

Couvert: variedade de pão / manteiga / sugestão chefe	4,50
Sopas	
Creme de courgette e coentros	7,50
Creme de ervilhas e espinafres com azeite de chouriço	8,00
Creme de santola	8,50
Entradas — Para partilhar	
Queijo de Azeitão	12,50
"Carpaccio" de novilho com queijo da ilha de S. Jorge	15,50
Camarão "al ajillo"	19,50
Salada "Caesar "	17,50
Tábua de presunto Pata Negra	16,50
"Foie gras" salteado com maçã caramelizada	21,50
Ostras frescas (6)	19,50
Burrata – tomate e alcachofras grelhadas	19,50
Amêijoas à Bulhão Pato	26,00
Terrina de "foie-gras" com torradas /coulis de framboesa (100 gr.)	23,00
"Gnocchi" com vieiras e espargos verdes	17,50
Peixes	
Sashimi de atum braseado com puré de batata-doce e legumes salteados	28,50
Bacalhau com migas de pão de milho	28,50
Filetes de pescada com risotto de alcachofras (clássico*)	27,50
Polvo grelhado com grelos salteados	29,50
Vieiras braseadas – Puré de abóbora e molho de açafrão	29,50

Lombo de robalo com massa fresca e molho de camarão	31,50
Pregado e gamba com molho levemente picante	31,50
Arroz de coentros e lagosta (clássico*)	33,50
Lavagante com espargos verdes e salada (clássico*)	45,00
Bacalhau à Brás	27,50
Carnes	
"Tournedos" com Arroz Oriental	29,50
"Entrecôte" Black Angus – Café de Paris ou à Portuguesa	28,50
Bife do lombo Black Angus à moda do Chefe	32,00
Fígados de aves em tarte de maçã (clássico*)	29,50
Da nossa grelha	
Peixe grelhado (Robalo, Pregado, Garoupa) com legumes salteados	31,50
Bife à Mirandesa na tábua (2 Pessoas)	58,00
Gambas Tigre grelhadas	32,50
Para finalizar	
Salada de manga com maracujá fresco	9,50
Salada de fruta tropical	8,50
Tarte de maçã com gelado de baunilha (para partilhar)	14,50
"Panna Cotta" de caramelo ou frutos vermelhos	8,50
Tiramisu com Pedro Ximenez	8,50
Pastel de nata	3,00
Farófias	7,50
"Parfait" gelado Grand Marnier, café ou frutos vermelhos	9,00
Mousse de chocolate	7,50
Selecção de gelados artesanais	8,50

<sup>\* (</sup>clássico) – pratos da nossa carta com mais de 30 anos

## SELECÇÃO VELA LATINA

#### VINHO A COPO

<u>Branco</u>	
CARM – Douro	5€
Fiuza Chardonnay – Tejo	5€
Esporão Colheita – Alentejo	5€
CARM Reserva – Douro	6€
<u>Tinto</u>	
Esporão Colheita – Alentejo	5 €
CARM – Douro	5 €
CARM Reserva – Douro	6€
<u>Rosé</u>	
CARM – Douro	5 €
Casa Ermelinda Freitas Pinot Noir – Setúbal	5€
<u>Flute de espumante</u>	6€
Flute de champagne	10 €

# SELECÇÃO VELA LATINA

#### <u>GARRAFA</u>

Branco	
CARM – Douro	20 €
Fiuza Sauvignon Blanc – Tejo	20 €
Esporão Colheita – Alentejo	22 €
Esporão Reserva – Alentejo	29 €
CARM Reserva – Douro	29 €
CARWINESCIVA Doub	27 C
<u>Tinto</u>	
CARM – Douro	20 €
Esporão Colheita – Alentejo	22 €
Quinta dos Murças Minas – Douro	26 €
Herdade dos Grous – Alentejo	26 €
CARM Reserva – Douro	29 €
	_, 0
Premium Tinto	
H. dos Grous Moon Harvested – Alentejo	55 €
Quinta Vale D. Maria – Douro	70 €
Quinta do Crasto T. Nacional – Douro	75 €
Quinta de Monte Xisto – Douro	80 €
Premium Branco	
Esporão Private Selection – Alentejo	58 €
<b>Pêra-Manca</b> – Alentejo	85 €
Vale D. Maria – Vinha do Martim – Douro	90 €
<u>Espumante</u>	
Luís Pato – Maria Gomes – Bairrada	24 €
<b>Luís Pato – Baga</b> – Bairrada	24 €
_	
<u>Champagne</u>	
De Saint Gall Brut	75 €
Ruinart Brut	95 €

VINHOS BRANCOS – LEVES E FRUTADOS	
<b>CARM</b> – Douro Casta: Rabigato, Códega do Larinho, Viosinho	20 €
<b>Fiuza Sauvignon Blanc</b> – Tejo Casta: Sauvignon Blanc	20 €
Fiuza Chardonnay – Tejo Casta: Chardonnay	20 €
Conde Vimioso - Sommelier Edition – Tejo Casta: Arinto	22 €
Monte da Ravasqueira – Alentejo Casta: Antão Vaz, Arinto, Viognier	22 €
Esporão Colheita – Alentejo Casta: Antão Vaz, Viozinho e Alvarinho	22 €
Herdade de São Miguel – Alentejo Castas: Antão Vaz, Verdelho, Viognier	22 €
Consensual – Douro Casta: Malvasia, Viosinho, Moscatel Galego	23 €
Vallado – Douro Castas: Rabigato, Códega, Viosinho, Gouveio e A	23 € Arinto
Monte da Penha – Alentejo Castas: Arinto, Fernão Pires, Roupeiro	22 €
Herdade dos Grous – Alentejo Castas: Antão Vaz, Arinto e Gouveio	25 €
Vallado Prima – Douro Casta: Moscatel Galego	25 €
Herdade do Papa Leite C50 – Alentejo Castas: Moscatel, Chenin Blanc, Viognier	28 €

VINHOS BRANCOS COMPLEXOS	
Esporão Reserva – Alentejo Casta: Antão Vaz, Arinto e Roupeiro	29 €
<b>CARM Reserva –</b> Douro Casta: Códega de Larinho, Rabigato e Viosinho	29 €
<b>Quinta do Rol</b> – Lisboa Casta: Chardonnay	28 €
Cartuxa – Alentejo Casta: Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouchet	28 €
Quinta Foz de Arouce – Beiras Casta: Cerdial	30 €
<b>Quinta do Cidrô –</b> Douro Casta: Chardonnay	29 €
Herdade dos Grous Reserva – Alentejo Casta: Antão Vaz, Alvarinho e Viognier	32 €
<b>Quinta dos Carvalhais</b> – Dão Casta: Encruzado	35 €
<b>Verónica</b> – Alentejo Casta: Arinto, Fernão Pires, Roupeiro e Trincade	36 € ira
Quinta Vale Dona Maria Vinhas do Sabor – Douro Casta: Viosinho, Rabigato e Arinto	37 €
<b>Pacto do Diabo</b> – Alentejo Casta: Moscatel, Chenin Blanc, Viognier	38 €

<u>VINHOS ROSÉ</u>	
CARM – Douro	20 €
<b>Villa Alvor</b> – Algarve	20 €
<b>Fiuza –</b> Tejo	20 €
Herdade de São Miguel – Alentejo	22 €
Casa Ermelinda de Freitas – Setúbal	22 €
Quinta Nova – Douro	26 €
VINHOS VERDES	
Aveleda Alvarinho – Minho	20 €
Quinta do Ameal Loureiro – Minho	20 €
<b>Soalheiro Alvarinho</b> – Melgaço	25 €
Quinta do Ameal Escolha – Minho	36 €
ESPUMANTE & CHAMPAGNE	
Luís Pato – Maria Gomes – Bairrada	24 €
<b>Luís Pato – Baga</b> – Bairrada	24 €
Murganheira Reserva Bruto – Távora	32 €
De Saint Gall Brut	75 €
De Saint Gall Rosé	80 €
De Saint Gall Blanc des Blancs	80 €
Ruinart Brut	95 €
Ruinart Rosé	125 €
Ruinart Blanc des Blancs	135 €

#### <u>VINHOS TINTOS – LEVES</u>

CARM – Douro	20 €
Esporão Colheita – Alentejo	22 €
Monte da Ravasqueira – Alentejo	22 €
Herdade de S. Miguel – Alentejo	22 €
Conde Vimioso Sommelier Edition – Tejo	22 €
Monte da Penha – Alentejo	23 €
Duorum – Douro	24 €
Herdade dos Grous – Alentejo	26 €
Quinta dos Murças Minas – Douro	26 €
Marquês de Borba Vinhas Velhas – Alentejo	26 €
<b>Quinta do Rol Reserva</b> – Tejo	26 €
Quinta do Couquinho – Douro	28 €
VINHOS TINTOS COMPLEXOS	
<u>VINHOS TINTOS COMPLEXOS</u> Vinha Paz – Dão	26 €
	26 € 26 €
Vinha Paz – Dão	
Vinha Paz – Dão Consensual Reserva – Douro	26 €
Vinha Paz – Dão  Consensual Reserva – Douro  Vinha Grande – Douro	26 € 26 €
Vinha Paz – Dão  Consensual Reserva – Douro  Vinha Grande – Douro  CARM Reserva – Douro	26 € 26 € 29 €
Vinha Paz – Dão Consensual Reserva – Douro Vinha Grande – Douro CARM Reserva – Douro Vallado – Quinta do Orgal – Douro	26 € 26 € 29 € 32 €
Vinha Paz – Dão  Consensual Reserva – Douro  Vinha Grande – Douro  CARM Reserva – Douro  Vallado – Quinta do Orgal – Douro  Esporão Reserva – Alentejo	26 € 26 € 29 € 32 €
Vinha Paz – Dão  Consensual Reserva – Douro  Vinha Grande – Douro  CARM Reserva – Douro  Vallado – Quinta do Orgal – Douro  Esporão Reserva – Alentejo  Cartuxa – Alentejo	26 € 26 € 29 € 32 € 32 € 36 €

## <u>VINHOS PREMIUM</u> – <u>Tinto</u>

Quinta dos Murças Margem – Douro	55 €
Grous Moon Harvested – Alentejo	55 €
Três Bagos Grande Escolha – Douro	58 €
Herdade dos Grous Reserva – Alentejo	58 €
Quinta do Mouro – Alentejo	60 €
Quinta D´Aguieira – Bairrada	65 €
Quinta Vale D. Maria – Douro	70 €
Bastardô! Premium – Tejo	70 €
Pacto do Diabo – Alentejo	70 €
Quinta do Crasto Touriga Nacional – Douro	75 €
Quinta do Crasto Tinta Roriz – Douro	75 €
Quinta do Monte Xisto – Douro	80 €
Esporão Private Selection – Alentejo	90 €
Herdade do Perú - Private Collection - Setúbal	95 €
Chryseia – Douro	115€
Antónia Adelaide Ferreira – Douro	120 €
Herdade Papa Leite B62 – Alentejo	120 €
Quinta do Vale Meão – Douro	300 €
Reserva Especial Ferreirinha - Douro	350 €

## <u>VINHOS PREMIUM</u> – <u>Branco</u>

Quinta do Mouro – Alentejo	55 €
Esporão Private Selection – Alentejo	58 €
Herdade do Perú - Private Collection – Setúbal	80 €
<b>Pêra-Manca</b> – Alentejo	85 €
Quinta Maria Izabel Vinhas Velhas – Douro	90 €
Quinta Vale D.Maria Vinha do Martim – Douro	90 €

Preços em euros incluem IVA à taxa em vigor