



CARTA DE VINHOS */ WINE LIST*

APERITIVOS
/ APPETIZERS

ESPUMANTES E CHAMPAGNE
/ SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE

VINHOS ROSÉ E CLARETE
/ ROSÉ WINES

VINHOS BRANCOS
/ WHITE WINES

VINHOS TINTOS
/ RED WINES

DIGESTIVOS
/ DIGESTIVES

AGUA, CERVEJAS, SUMOS E REFRIGERANTES
/ WATER, BEER, FRUIT JUICES AND SOFT DRINKS

REGIÕES VINÍCOLAS PORTUGUESAS
/ *REGIÕES VINÍCOLAS PORTUGUESAS*



/ VERDES

Vinho a que a História erradamente classificou de verde. Esta designação nasce da ideia que as uvas não amadureceram, o que se verifica errado, já que as uvas estão maduras, só que os níveis de ácido presentes neste tipo de uva, não permitem que o teor de açúcar seja muito elevado. É verde porque é intrinsecamente único, é isso que lhe atribui os seus mais fortes traços de carácter. As castas mais cultivadas na região são a Alvarinho, Loureiro, Trajadura, Azal-Branco, Avesso e Pedernã nas brancas. Vinhão, Espadeiro, Tinto-Cão, Brancelho, Padral, Borraçal, nas tintas.

A wine, which is historically and erroneously, called green. The designation "green" comes from the idea that the grapes are not ripe, which is not true. They are ripe indeed, but as the grape varieties have high acidity level the sugar content is reduced. Although green red wine is more popular with the local communities, the green white wine has gained notoriety and success, leaving the red behind. The most cultivated grapes in the region are Alvarinho, Loureiro, Trajadura, Azal-Branco, Avesso, Pedernã for the whites. Vinhão, Espadeiro, Tinto-Cão, Brancelho, Padral, Borraçal, for the reds.

/ DOURO & DURIENSES

A região do Douro recebeu a sua primeira demarcação em 1756 pelas mãos do Marquês de Pombal adquirindo ao longo dos anos um lugar de destaque entre as regiões. Rigorosa na utilização das castas recomendadas cujo peso no encepamento nunca deve ser inferior a 60% assim como na atribuição da denominação de origem, que só acontece quando os vinhos são engarrafados com o estágio mínimo de 18 meses para os tintos, que são carregados de cor com aromas a uvas maduras e encorpados, e 9 meses para os brancos. Esta região produz para além de vinhos do Porto, brancos e tintos de mesa, vinhos rosados, espumantes naturais, aguardentes velhas e bagaceiras que completam a sedutora paleta vinícola desta região.

In 1756 Marquês de Pombal declared the Douro region a demarcated wine area and over the years it has achieved a place of honour among the other Portuguese regions. Strict in using only recommended grapes and in attributing the denomination of origin, which only occurs after the wine has been bottled for a minimum period of 18 months in the case of the red wines and 9 months for the whites. Red wines are deeply coloured with the aromas of ripe and generous grapes. Apart from Port, light red and white wines, this region also produces rosé, natural sparkling wines, old brandies thus completing the seductive variety of wine making in this area. It is one of the most magnificent and beautiful vineyard landscapes in the whole world. In such scenery, shaped by the strength of human labour, there could only be born some of the best and most fascinating wines on the face of earth.

/ DÃO

Datada de 1912 esta região, de condições excepcionais para a produção de vinho, que advém do diálogo resultante das envolventes da região – as serras e o Atlântico – produz alguns dos melhores vinhos nacionais e é uma região com um grande potencial de desenvolvimento. O tinto, de cor rubi, espirituoso de aroma delicado e sabor aveludado, é o vinho típico desta região, se bem que produzam também excelentes brancos, leves frutados e altamente aromáticos. O Dão tinto evolui de um rubi para vermelho-acastanhado prova já da experiência do tempo, acentuando a característica aveludada do seu sabor.

Between the Mondego and its tributary the Dão and the surrounding mountains of Estrela, Caramulo, Nave, Lousã and Açor the white and red wines of the region are produced. This region which has been a delimited area since 1912 has exceptional conditions for wine production, as a result to the environment from the mountains and the Atlantic with an enormous potential for development. The red, ruby with attractive bouquet and a delicious velvety flavour, is typical of this region, which also produces excellent white wines, light, fruity and aromatically rich. The red Dão wine matures from a ruby to a brownish red which as time goes by, brings out its accentuated velvety flavour. The better reds age remarkably well.

/ BAIRRADA & BEIRAS

A Bairrada, cujo nome advém do facto da constituição dos seus solos, de um vermelho vivo muito argiloso, é uma zona de localização privilegiada entre o Vouga e o Mondego, a meio caminho entre o Porto e Lisboa e desde há muitos anos local conhecido de fartas e gulosas celebrações gastronómicas. Os seus tintos taninosos e ricos de cor resultam em óptimas reservas que melhoram progressivamente com o envelhecimento. Os brancos são frescos e ácidos e os melhores entre eles envelhecem com dignidade. No seu conjunto esta região dá vinhos encorpados e raçudos. Bons para guardar.

Vines wind themselves around the houses and are hidden by the pinewoods. Bairrada, whose name derives from the composition of its red and argillaceous soil, is in a privileged location situated between the Vouga and the Mondego rivers and half way between Lisbon and Porto. It has a long standing gastronomic reputation. Its red wines tannic and richly coloured result in great vintages, which progressively improve with age. The white wines are fresh, acidulous and the better ones age with dignity. As a whole the wines from this region are full-bodied and racy, excellent for drinking or keeping.

/ RIBATEJO

O Ribatejo produz tradicionalmente mais vinho branco que tinto. Os brancos vinificados a partir das castas Fernão Pires, a mais predominante na região. Alguns criados nos areais, são muito conversadores. As castas tintas que predominam: Trincadeira-Preta, Castelões-Nacional, João de Santarém e Preto- Martinho. Estes tintos são carregados de cor, bastante encorpados, muito alcoólicos e possuem excelentes condições de envelhecimento.

The Ribatejo is one of the most important wine producing regions of the country and is essentially made up of the municipalities of Azambuja, Cartaxo, Rio Maior, Santarém Almeirim, Alpiarça, Chamusca, Golegã and Salvaterra de Magos. It is situated mainly on the lower basin of the Tejo. Traditionally this area produces more white wine than red. The whites are vinified mainly from the Fernão Pires grape, the predominant grape in the region. Some wines produced in the sand are quite exuberant. The predominant red grapes are the Trincadeira-Preta, Castelão-Nacional, and Preto-Martinho. These red wines are deeply coloured, big and muscular, of a high alcoholic level and age well.

/ ESTREMADURA

É a maior região vinícola do país. Produz-se agora menos, mas melhor. Brancos elegantes; Tintos carnudos. Os vinhos tintos, vinificados a partir das castas regionais Trincadeira, Camarate, João de Santarém e Tinta Miúda, apresentam cor vermelha violácea ou granada, são aromáticos, encorpados, com sabor vinoso, têm uma força alcoólica acentuada e adquirem qualidade com o envelhecimento. Os leves de cor rubi são obtidos a partir das castas Mortágua e Tinta Pinheira. Os vinhos brancos, citrinos e frutados, produzidos a partir das castas tradicionais, Arinto, Rabo-de-Ovelha, Vital, Fernão Pires, Boal de Alicante e Malvasia têm um teor alcoólico de cerca de 12°.

Estremadura is the largest wine producing region in the country which includes all the coastal districts from the mouth of the Tejo in the south to Óbidos and Caldas da Rainha in the northland bordered on the east by the Ribatejo. The production has been reduced and quality has remarkably improved. Elegant white wines. Fleshy red wines. The red wines, made of local grapes, such as Trincadeira, Camarate, João de Santarém and Tinta Miúda are of a violet-red colour, very aromatic, full bodied, and highly flavoured with a high alcoholic level and mature with distinction. The lighter wines, ruby in colour are vinified from the Mortagua and Tinta Pinheira grapes. The white wines, lemony fruity are developed from the traditional grape varieties of Arinto, Rabo-de- Ovelha, Vital, Fernão Pires, Boal de Alicante and Malvasia, are of a yellow straw colour, fruity and have 12% alcohol level varieties.

/ SETÚBAL & TERRAS DO SADO

A Península de Setúbal tem vinhos de montanha e vinhos de planície. Vinhos de mesa e vinhos generosos. O clima da região é um clima misto, subtropical e Mediterrânico, o que lhe fornece um microclima muito específico que, juntamente com as características do solo e a influência do mar e dos rios Tejo e Sado, dá origem a vinhos com características muito particulares. Nesta região produzem-se bons vinhos de mesa tintos cheios de cor e encorpados, com elevado extracto seco, pouco ácidos, ricos em álcool – 12/14° - e que envelhecem bem e rapidamente. A casta tinta dominante, responsável pela qualidade do vinho tinto regional é a Castelão Francês.

The Setúbal Peninsula has wines both in the mountains and on the plains. Light and fortified wines, perfumed like the orange groves, fresh as the hills of Arrábida, sweet as the Mediterranean climate. Since the Romans occupied the Peninsula these wines are renowned for their excellent quality. The region can adequately be described as having a sub-tropical and Mediterranean climate. This unique micro climate, in a marriage with the characteristics of the soil and the influence of the ocean and the Tejo and Sado rivers, produces wines of a very special nature. Very good table wines are produced in this area deeply coloured and robust with a high dry extract, low in acidity, rich in alcohol 12/14° - and ageing briskly and remarkably well. The dominant grape responsible for the quality of the regional red is the Castelão Francês.

/ ALENTEJO

O prestígio e a originalidade dos vinhos desta Região são resultantes dos processos tradicionais de vinificação. De um modo geral, tanto os mostos brancos como os tintos fermentavam em curtimenta em patamares ou talhas de barro, onde a fermentação podia atingir temperaturas na ordem dos 35°. A guarda ou o armazenamento dos Vinhos era efectuada em tonéis ou talhas de barro, que ainda hoje se podem ver em algumas adegas particulares. Os vinhos tintos, obtidos das castas Moreto, Trincadeira, Aragonez, Alfrocheiro e Tinta Caiada, são de cor granada, robusta com corpo e aromáticos, de grau alcoólico elevado, e envelhecem com dignidade e nobreza. Os vinhos brancos, vinificados a partir das castas Antão Vaz, Manteúdo, Rabo-de-Ovelha, Roupeiro e Tamarez, são citrinos, distintos e agradáveis ao paladar.

Each region has its own type of wine with different organic characteristics, the most outstanding ones being the reds from Reguengos de Monsaraz, the whites from Vidigueira and both red and white produced in Portalegre, Redondo, Borba and Granja. The prestige and originality of these wines are associated to the traditional wine making procedure. Generally, the white must as well as the red macerate together in casks or in large earthenware vessels, where the temperature of fermentation can reach 35°. Wine was kept and stored in wooden casks or earthenware vessels and can still be found today in some of the older private wine cellars. The red wines, obtained from the Moreto, Trincadeira, Aragonez, Alfrocheiro and Tinta Caiada grapes are of a grenadine red colour, medium bodied, aromatic, of a high alcohol strength and which age with dignity. The white wines, converted from the Antão Vaz, Manteúdo, Rabo-de-Ovelha, Roupeiro and Tamarez grapes are lemony, distinct and very agreeable to the palate.

/ ALGARVE

No extremo Sul de Portugal Continental, o Algarve é uma zona bem definida, um compartimento com feições características, conferidas pela proximidade do mar, pelo clima, pela vegetação natural e pela cultura marcada pela longa ocupação árabe.

A região demarcada do Algarve data de 1980, produzindo vinhos tinto, branco, rosado e licorosos.

Os vinhos brancos e tintos caracterizam-se pelos aromas a frutos bem maduros e sabor aveludado e quente.

Located in the southern tip of Portugal, the Algarve is a well-defined area with distinctive features granted by the nearby sea, the climate, the natural vegetation and a cultural heritage marked by a long Moorish occupation. The demarcated region of the Algarve dates back to 1980, producing red, white, rosé and liqueur wines. The white and red wines feature ripe fruit aromas as well as velvety and warm flavors.

APERITIVOS / APPETIZERS



Porto Taylor's White

6,00€

Região/Region: Douro

Castas/Grapes: castas brancas tradicionais/traditional white varieties of grapes

Fermentado por mais tempo que o normal para dá-lhe um apeteável final seco e crocante. Paladar a frescos sabores de fruta com características de frutos secos elegantes e complexas.

Fermented longer than usual to give you a delicious dry and crisp finish. Fresh fruit flavors with features elegant and complex nuts.

Moscatel de Setúbal Bacalhôa

6,00€

Região/Region: Península de Setúbal

Castas/Grapes: Moscatel/Muscat

Estilo jovem e frutado, cor topázio, um aroma intenso a moscatel, flor de laranjeira, citrinos casca de laranja, frutas cristalizadas, chá e passas; na boca é encorpado, aroma é intenso com um final muito longo e persistente.

Has a young, fruity style, topázio color, an intense aroma of Muscat, orange blossom, citrus orange peel, candied fruit, tea and raisins; mouth is full-bodied, the aroma is intense with bitter sweet sensations, with a long, lingering finish.

Gin Hendricks

11,00€

Região/Region: Escócia/Scotland

Lançado em 1999, surpreendeu ao ser servido num copo largo que, em vez do usual limão, tinha uma rodela de pepino e pétalas de rosa! As pétalas de rosa e o pepino, para além do tradicional zimbro, são ambos usados na produção do Hendricks para conseguir o seu sabor tão característico. Para servir, a rodela de pepino é obrigatória!

Launched in 1999, surprised to be served in a large cup, instead of the usual lemon, had a slice of cucumber and rose petals! The rose petals and cucumber in addition to the traditional juniper, are both used in the production Hendricks as to obtain their characteristic flavor. To serve, slice the cucumber is mandatory!

ESPUMANTES E CHAMPAGNE / SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE



15 cl 5 oz



75 cl 25 oz

Espumante Murganheira Super Reserva Bruto

45,00€

Região / Region: Távora - Varosa

Castas / Grapes: Malvasia Fina, Cerceal, Tinta Roriz

Características: Cor citrina, com aroma harmonioso e notas abaunilhadas.

Sabor delicado e elegante.

Its citrus color, fine, alive and irrequietaeste espumante bubble shows intense fruity aroma of apples, plums and caramel. Very fruity taste.

VINHOS ROSÉ E CLARETE / ROSÉ WINES



15 cl 5 oz



75 cl 25 oz

Intimista Rosé

5,00€

16,00€

Região/Region : Alentejo

Castas/Grapes : Moreto e Alfrocheiro

Características: Perfumado com notas de morango e framboesa. Boa estrutura e final refrescante

With strawberry and raspberry fragrances. Good structure and fresh.

Mateus Rosé

6,00€

18,00€

Região/Region : Douro

Castas/Grapes: Baga, Rufete, Tinta Barroca e Touriga Franca

Características: Fresco e sedutor com boa intensidade aromática e toda a jovialidade dos vinhos jovens. Muito equilibrado e tentador, brilhantemente complementado por um final suave e ligeiramente «pétillant».

Fresh and seductive, with good intensity and all the joviality of young wines. Very balanced and tempting, brilliantly complemented by a soft and slightly 'fizzy'.

VINHOS BRANCOS / WHITE WINES



15 cl 5 oz



75 cl 25 oz

Quinta da Aveleda

6,00€

20,00€

Região/Region: Vinhos Verdes

Castas/Grapes: Alvarinho, Loureiro e Trajadura

Características: Apresenta uma cor citrina clara, aspecto límpido e brilhante. É um vinho harmonioso, com aroma fresco, frutado e delicado, evidenciando a presença de frutos tropicais e agradáveis notas florais. Revela um final de boca longo e persistente.

Harmonious wine in which the floral aromas of the Loureiro grape variety are merged to perfection with the tropical notes of the Alvarinho. The result is a complex, elegant wine with a long, persistent after-taste.

Intimista

5,00€

16,00€

Região/Region: Alentejo - Granja- Amareleja

Castas/Grapes: Roupeiro, Manteudo, Antão Vaz e Arinto

Características: Naturalmente obtivemos um vinho de cor citrica, aroma jovem e fresco com notas de frutos tropicais. Sabor macio, frutado, elegante, e com final prolongado.

Good aromatic complexity with a slight hint of lemonade and intense fragrant. Very fresh in the mouth with excellent acidity and fruity.

Alandra

5,00€

16,00€

Região/Region: Alentejo

Castas/Grapes: Antão Vaz, Perrum e Arinto

Características: É um vinho muito frutado e floral, que mostra leveza e equilíbrio.

It is a very fruity and floral wine, showing lightness and balance

Monte Velho

18,00€

Região/Region: Alentejo – Reguengos

Castas/Grapes: Roupeiro, Antão Vaz e Perrum.

Características: Aspecto cristalino, cor citrina ligeiramente alourada. Muito aromático e frutado. Sabor intenso, elegante e equilibrado.

Crystal clear, citrine color with notes of fresh white fruit and citrus notes. Firm, intense and balanced final over aromatic sensation.

Quinta do Carmo

33,00€

Região/Region: Alentejo – Estremoz

Castas/Grapes: Antão Vaz, Arinto e Roupeiro

Características: De cor amarela-palha, muito elegante, o vinho Quinta do Carmo Branco apresenta uma boa acidez natural, que lhe confere uma frescura e vivacidade únicas. Com uma boa frescura e longevidade.

Yellow-straw color, very elegant, Quinta do Carmo White wine has a good natural acidity, which gives it a unique freshness and vivacity. The nose has aromas of tropical fruit, giving it a sublime exotic touch.

VINHOS BRANCOS / WHITE WINES



75 cl 25 oz

Duque de Viseu

18,00€

Região/Region: Dão

Castas/Grapes: Encruzado, Verdelho e Bical

Características: Cor amarelo citrino, com laivos esverdeados. Aroma frutado muito elegante, bem conjugado com notas minerais e nuances vegetais que conferem grande frescura. Boca com acidez viva, novamente grande harmonia entre todos os aromas

Yellow in color, with greenish tinges. Elegant, fruity aroma shot through with mineral notes and vegetal nuances that give it great freshness. It's a wine of medium body with bright acidity, extremely harmonious flavors and a long, elegant finish

Murganheira

22,00€

Região/Region: Beiras

Castas/Grapes: Malvasia Fina, Cercial e Gouveio Real

Características: Aroma a limão e frutos acidulos, bom equilíbrio entre o frutado e a acidez.

Lemon scent and acidulous fruit, good balance between fruity and acidity.

Planalto D.O.C.

20,00€

Região/Region: Douro

Castas/Grapes: Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio e Códega

Características: Apresenta uma cor brilhante com nuances esverdeadas e um aroma muito intenso e de boa complexidade, sobressaindo os citrinos, os frutos tropicais e uma ligeira mineralidade. Na boca revela uma grande harmonia e bom volume, estando novamente presentes os sabores minerais e cítricos. O seu final é longo e delicado.

Planalto White Reserva is bright lemon in colour and has a very intense and complex bouquet, with a prevalence of white fruits (melon and pear), fresh vegetable notes of green shrubs and some mineral notes. Its palate shows great harmony and a fine body, with fruity and mineral flavours again in evidence. It has a long and balanced finish.

Fiuza Sauvignon

22,00€

Região/Region: Península de Setúbal

Castas/Grapes: Sauvignon Blanc

Características: Aromas a frutos tropicais e notas herbáceas.

Tropical fruit aromas and herbaceous notes.

VINHOS TINTOS / RED WINES



15 cl 5 oz



75 cl 25 oz

Intimista

5,00€

16,00€

Região/Region: Alentejo - Granja- Amareleja
Castas/Grapes: Alfrocheiro, Aragonéz, Trincadeira, Moreto
Características: Aroma perfumado, morango, lavanda e violeta, com algumas notas de chocolate. Redondo na boca, com taninos bem polidos e secos a marcar o final.

Partially fermented in French oak barrels.

Alandra

5,00€

16,00€

Região/Region: Alentejo
Castas/Grapes: Antão Vaz, Perrum e Arinto
Características: É um vinho muito frutado e floral que mostra leveza e equilíbrio.

Fruity and floral taste, light and balanced.

Fundação Eugénio de Almeida

7,00€

22,00€

Região/Region: Alentejo
Castas/Grapes: Trincadeira, Aragonês, Castelão e Alicante Bouschet
Características: Fruto jovem e fresco, boa densidade, notas de vegetal seco.

Young and fresh fruit, good density, dry vegetable notes.

Marquês de Borba

24,00€

Região/Region: Alentejo
Castas/Grapes: Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon.
Características: Boa concentração aromática. Intenso de fruta, aromas de amoras, cassis e compotas. Taninos suaves. Bom equilíbrio entre fruta, acidez e taninos.

Bottled in spring in oak barrels. Good aromatic concentration. Intense fruit, with aromas of blackberries, cassis and jam. Soft tannins. It is a balanced wine where marriage between fruit, acidity and tannins is perfect.

Esporão Reserva

45,00€

Região/Region: Alentejo
Castas/Grapes: Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon
Características: Na boca apresenta-se muito elegante, macio e fresco com presença de frutos vermelhos.

Very elegant, soft and fresh with red fruits notes.

Grão Vasco Dão

18,00€

Região/Region: Dão
Castas/Grapes: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Pinheira, Alfrocheiro e Jean
Características: Aroma intenso onde prevalecem os frutos vermelhos. Na boca é um vinho de grande elegância revelando uma boa e fresca acidez.

Intense aroma with red fruit notes. It's elegant and has fresh acidity.

VINHOS TINTOS / RED WINES



75 cl 25 oz

Esteva

22,00€

Região/Region: Douro

Castas/Grapes: Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

Características: Caracteriza-se por uma cor vermelha rubi. O seu aroma é dominado pelos frutos vermelhos vivos (morango e cereja, balsâmico (cedro e caixa de tabaco), com nuances de bombom de chocolate e com uma componente floral a esteva

Owes its intense and fruity aroma to the grapes from the highlands region.

Foral Reserva

29,00€

Região/Region: Douro

Castas/Grapes: Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca

Características: Notas de fruta negra, bem madura e acanhadas notas de fumados. Na boca apresenta notas a compota que revela uma perfeita maturação das uvas.

Black fruit notes and timid smoked notes caused by the ripeness of the grapes.

Dona Ermelinda

20,00€

Região/Region: Península de Setúbal

Castas/Grapes: Castelão, Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional

Características: Vinho de cor vermelho escuro, aroma bem conjugado com a madeira, rico em frutos vermelhos. Taninos redondos, final de boca prolongado e agradável.

Dark red color. Wood and red fruits flavours

DIGESTIVOS
/ *DIGESTIVES*



Porto Taylor's Fine Tawny

6,00€

Porto Taylor's LBV

8,00€

Whisky Cutty Sark Blended

6,50€

Whisky Glenfiddich 12 anos

9,50€

Licor de Poêjo

5,50€

Aguardente Aliança Velha

5,50€

AGUAS, CERVEJAS, SUMOS E REFRIGERANTES
/ WATER, BEER, FRUIT JUICES AND SOFT DRINKS

Imperial | Draft Beer **2,50€**

Super Bock 20 cl

Cerveja Nacional | National Beer

Super Bock 33cl **3,00€**

Coral 33cl **3,80€**

Cerveja sem Álcool | Non-Alcoholic Beer

Super Bock Zero 33cl **3,50€**

Cerveja Preta | National Black Beer

Super Bock 33cl **3,00€**

Cerveja Importada | Imported Beer

Heineken 25cl **3,80€**

Águas Mineral | Mineral Waters

Água Mineral | Mineral Water 25cl **2,00€**

Água Mineral | Mineral Water 50cl **2,50€**

Água Mineral | Mineral Water 1 Lt **3,00€**

Águas com Gás | Sparkling Waters

Água com gás | SparklingWater 25cl **2,50€**

Água Mineral | SparklingWater 0,75cl **3,50€**

Sumos Naturais | Fresh Juices

Sumo de Laranja | Orange Juice 25 cl

Sumo de Melão com Hortelã | Melon with Mint Juice 25 cl

Sumos Saudáveis | Helthy Juices

Slim Sumo de Maça & Raiz de Konjak |
Slimming Apple & Konjak Rooth Juice 25cl

Detoxing Sumo de Ananás & Dente de Leão
Detoxing Pineapple & Dandelion Juice 25cl

Relax Sumo de Arando vermelho & Erva Cidreira
Relaxing Red Cranberry & Lemongrass Juice 25cl

AGUAS, CERVEJAS, SUMOS E REFRIGERANTES / WATER, BEER, FRUIT JUICES AND SOFT DRINKS

Refrigerantes| *Soft Drinks*

3,50€

Pepsi	33cl
Pepsi Light	33cl
7 Up	33cl
Ice Tea Limão <i>Lemon Ice Tea</i>	33cl
Ice Tea Pêssego <i>Peach Ice Tea</i>	33cl
Néctares <i>Nectars</i>	20cl

Chás| *Teas*

2,50€

Chás / Infusões <i>Tea</i>	25cl
------------------------------	------

Tisanas by Magic SPA| *Tisanas by Magic SPA*

5,00€

Quentes | *Hot*

Tisana Detox Cravinho da Índia & Erva Doce |
Detoxing Indian Cloves & Fennel Tisana

Tisana Slim Cipreste & Limão |
Slimming Cypress & Lemon Tisana

Tisana Relax Flores de Maracujá & Neroli |
Relaxing Passion Fruit Flower & Neroli Tisana

Tisanas by Magic SPA| *Tisanas by Magic SPA*

5,00€

Frias | *Cold*

Tisana Detox Pepino & Hortelã pimenta |
Detoxing Cucumber & Peppermint Tisana

Tisana Slim Limão & Gengibre |
Slimming Lemon & Ginger Tisana

Tisana Relax Maracujá & Funcho |
Relaxing Passion Fruit & Fennel Tisana

Cafeteria | *Coffee Shop*

Leite <i>Milk</i>	2,20€
Café ou Descafeinado <i>Coffee or Decaffeinated</i>	2,20€
Café co Leite <i>Coffee with milk</i>	3,00€
Capuccino <i>Capuccino</i>	3,00€
Chocolate Quente <i>Hot chocolate</i>	3,00€
Batidos <i>Milkshakes</i>	5,00€
Irish Coffee <i>Irish Coffee</i>	10,00€

IVA Incluído à Taxa em vigor
VAT included



Convento das Chagas – Terreiro do Paço
7160 - 251 Vila Viçosa
Telefone | 268 980 642
guest@pousadas.pt
www.pestana.com
www.pousadas.pt

É proibida a venda de / *Prohibited:*

Todas as bebidas alcoólicas a quem não tenha completado 18 anos de idade;
All Alcoholic Beverages, spirits and non spirits or equivalent to whom is under 18 years old;

Todas as bebidas alcoólicas, espirituosas e não espirituosas a quem se apresente
notoriamente embriagado.

Alcoholic Beverages, spirits and non spirits to whomever appears drunk.
(Decreto-Lei n.º 50/2013 de 16 de Abril, alínea a, b e c do n.º 1 do art. 3)

Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações

A complaints book is available

Decreto - Lei n.º 156/2005, de 15 de Setembro

Publicado no D.R. n.º178 (Série I-A)

De acordo com a nova lei, as suas reclamações serão endereçadas para:

According new legislation your complaints will be addressed to:

ASAE — Autoridade de Segurança Alimentar Económica

Rua Rodrigo da Fonseca, n.º 73 1269-274 LISBOA

Tel. 21 798 3600 Fax 21 798 3654 E-mail correio.asae@asae.pt