



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, CERVEJA, 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.

/ BARRADA & 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 acidulos 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 Branco Seco

6,00€

Madeira Seco

6,00€

Moscatel do Douro

6,00€

Gin Tónico Friday

8,50€

Gin Tónico Hendricks

11,00€

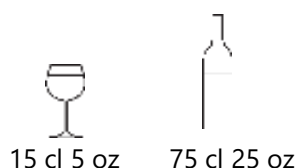
Gin Tónico Sharish

13,00€

Aperol Spritz

7,50€

ESPUMANTES E CHAMPAGNE / SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE



15 cl 5 oz

75 cl 25 oz

Espumante Montanha

6,50€

22,00€

Produzido a partir castas Malvasia Fina, Cerceal e Tinta Roriz
Very harmonious, delicate and elegant.

Espumante Murganheira Super Reserva Bruto

45,00€

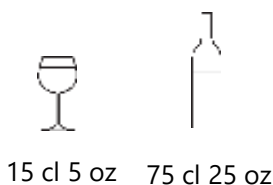
Produzido a partir castas Malvasia Fina, Cerceal e Tinta Roriz
Very harmonious, delicate and elegant.

Champanhe Moët & Chandon

98,00€

Criado a partir de 100 diferentes vinhos, dos quais cerca de 30% são reserva.
Reflecte a diversidade e complementaridade das três variedades de uvas:
Pinot Noire, Pinot Meunier e Chardonnay
*Made from 100 different wines, from witch about 30% are reserves. Reflects
the diversity and complementarity of three varieties fo grapes: Pinot Noire,
Pinot Meunier and Chardonnay.*

VINHOS ROSÉ E CLARETE / ROSÉ WINES



15 cl 5 oz

75 cl 25 oz

Mateus Rosé

5,50€

20,00€

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 Charming with good aroma intensity of young wines. Very well
balanced and tempting, brilliantly completed with a smoth and soft ending.*

Encosta Abadia Rosé

27,00€

Elaborado a partir das melhores uvas da região, fermentação de mosto
limpo por decantação, é feita a baixas temperaturas. Leve, jovem, aromático,
fresco e saboroso.
*Prepared from the best grapes of the region, fermentation of clean wort by
decanting, is done at low temperatures. Light, young, aromatic, fresh and
tasty.*

VINHOS BRANCOS / WHITE WINES



20 cl 5 oz



75 cl 25 oz

Encostas de Lá

5,50€

16,00€



Região/Region: **Douro**



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

Encostas Abadia

5,50€

17,00€



Região/Region: **Vinhos Verdes**



Castas/Grapes: Loureiro e Trajadura

Castello D'Alba

20,00€



Região/Region: **Douro**



Castas/Grapes: Códèga do Lario, Rabigato e Viosinho

Monte Velho

20,00€



Região/Region: **Alentejo**



Castas/Grapes: Antão Vaz, Perrum, Roupeiro

Dona Ermelinda

21,50€

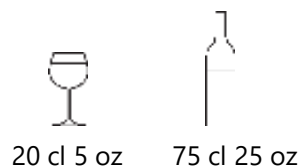


Região/Region: **Península de Setúbal**



Castas/Grapes: Fernão Pires, Arinto, Antão Vaz, Chardonnay

VINHOS BRANCOS / WHITE WINES



Planalto



Região/Region: **Douro**



Castas/Grapes: Malvasia Fina, Viosinho e Gouveio

25,00€

Azevedo Alvarinho Loureiro



Região/Region: **Vinhos Verdes**



Castas/Grapes: Alvarinho

25,00€

Adro da Sé



Região/Region: **Dão**



Castas/Grapes: Encruzado

28,00€

Assobio



Região/Region: **Alentejo**



Castas/Grapes: Viosinho, Rabigato, Gouveio

32,50€

Alvarinho Soalheiro



Região/Region: **Vinhos Verdes (Sub-região de Melgaço)**



Castas/Grapes: Alvarinho

53,00€

VINHOS TINTOS / RED WINES



20 cl 5 oz



75 cl 25 oz

Encostas de Lá

5,00€

16,00€



Região/Region: **Douro**



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

Castello D'Alba

20,00€



Região/Region: **Douro**



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

Monte Velho

20,00€



Região/Region: **Alentejo**



Castas/Grapes: Touriga Nacional, Aragonês, Syrah, Trincadeira

Esteva

22,00€



Região/Region: **Douro**



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

Encostas da Abadia Verde

6,00€

25,00€



Região/Region: **Vinhos Verdes**



Castas/Grapes: Vinhão

Adro da Sé Reserva

28,00€



Região/Region **Dão**



Castas/Grapes: : Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro Pret

VINHOS TINTOS / RED WINES



15 cl 5 oz



75 cl 25 oz

Chaminé

28,00€



Região/Region: **Alentejo**



Castas/Grapes: Aragonês, Syrah

Assobio

36,00€



Região/Region: **Douro**



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

Crasto Superior

58,50€



Região/Region: **Douro**



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

DIGESTIVOS
/ *DIGESTIVES*



Porto Taylors Tawny	6,00€
Porto Taylors LBV	9,00€
Porto Taylors 20 anos	13,50€
Whisky Famous Grouse	6,50€
Whisky Cardhú	9,50€
Aguardente CRF	5,50€
Aguardente Velha Antiqua	10,00€

CERVEJAS / BEERS



Cerveja Artesanal Minhota / "Minho" Craft Beer (33cl)

8,00€



Letra A – Weiss

4,6%

É uma cerveja do tipo Ale, suave com sabores e aromas frutados.

It's a Ale-type beer, smooth with fruity flavors.



Letra D – Red Ale

6,0%

É uma cerveja de alta fermentação com uma cor avermelhada. Tem um sabor intenso e frutado com um toque torrado. Os lúpulos concedem-lhe um aroma floral.

It is a high fermented beer with a reddish color. It has an intense and fruity flavor with a toasted touch. Hops give it a floral scent.

Imperial / Draught Beer (20 cl)

2,50€

Super Bock

Cerveja Nacional / National Beer (33cl)

Super Bock

3,00€

Cerveja Preta / National Black Beer (33cl)

Super Bock

3,00€

Cerveja Sem Álcool / Non- Alcoholic Beer (33cl)

Super Bock Zero

3,50€

Cerveja Importada / Imported Beer

Carlsberg

3,80€

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

Água Mineral / Mineral Water

25 cl	2,00€
50 cl	2,50€
75 cl	3,00€

Água com Gás / Sparkling Water

25 cl	2,50€
75 cl	3,50€

Sumo Natural / Fresh Juices

Sumo de Laranja / Orange Juice	5,00€
--------------------------------	-------

Refrigerantes / Néctares

Ice Tea Limão	3,50€
Ice Tea Pêssego	
Ice Tea Manga	
Pepsi	
Pepsi Max (0)	
Seven Up	
Sumol Laranja	
Sumol Ananas	
Néctar de Pêssego	

CAFETARIA

Café / Descafeinado / Chá

Coffe / Decaf / Tea	2,20€
---------------------	-------

Café com Leite / Cappucino

Coffe with milk / Cappucino	3,00€
-----------------------------	-------



Avenida da Caniçada, 1518
4850 - 054 Caniçada
Telefone | 210 407 650
guest@pousadas.pt
www.pestana.com
www.pousadas.pt

Taxa de Rolha por garrafa aberta

8,00€

Corkage Fee per open bottle

É proibida a venda de / *Prohibited:*

Todas as bebidas alcoólicas, espirituosas e não espirituosas a quem não tenha completado
18 anos;

Alcoholic Beverages, spirits and non spirits 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