham*

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



PRINCIPAIS
PRINCIPALS

- Magret de Pato** 19,00 €
Duck Magret
Salteado de cogumelos, espargos verdes,
batata rosti e molho de laranja
*Sautéed mushrooms, green asparagus, potato rosti
and orange sauce*
- Rosbife e Batata Brava** 18,00 €
Roast beef and spicy potatoes
Mostarda Dijon, salada de agrião e rabanete
Dijon mustard, watercress and radish salad

SAUDÁVEIS
HEALTHY

- Risotto de Cogumelos** 16,00 €
Mushrooms Risotto
Porcini e pinhões torrados
Porcini and toasted pine nuts
- Ravioli de Abóbora** 14,00 €
Pumpkin Ravioli
Cebola caramelizada e molho pesto
Caramelized onions and pesto sauce

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



SOBREMESAS

DESSERTS

Pavlova Caramelo salgado e molho de maracujá <i>Salted caramel and passion fruit sauce</i>	10,00 €
Fondant Chocolate Chocolate Fondant Chocolate 72% cacau, sorbet de tangerina <i>Chocolate 72% cocoa, tangerine sorbet</i>	12,00 €
Pudim Abade de Priscos Abade de Priscos Pudding Gelado de Queijo da Serra e telha de amêndoa <i>Serra cheese ice cream and almond crocanti</i>	11,00 €
Tiramisu Crocante de cacau e toffee de café <i>Crunchy Cocoa and toffee</i>	10,00 €

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremeços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



"Delicious cocktails, before or after dinner"

OS FRESCOS

THE FRESH

Mojito

11,00 €

Rum, hortelã, sumo de lima e soda

Rum, mint, lime juice and soda water

O primeiro Mojito data do século XVI em Havana. Não era feito com rum na altura mas sim com Aguardente de Cana. Açúcar, lima e hortelã eram adicionadas para melhorar o sabor.

The first Mojito dates from the 16th century in Havana. It wasn't made with rum at the time, but with sugarcane brandy. Sugar, lime and mint were added to enhance the flavor.

Daiquiri

11,00 €

Rum, xarope de açúcar e sumo de limão

Rum, sugar syrup and lemon juice

O nome daiquiri é o mesmo nome de uma praia perto de Santiago de Cuba e de uma mina de ferro situada na mesma área. A palavra vem do taíno, um idioma utilizado nas Antilhas e Bahamas que veio a ser extinto depois da colonização espanhola no século XVI.

The name daiquiri is the same name as a beach near Santiago de Cuba and an iron mine located in the same area. The word comes from Taíno, a language used in the Antilles and Bahamas that became extinct after Spanish colonization in the 16th century.

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoados, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremeços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



OS FRESCOS

THE FRESH

Piña Colada

10,00 €

Rum, leite de côco e sumo de ananás
Rum, coconut milk and pineapple juice

Originada na cidade de San Juan, em Porto Rico, a Piña colada foi criada pelo barman Ramón "Monchito" Marrero, no ano de 1954. Em 1978 a Piña Colada garantiu o título de bebida oficial de Porto Rico.

Originating in the city of San Juan, Puerto Rico, Piña Colada was created by bartender Ramón "Monchito" Marrero, in 1954. In 1978, Piña Colada secured the title of official drink of Puerto Rico.

Caipirinha

10,00 €

Cachaça, lima e açúcar
Cachaça, lime and sugar

A caipirinha foi criada por fazendeiros latifundiários na região de Piracicaba, no Estado de São Paulo, durante o século XIX, como um cocktail local para festas e eventos de alto padrão, sendo um reflexo da forte cultura canvieira na região. A caipirinha, de origem interiorana, ou seja, caipira, era vista como um substituto local de boa qualidade ao uísque e ao vinho importados.

Caipirinha was created by large landowners in the region of Piracicaba, in the state of São Paulo, during the 19th century, as a local cocktail for high-end parties and events, reflecting the strong sugarcane culture in the region. The caipirinha, of inland origin, that is, caipira, was seen as a good quality local substitute for imported whiskey and wine.

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



OS FRESCOS

THE FRESH

Caipiroska

11,00 €

Vodka, lima e açúcar

Vodka, lime and sugar

Uma variação da caipirinha, sendo que a cachaça é substituída pela vodka.

A variation of caipirinha, with cachaça being replaced by vodka.

Margarita

11,00 €

Tequila, sumo de limão e Cointreau

Tequila, lemon juice and cointreau

De acordo com o mito, um dia, um barman em Tijuana estava a fazer uma Daisy - que mistura brandy, triple sec e sumo de limão - e, acidentalmente, usou tequila em vez de brandy. O erro tornou-se num sucesso no bar, e tornou-se rapidamente na Margarita, a palavra espanhola para Daisy (Margarida).

According to the myth, one day, a bartender in Tijuana was making a Daisy - which mixes brandy, triple sec and lime juice - and accidentally used tequila instead of brandy. The mistake became a hit at the bar, and quickly became Margarita, the Spanish word for Daisy.

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



OS FRESCOS

THE FRESH

Moscow Mule

11,00 €

Vodka, ginger beer e sumo de lima

Vodka, ginger beer and lime juice

A origem do Moscow Mule dá-se em 1941, em Manhattan, Nova Iorque, e foi criada por três pessoas - Jack, John e Sophie - que conciliaram a venda de vodka Smirnoff e de canecas de cobre russas nos Estados Unidos, com a cerveja de gengibre, recentemente criada nesta época.

The origin of the Moscow Mule dates back to 1941, in Manhattan, New York, and was created by three people - Jack, John and Sophie - who combined the sale of Smirnoff vodka and Russian copper mugs in the United States, with beer, of ginger, recently created at this time.

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



OS CLÁSSICOS THE CLASSICS

Long Island Iced Tea

11,00 €

Rum, vodka, tequila, gin, Cointreau,
sumo de limão e Pepsi cola

Rum, voska, gin, cointreau, lemon juice and coke

Algumas fontes dizem que ele surgiu na década de 20, um bispo de Old Man, nativo de uma comunidade de Kingsport, Tennessee conhecida como Long Island, durante a era da Lei Seca do país, época em que foi proibido o consumo de álcool nos EUA e, como o Long Island Iced Tea parece um chá gelado, ele passava despercebido pelas autoridades. *Some sources say he emerged in the 1920s, a bishop of Old Man, a native of a community in Kingsport, Tennessee known as Long Island, during the country's Prohibition era, a time when alcohol consumption was banned in the US. and because the Long Island Iced Tea looks like iced tea, it went unnoticed by the authorities.*

Bloody Mary

12,00 €

Vodka, molho inglês, tabasco, sumo de tomate,
sal e pimenta, aipo, gotas de limão

*Vodka, Worcestershire sauce, tabasco, tomato juice,
salt and Pepper, celery, lemon juice drops*

A maioria dos apreciadores da bebida não têm dúvidas de que a inspiração é a Rainha Maria I da Inglaterra, da dinastia Tudor, cujo reinado foi marcado por fome, peste e perseguições religiosas. A composição e estética do cocktail remetem à monarca britânica: destemida e furiosa. *Most drink lovers have no doubt that the inspiration is Queen Mary I of England, from the Tudor dynasty, whose reign was marked by famine, plague and religious persecution. The composition and aesthetics of the cocktail are reminiscent of the British monarch: fearless and furious.*

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremeços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



OS CLÁSSICOS THE CLASSICS

Cosmopolitan

12,00 €

Vodka Citron, sumo de lima, sumo de arando e Cointreau

Vodka citron, lime juice, cranberry juice and cointreau

O Cosmopolitan tem a sua origem provável em Minneapolis, South Beach, San Francisco, Manhattan e Provincetown, Massachusetts. Já que a bebida é basicamente um Kamikaze com a adição de sumo de arando, pode nunca vir a ser descoberto o verdadeiro inventor deste clássico cocktail.

The Cosmopolitan has its probable origins in Minneapolis, South Beach, San Francisco, Manhattan and Provincetown, Massachusetts. Since the drink is basically a Kamikaze with the addition of cranberry juice, the true inventor of this classic cocktail may never be discovered.

Tequila Sunrise

10,00 €

Tequila, sumo de laranja e groselha

Tequila, Orange juice and currant

A receita original, feita com água com gás, sumo de limão, creme de cassis e tequila, foi criada no final de 1930 e início de 1940. A versão atual, criada no início de 1970, é feita com tequila, sumo de laranja e grenadine, e ficou conhecida por ser a bebida oficial da tournée dos Rolling Stones na década de 70.

The original recipe, made with sparkling water, lemon juice, cream of cassis and tequila, was created in the late 1930s and early 1940s. The current version, created in the early 1970s, is made with tequila, orange juice and grenadine, and became known for being the official drink of the Rolling Stones tour in the 70s.

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || Complaints book available

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || Complaints book available



OS CLÁSSICOS *THE CLASSICS*

Gin Fizz

10,00 €

Gin, sumo de limão natural, xarope de açúcar e soda
Gin, lemon juice, sugar syrup and soda water

Mais do que um grande clássico, o Gin Fizz foi o primeiro coquetel da família Fizz, ou seja, feitos com um destilado, um sumo cítrico e água com gás servidos em copo longo. Os cocktail's Fizz são dos mais importantes no mundo dos cocktails pela sua complexidade na preparação.

More than a great classic, Gin Fizz was the first cocktail of the Fizz family, that is, made with a distillate, a citrus juice and sparkling water served in a long glass. Fizz cocktails are among the most important in the world of cocktails for their complexity in preparation.

Negroni

12,00 €

Gin, vermute rosso e Campari

Gin, vermouth and campari

Criado pelo Conde Camillo Negroni em 1919, o Conde Negroni substituiu a club soda no cocktail Americano por gin para dar uma força maior ao cocktail.

Created by Count Camillo Negroni in 1919, Count Negroni replaced the club soda in the Americano cocktail with gin to give the cocktail a greater strength.

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



OS CLÁSSICOS *THE CLASSICS*

Classic Manhattan

12,00 €

Whisky, vermute doce, angostura bitters

Whisky, Sweet vermouth and angostura bitters

Este cocktail foi elaborado no Manhattan Club, em Nova Iorque, no ano de 1874, para a comemoração do aniversário de Madame Jennie Jerome, a mãe de Winston Churchill.

This cocktail was made at the Manhattan Club, in New York, in 1874, to commemorate the birthday of Madame Jennie Jerome, Winston Churchill's mother.

The Metropolitan

12,00 €

Brandy, vermute doce, xarope simples, angostura bitters

Brandy, Sweet vermouth, simple syrup and angostura bitters

Esta receita data de cerca de 1900 e às vezes também é conhecida como Brandy Manhattan, embora essa receita normalmente não inclua o xarope simples usado no Metropolitan.

This recipe dates to around 1900 and it's also sometimes known as the brandy Manhattan, though that recipe typically skips the metropolitan's syrup.

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



OS MOCKTAILS

THE MOCKTAILS

Paradise

8,00 €

Sem álcool: sumo de manga, frutos silvestres

Mocktail: mango juice, red fruits

AS SANGRIAS

THE SANGRIAS

Sparkling

20,00 €

O Tal da Lixa Sparkling, limão, tomilho, maçã verde, 7up, açúcar, licor beirão, martini bianco e cointreau
Quinta da Lixa extra dry sparkling wine, lemon, time, green apple, lemonade, sugar, portuguese herbs liqueur, Martini bianco and cointreau

Rosé

17,00 €

Quinta da Lixa Espadeiro, morangos, framboesas, toranja, gingerale, açúcar, brandy, martini rosso e grand marnier

Quinta da Lixa Espadeiro rose wine, strawberry, raspberry, grapefruit, gingerale, sugar, brandy, Martini rosso and grand marnier

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



SELECÇÃO DE VINHOS WINE SELECTION

Os vinhos presentes nesta carta procuram aliar a experiência vínica e gastronómica com a paisagem das vinhas da propriedade, numa seleção que foi cuidadosamente escolhida para apelar a todos os seus sentidos.

The wines on this menu seek to combine the wine and gastronomic experience with the landscape of the estate's vineyards, in a selection that has been carefully chosen to appeal to all your senses.

VINHOS VERDES QUINTA DA LIXA

Entregue-se a sabores único.

Descubra cada néctar exclusivo da Quinta da Lixa
Surrender to unique flavours.

Discover each exclusive nectar from the Quinta da Lixa.

	Copo Glass 15 cl	Garrafa Bottle 75 cl
Quinta da Lixa Sparkling	4,00 €	17,50 €
Quinta da Lixa Brut	6,00 €	18,50 €
Quinta da Lixa Brut Rosé	6,00 €	22,50 €

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || Complains book available

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || Complains book available



VINHOS VERDES

QUINTA DA LIXA

	Copo Glass 15 cl	Garrafa Bottle 75 cl
Quinta da Lixa Escolha	4,00 €	13,50 €
Quinta da Lixa Aromas	4,50 €	15,00 €
Alvarinho Pouco Comum	5,00 €	17,50 €
Touriga Nacional Pouco Comum Rosé	4,50 €	15,00 €
Quinta da Lixa Reserva Alvarinho	6,50 €	29,00 €
Quinta da Lixa Reserva Tinto	6,50 €	29,00 €
Colinas do Avesso Private Collection Single Harvest 2016	36,00 €	
Colinas do Avesso Private Collection Maceration 2018	36,00 €	
Colinas do Avesso Private Collection 5 Harvests 2016 a 2020	36,00 €	
Quinta da Lixa Sweet Creations	5,00 €	15,00 €

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



TÁVORA E VAROSA

Copo
Glass
15 cl


Garrafa
Bottle
75 cl

 **Murganheira Vintage Bruto** 55,00 €

DOURO

Copo
Glass
15 cl

Garrafa
Bottle
75 cl

 **Passadouro** 24,00 €

Blend | Rabigato, Viosinho e Códega
do Larinho • 2019
Quinta do Passadouro

 **Redoma** 31,00 €

Blend | Rabigato, Códega do Larinho,
Viosinho, Donzelinho e Gouveio • 2019
Niepoort Vinhos

 **Vinha dos Santos** 31,00 €

Blend | Malvasia fina, Gouveio e Rabigato • 2013
Fracastel, Quinta dos Frades

 **Grainha Reserva** 29,00 €

Blend | Gouveio, Viosinho, Rabigato,
Fernão Pires • 2019
Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremeços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.






Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



DOURO

Copo
Glass
15 cl

Garrafa
Bottle
75 cl

-  **Crasto** 24,00 €
Blend | Tinta Roriz, Touriga Franca,
Touriga Nacional, Tinta Barroca • **2017**
Quinta do Crasto
-  **Post Scriptum** 40,00 €
Blend | Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinta Roriz • **2018**
Prats & Symington
-  **Passagem Reserva** 34,00 €
Blend | Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinto Cão • **2017 | 2018**
Quinta de La Rosa
-  **Quinta Vale D. Maria** 60,50 €
Blend | Vinhas Velhas 41 castas (Rufete, Sousão,
Tinta Amarela, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga
Franca) Old Vines 41 grape varieties • **2016 | 2017**
Quinta Vale D. Maria
-  **Quinta do Vesúvio** 83,00 €
Blend | 70% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca
e 10% Tinta Amarela • **2017**
Symington Family Estates

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremeços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.


Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



DÃO

	Copo Glass 15 cl	Garrafa Bottle 75 cl
 Villa Oliveira Encruzado 100% Encruzado • 2012 2014 O Abrigo da Passarella		60,00 €
 Ribeiro Santo Vinha da Neve Blend • 2011 Wine Magnum – Carlos Lucas		55,00 €

ALENTEJO

	Copo Glass 15 cl	Garrafa Bottle 75 cl
 Luís Pato Vinhas Velhas Blend 50% Bical, 25% Cerceal, 25% Sercialinho • 2016 Luís Pato		24,50 €
 Malhadinha Blend Arinto, Chardonnay e Viognier • 2013 Herdade da Malhadinha Nova		31,50 €
 Cortes de Cima Syrah 100% Syrah • 2016 Cortes de Cima		29,00 €

A nossa carta de vinhos, com todas as referências disponíveis na garrafeira do Monverde, também se encontra disponível para consulta.
Our wine list, with all the references available in the Monverde wine cellar, is also available for your consultation.

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included
Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.
Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.
Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.
For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



DIGESTIVOS

DIGESTIVES

BRANDY

5cl

Morgado da Vila 25,00 €
Vinho Verde | Wine Brandy

VINHO DO PORTO

PORT WINE

6 cl

70 6cl

TAWNY PORT

Quinta do Noval 10 Y. O 6,50 € 29,00 €

Fonseca 20 Y. O 120,00 €

Kopke 30 Y. O White 13,00 € 129,00 €

LBV

Kopke • 2012 7,00 € 28,00 €

VINTAGE PORT

Taylor's Vargellas • 2014 160,00 €

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremeços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



CAFETARIA

COFFEE

Expresso	2,50 €
Café Duplo <i>Double Espresso</i>	3,50 €
Descafeinado <i>Decaffeinated</i>	3,00 €
Cappuccino	4,00 €
Frappuccino	4,00 €

CHÁS E INFUSÕES

TEA AND INFUSIONS

Earl Grey	3,50 €
Verde Menta <i>Peppermint</i>	3,50 €
Camomila <i>Chamomile</i>	3,50 €
Tília <i>Linden</i>	3,50 €
Roibos	3,50 €

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremeços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



ÁGUA
WATER

Vitalis <i>Still Water</i> 50 cl	2,50 €
Vitalis <i>Still Water</i> 1,5 L	3,50 €
Pedras Salgadas <i>Sparkling Water</i> 25 cl	2,50 €
Pedras Salgadas <i>Sparkling Water</i> 75 cl	4,00 €
Castelo <i>Soda Water</i> 25 cl	3,00 €
Água Tônica <i>Tonic Water</i> 25 cl	3,50 €

SUMOS NATURAIS E ÁGUAS AROMATIZADAS
FRESHLY SQUEEZED JUICES AND FLAVOURED WATER

Sumo de Laranja Natural <i>Orange Juice</i>	5,50 €
Limonada <i>Lemonade</i>	5,00 €

IVA incluído à taxa em vigor || *VAT included*

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



REFRIGERANTES SOFT DRINKS

Coca Cola Coca Cola Zero 33 cl	3,50 €
7 Up 33 cl	3,50 €
Fanta 33 cl	3,50 €
Lipton Iced Tea Limão <i>Lemon</i> 33 cl	3,50 €
Lipton Iced Tea Manga <i>Mango</i> 33 cl	3,50 €
Lipton Iced Tea Pêssego <i>Peach</i> 33 cl	3,50 €

CERVEJA E CIDRA BEER AND CIDER

Somersby Maçã <i>Apple</i> 33 cl	3,50 €
Somersby Amora <i>Blackberry</i> 33 cl	3,50 €
Super Bock Lager 33 cl	3,50 €
Super Bock Stout 33 cl	3,50 €
Corona Extra – Mexican Blonde 35,5 cl	4,50 €

IVA incluído à taxa em vigor || VAT included

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*

Os nossos pratos podem conter vestígios alergénios tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de casca rija (nozes), Sementes de sésamo e Mostarda.

Por favor, obtenha mais informação junto da nossa equipa.

Our dishes may contain traces of allergens like: Gluten, eggs, milk (lactose), fish, crustaceans, peanuts, soya, celery, sulphur, dioxide, lupini beans, nuts, sesame seeds, celery and mustard.

For further information our staff will be able to help you.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações || *Complains book available*



www.monverde.pt // www.quintadalixa.pt