austa

(COCKTAILS, DRINKS + WINE LIST)

(COCKTAILS, BEBIDAS + CARTE DE VINHOS)

cocktails (ENG)

GARDEN SHORT BATCH COCKTAILS

CEDAR, CORIANDER, WHITE PORT	13
RED PEPPER, RASPBERRY, VODKA	13
DILL, LICOR BEIRÃO, GREEN CHARTREUSE	13

SEASONAL SHORT BATCH COCKTAILS

GRAPEFRUIT MIRROR MARGARITA (GRAPEFRUIT, TEQUILA, COINTREAU)	13
SEASONAL NEGRONI (GINJA DE ÓBIDOS, FOXTAIL GIN, CAMPARI / ALSO AS 0% ALC)	13
SMALL SIP FIGO-TINI (FIG-LEAF INFUSED ORGANIC VODKA, VERMOUTH, MANZANILLA)	10
AUTUMN LEAVES (RYE WHISKEY, CALVADOS, RED VERMOUTH, LIQUORE STREGA)	13

LONG DRINKS + COCKTAILS

TINTO DE VERANO, LEMON, LAVENDER (MONTE DE CASTELEJA, MEIA PRAIA)	10
ORGANIC WHITE PORT, TONIC (QUINTA DO JAVALI WHITE PORT RESERVE DOURO)	13
HOME INFUSED PENNYROYAL GIN, LE TRIBUTE TONIC	13
PALOMA (PINK GRAPEFRUIT SODA, 8100 SILVER TEQUILA, GARDEN LIME) (ALSO AS 0% ALC)	13
HERBAL HIGHBALL (SEAWEED INFUSED GIN, GREEN CHARTREUSE, LUXARDO MARASCHINO)	13
GINGER, AIREM ANDALUSIAN VODKA, GARDEN LIME	13

APERITIVO

DE LA RIVA MANZANILLA (SANLÚCAR, ESP/125ML)	12/45
CAYETANO DEL PINO - AMONTILLADO 18 ANOS (JEREZ, ESP/75ML)	9
FERNANDO DE CASTILLA - RED/WHITE VERMOUTH (JEREZ, ESP/100ML)	10
NIEPOORT QUINADO PORT (DOURO/50ML)	11
BODEGAS TRADICIÓN - TRADICIÓN FINO (JEREZ, ESP/120ML)	20/80

DISTILLATES

THE PORTUGUESE WHISKEY (SANTAREM/50ML)	13
AIREM ORGANIC VODKA (SIERRA NEVADA, ESP/50ML)	5
MEZCAL - NETA - CÁNDIDO GARCIA CRUZ, '22 (OAXACA , MEX/30ML)	8
RAICILLA - VECINDAD - CABO CORRIENTES, '20 (JALISCO , MEX/30ML)	12
	14

BEER

DOIS CORVOS - PILSNER (5%/LISBOA)	7
BARONA BREWING COMPANY - CUCUMBER KÖLSCH (5%/ALENTEJO)	7

cocktails (PT)

COCKTAILS DA HORTA

CEDRO, PORTO BRANCO, CILANTRO	13
PIMENTO VERMELHO, FRAMBOESA, VODKA	13
ENDRO, LICOR BEIRÃO, GREEN CHARTREUSE	13

COCKTAILS DE ÉPOCA

MARGARITA ESPELHO DE TORANJA (TORANJA, TEQUILA, COINTREAU)	13
NEGRONI SAZONAL (GINJA DE ÓBIDOS, FOXTAIL GIN, CAMPARI / TAMBÉM COMO 0% ALC	13
UM-GOLE FIGO-TINI (VODKA COM INFUSÃO DE FOLHAS DE FIGO, VERMOUTH, MANZANILLA)	10
FOLHAS DE OUTONO (RYE WHISKEY, CALVADOS, VERMUTE TINTO, LICOR STREGA)	13

COCKTAILS LONGO

TINTO DE VERANO, LAVANDER, LIMÃO (MONTE DE CASTELEJA, MEIA PRAIA)	8.5
PORTO BRANCO ORGÂNICO, TÓNICO (QUINTA DO JAVALI, PORTO BRANCO RESERVA, DOURO)	13
GIN COM INFUSÃO DE POEJO, TÓNICO	13
PALOMA (SODA DE TORANJA ROSA, 8100 SILVER TEQUILA, LIMA)	13
'HERBAL HIGHBALL (GIN DE ALGAS MARINHAS, CHARTREUSE VERDE, LUXARDO MARASCHINO)	13
GENGIBRE, AIREM VODKA DE ANDALUSIA, LIMA	13

APERITIVO

DE LA RIVA MANZANILLA (SANLÚCAR, ESP/125ML)	12/45
CAYETANO DEL PINO - AMONTILLADO 18 ANOS (JEREZ, ESP/75ML)	9
FERNANDO DE CASTILLA - VERMUTE TINTO/BRANCO (JEREZ, ESP/100ML)	10
NIEPOORT QUINADO PORTO (DOURO/50ML)	11
BODEGAS TRADICIÓN - TRADICIÓN FINO (JEREZ, ESP/120ML)	20/80

DESTILADOS

THE PORTUGUESE WHISKEY (SANTAREM, PT/50ML) WOODWORK WHISKY	13.5/ 20
AIREM VODKA ORGÂNICO (SIERRA NEVADA, ESP/50ML)	8
MEZCAL - NETA - CÁNDIDO GARCIA CRUZ, '22 (OAXACA , MEX/30ML)	12
RAICILLA - VECINDAD - CABO CORRIENTES, '20 (JALISCO , MEX/30ML)	14

CERVEJA

DOIS CORVOS - PILSNER (5%/LISBOA)	7
BARONA BREWING COMPANY - KÖLSCHA DE PEPINO (5%/ALENTEJO)	7

sober sips (ENG)

BY THE BOTTLE (0%)

AMBIJUS, CLEARLY CONFUSED ESPUMANTE - SKI, NO 35
floral/ tropical/ creamy (FERMENTED APPLES, ELDERFLOWER, ANGELICA ROOT, JUNIPER, OAKWOOD)

AMBIJUS, ACT NATURALLY - SKI, NO 35
zesty/ herbaceous/ mineral (FERMENTED TEA, SEA BUCKTHORN, GOOSEBERRY, SEA SALT)

SPARKLING TEA CO, BLÅ - COPENHAGEN , DK 38
crisp/ jasmin/ stone fruits (GREEN TEA, DARJEELING, GRAPE JUICE, LEMON)

LO/NO COCKTAILS (0%)

NO-GRONI (ROOTS DIVINO, LUCANO AMARO, FLUÈRE BITTER RED, OSCO RED) 13
PAL-0-MA (PINK GRAPEFRUIT, FLUÈRE SMOKED AGAVE, GARDEN LIME) 13
QUINT-0 (GINGER BEER, IESSI L'APERITIVO, GARDEN LIME) 13
RED BITTER SPTIZ (IESSI L'APERITIVO, SODA WATER) 11

SIPPING AMAR-NOS (0%)

THE VER-NOUGHT (GRAPE MUST, WORMWOOD, CITRUS PEEL) 11

NON-ALCOHOLIC BEER (0%)

VANDESTREEK - PLAYGROUND IPA 6.5

SODAS + FERMENTS (0%)

SEASONAL KOMBUCHA 8
HOMEMADE LAVENDER LEMONADE 6
PEAR & ROSEMARY SODA 6
OLIVE OIL LEMONADE 6
PINK GRAPEFRUIT 6
GINGER BEER 6
TONIC WATER 6

STILL OR SPARKLING FILTERED WATER 4

sober sips (PT)

GARRAFAS (0%)

AMBIJUS, CLEARLY CONFUSED ESPUMANTE - SKI, NO 35
floral/ tropical/ creamy (MAÇÃS FERMENTADAS, FLOR DE SABUGUEIRO, RAÍZ DE ANJELICA, ZIMBRO, CARVALHO)

AMBIJUS, ACT NATURALLY - SKI, NO 35
zesty/ herbaceous/ mineral (CHÁ FERMENTADO, ESPINHEIRO-MARÍTIMO, GROSELHA ESPINHOSA, SAL MARINHO)

SPARKLING TEA CO, BLÅ - COPENHAGEN , DK 38
crisp/ jasmin/ stone fruits (CHÁ VERDE, DARJEELING, SUMO DE UVA, LIMÃO)

COCKTAILS SEM ALCÓOL (0%)

NO-GRONI (ROOTS DIVINO, LUCANO AMARO, FLUÈRE BITTER VERMELHO, OSCO VERMELHO) 13
PAL-0-MA (TORANJA ROSA, AGAVE FUMADO FLUÈRE, LIMA DO JARDIM) 13
QUINT-0 (GINGER BEER, IESSI L'APERITIVO, GARDEN LIMA) 13
RED BITTER SPRTIZ (IESSI L'APERITIVO, SODA) 11

'SIPPING AMAR-NOS (0%)'

VER-NOUGHT (MOSTO DE UVA, ABSINTO, CASCA DE CITRINOS) 11

CERVEJA SEM ALCÓOL (0%)

VANDESTREEK - PLAYGROUND IPA 6.5

SODAS CASEIRAS, FERMENTADOS + REFRIGANTES (0%)

KOMBUCHA DA ÉPOCA 8
LIMONADE DE LAVADA CASEIRA 6
SODA DE PERA + ALECRIM 6
LIMONADA DE AZEITE 6
TORANJA ROSA 6
GINGER BEER 6
AGUA TÓNICA 6

AGUA FILTRADA SEM OU COM GAS 4

wine

SPARKLING

MAS GOMÀ, LA VOLTA BRUT NATURE '22 - PENEDÈS, ESP — 9/37
dry/ structured/ fresh (XAREL-LO, MACCABEU)

ADA, SIDRA PET-NAT '23 - DÃO — 26
pet nat apple cider made from native Portuguese varieties (FIELD BLEND)

SPARKLING TEA CO, BLÅ - COPENHAGEN , DK - 0% — 9.5/38
light/refreshing/non-alcoholic (0%/JASMIN, WHITE TEA, DARJEELING)

RECAREDO, TERRERS BRUT NATURE G.RESERVA '10 (37.5CL) - PENEDÈS, ESP — 55
green apple/ aniseed/ toast (MACABEU, XAREL-LO, PARELLADA)

LUIS PATO - VINHA PAN BRUTO '20 - BAIRRADA — 65
dry/ complex/ light citrus (BICAL, CERCIAL, BAGA)

MAS GOMÀ, L'ARC '18 - PENEDÈS, ESP — 65
smokey lemon brioche/ bright citrus fruit/ elegant mousse (XAREL-LO)

VADIO - SOLERA 2007 BRUTO - NV'22, BAIRRADA — 75
baked apples/ biscuits / unripe pears (BICAL, CERCIAL, BAGA)

LUIS PERÉZ, VINA EL CORREGIDOR '20 - CADIZ, ESP — 85
ripe black fruits/ mild jalapeño/ velvety (PALOMINO, PEDRO XIMENEZ)

DOMAINE PIOLLOT, CUVÉE DE RÉSERVE BRUT 'NV, CÔTE DES BAR, FR — 25/100
light red fruit/ elegant/ mineral (PINOT NOIR, CHARDONNAY)

CHARTOGNE-TAILLET, SAINTE ANNE EX BRUT 'NV - CÔTE DES BAR, FR — 120
dried pear/ white pepper/ confit lemon (CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER)

ALEXANDRE BONNET, BLANC DE NOIRS 'NV - CÔTE DES BAR, FR — 135
stone fruits/ citrus/ long salty finish (PINOT NOIR)

FILIPA PATO & WILLIAM WOUTERS, S.L.RA SINCE 2001 'NV - BAIRRADA — 150
white flowers/ nougat/ gingerbread (BAGA, BICAL)

ALEXANDRE BONNET, BLANC DE BLANC 'NV - CÔTE DES BAR, FR — 160
exotic fruit/ lime blossum/ honeysuckle (CHARDONNAY, PINOT BLANC)

CHARTOGNE-TAILLET, LES COUARRES '18 - MERFY, FR — 195
dried stone fruit/ pastry/ sweet spices (PINOT NOIR, CHARDONNAY)

CHAMPAGNE PIERRE BROCARD, TRADITION 'NV, CÔTE DES BAR, FR — 205 (MAGNUM)
rich red fruit/ menthol/ unctuous mousse (PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT BLANC)

LA ROGERIE, LE BOURG SUD GRAND CRU 'NV'21 - AVIZE, FR — 250
subtle toasting/ silky/ unforgettable (CHARDONNAY)

DHONDT-GRELLET, LES NOGERS '19 - CÔTE DES BLANCS, FR — 365
honeysuckle/ cedar/ creamy hazlenut (CHARDONNAY)

JACQUES SELOSSE, INITIAL GRAND CRU BRUT '18NV - AVIZE, FR — 440
saline/ vibrant/ nutty beeswax (CHARDONNAY)

SKIN CONTACT / ROSÉ

CONSTANÇA VAI A VINHA, NAS ROSAS '24 - ALENTEJO — 8/35
oyster shell/ wild strawberries / cut grass (FIELD BLEND)

MONTE DE CASTELEJA, BRANCO '23 - ALGARVE — 12.5/43
wild flowers/ grapefruit peel/ honey (ARINTO, PERRUM)

PASSO DE GIGANTE, SOL A SOLO '23 - VINHO VERDE — 13/45
eucalyptus/ lemon flowers/ loquat (ALVARINHO)

VINHOS APARTE, AMBAR '23 - SETÚBAL — 15/50
sensational nose/ peach and passion fruit/ fresh (MOSTCATEL, ARINTO)

VINOS AL MARGEN, ALETH '20 - SALAMANCA, ESP — 19/66
honeysuckle/ heather/ toasted nuts (PRE-PHYLLOXERA VERDEJO)

TALHA DE FRADES, VALE PALHEIRO '19 - ALENTEJO — 21/72
over-ripe apple/ smoked meats/ dried apricots (ARINTO, ANTÃO VAZ, MANTEÚDO, PERRUM)

GRAU BAUMÉ, ROSÉ ESTÁGIO LONGO '20 - DOURO — 23/77
cherry/ unripe strawberry / tangerine (TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL)

TIAGO MACENA, TERRACOTA '22 - DÃO — 110
beeswax, spiced orange syrup, baked apples (FIELD BLEND)

DUSTY BOTTLES

A rotating selection of limited, classic and rare bottles we've been fortunate to find.

(W) QUINTA DO ROMEU, BRANCO ESPECIAL '17 - DOURO — 55
unripe stone fruits/ smokey/ golden syrup (GOUVEIO, VIOSINHO, ARINTO, RABIGATO)

(R) HERDADE DO CEBOLAL, LUFINHA 100 '10, '12 - SETUBAL — 65
old vines/ 7 years in french oak barrels + 3 years in bottle

(R) QUINTA DO MOURO, CASA DOS ZAGALOS '99 - ALENTEJO — 85
an alentejo classic/ only produced in the very best years (BLEND)

(W) SOALHEIRO - REVIRADO '21 - VINHO VERDE (ALVARINHO FERMENTED IN SPIN BARRELS WITH FINE LEES) — 30/105
burnt matches/ sea salted lemon & guava/ steely and mineral

(W) QUINTA COSTA DO PINHÃO - BRANCO '16 - DOURO (GOUVEIO, VIOSINHO, MALVASIA) — 180 (MAGNUM)
skin contact / notes of gunpowder/ wet stone/ stone fruit/ citrus/ white flowers - The last one!

(R) MARQUÉS DE RISCAL, RESERVA TINTO '03 / '95 - RIOJA — 100/160
let's find out together (TEMPRANILLO)

(R) ANTÓNIO MADEIRA, A PALHEIRA – '15 - DÃO — 170
field blend of old vines with 50% Baga, 16 months in French oak.
older vintages from Antonio are rarely seen (SINGLE VINEYARD - FIELD BLEND)

(R) ADEGA VIUVA GOMES, TINTO '69 / '67 / '65 - COLARES — 152/171/215
ungrafted pre-phylloxera vines/ released direct from cellar (RAMISCO)

(R) QUINTA DO MOURO, RÓTULO DOURADO '07 / '00 - ALENTEJO — 250/320
an alentejo classic/ only produced in the very best years (BLEND)

(S) JACQUES SELOSSE, LA CÔTE FARON 'NV - AŸ, FR — 780
layered red berries/ citrus peel/ gentle oxidative notes - framed by fine minerality (PINOT NOIR)

WHITE

QUINTA DAS BÁGEIRAS, BRANCO '23 - BAIRRADA — 6.5/30
easy drinking/ fresh acidity/ umami (BICAL, MARIA GOMES)

APHROS, LOUREIRO '23 - VINHO VERDE — 8.5/35
floral/ minerality/ citrus (LOUREIRO)

VINHOS APART3, MONDA '24 - SETÚBAL — 11.5/38
light oak/ fresh concentrated citrus/ creamy mouth (BLEND)

VINHO DESVISO, GOUVEIO '22 - LISBON — 12/44
ripe pear/ stone fruits/ round finish (GOUVEIO)

TIAGO MACENA & RAUL MORENO, EL RESPLANDOR '21 - ALENTEJO — 13.5/49
dry/ nutty/ raisins (RABO DE OVELHA)

MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA, AMON DE KELIA '23 - DOURO — 14/55
rockrose/ peat/ saline (RABIGATO)

BODEGA CLANDELVINO, TRAJIN '23 - SEGOVIA, ESP — 14/58
aromatic complexity/ orange blossom/ dried fruits (PRE-PHYLLOXERA VERDEJO)

LUIS PERÉZ, LA ESCRIBANA MACHARDNUDO '23 - CADIZ, ESP — 15/60
lemon peel/ seashell/ green apple (PALOMINO)

NATUS VINI, BRANCO '22 - ALENTEJO — 17.5/65
stone fruits/ density/ lively acidity (FIELD BLEND)

ADEGA DO VULCAO, AMEIXAMBAR '21 - AÇORES — 19/68
cement aging/ flint/ ultra crisp zing (ARINTO DOS AÇORES, TERRANTEZ DO PICO) — 136 ('22 MAGNUM)

ATLAS LAND, ANJO '23 - ALGARVE — 23/74
greengage/ oily/ flint (SERCIAL, BOAL, MALVASIA)

ALBERTO ORTE, ATLANDIDA '22 - CADIZ, ESP — 23.5/75
full bodied/ confit lemon/ saline (VIGIRIEGA)

QUINTA DE SANTIAGO & MIRA DE Ó, SOU ALVARINHO '22 - VINHO VERDE — 24/77/
apricot/ lemon leaf/ wet stone (ALVARINHO) — 165 ('22 MAGNUM)

MUCHADA-LECLAPART, UNIVERS '22 - SANLUCAR, ESP — 25/78
pear/ minerals/ gunpowder (PALOMINO)

FOLIAS DE BACO, UIVO CRONOLÓGICO BRANCO '08 - '18 - DOURO — 26/87
wine from perpetual solera ('08-'18), aged in barrel/inox, fermentation under flor

JABLE DE TAO, BLANCO '22 - LANZAROTE, ESP — 26/89
citrus cream/ white pepper/ broken stone (MALVASÍA VOLCÁNICA, LISTÁN BLANCO/NEGRO DIEGO)

ODE, PHOSPHORUS '23 - TEJO — 28/94
jasmin/ flint/ grapefruit (SÉMILLON)

CABEÇAS DO REGUENGO, RESPIRO ZIZI '22 - ALENTEJO — 29/97
ripe citrus peel/ long finish/ brown butter (FIELD BLEND)

HAJA CORTEZIA, MALVASIA '23 - COLARES — 30/105
orange leaf/ sea salt/ mineral (PRE-PHYLLOXERA MALVASIA)

TARELO, MONUMENTAL '18 - AÇORES — 48/165
mineral/ exotic/ volcanic (ARINTO)

R. LOPEZ DE HEREDIA, TONDONIA RESERVA '13 - RIOJA, ESP — 210
honeyed/ chalky/ timeless (VIURA, MALVASÍA)

RED

MONTE DE CASTELEJA, MEIA PRAIA '23 - ALGARVE — 6.5/30
red fruits/smooth/light acidity (ALFROCHEIRO, BASTARDO, ALICANTE BOUSCHET)

CONSTANÇA VAI A VINHA, NAS TINTAS '23 - ALENTEJO — 8.5/35
black berrys/ charcoal/ cedar (ARAGONEZ, ALFROCHEIRO, ALICANTE BOUSCHET)

MARITÁVORA, Nº6 COLHEITA TINTO '20 - DOURO — 9/39
ginja/ smoked paprika/ chewy (TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA)

DESIVSO, CASTELÃO '22 - LISBON — 12/45
light/elegant/spicy finish (CASTELÃO)

ODE, QUARTETO '22 - TEJO — 13/47
wild forest/ truffle/ elegant black fruits (TINTA BARROCA, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON)

ATLAS LAND, OUTRA FORMA '24 - ALGARVE — 14/55
salted strawberrry/ sea herbs/ juicy (CASTELÃO)

APHROS, SILENUS '17 - VINHO VERDE — 14.5/57
green apple skin/ sour cherry haribo/ rubber (VINHÃO)

CORTES DE CIMA, FURNAS '21 - ALENTEJO — 15/60
sea spray/ ripe berries/ wild herbs (CABERNET FRANC, SYRAH)

LUIS PERÉZ, TINTILLA CORCHUELO '22 - CADIZ, ESP — 16.5/64/
ripe black fruits/ mild jalapeño/ velvety (TINTILLA) — 140 ('19 MAGNUM)

NATUS VINI, TINTO '22- ALENTEJO — 18/65/
forest fruits/ herbaceous/ elegant (FIELD BLEND) — 140 ('21 MAGNUM)

BIEN DE ALTURA, IKEWEN '22 - GRAN CANARIA, ESP — 22/75
pale & dark red fruits/ blood orange/ pepper (LISTÁN NEGRO, LISTÁN PRIETO, NATIVE WHITE VARIETIES)

NUNO MIRA DO Ó, V PURO ALIAS '21 - BAIRRADA — 23/75
fresh strawberries/ cherry/ smoke (BAGA)

NINHO DA PITA, GRANDE RESERVA RIBEIRA DE ALVAZ '22 - TRÁS-OS-MONTES — 29/93/
dehydrated strawberry/ polished leather/ ripe pitanga (VINHAS VELHAS - MISTURA DE CAMPO) — 190 - MG

GRAU BAUMÉ, TINTO '18 - DOURO — 30/99/
soft red fruits/ cocoa/ toasted oak (TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTO CÃO) — 220 ('14 MAGNUM)

CANTALAPIEDRA VITICULTORES, ALTO LAS CUESTAS '18 - CASTILLA Y LEÓN, ESP — 32/102
raspberry/ truffle/ decadent long finish (PRE-PHYLLOXERA GRENACHE)

QUINTA COSTA DO PINHÃO, PELADOSA '14 - DOURO — 110
delicate light douro / long finish (BLEND)

TEXTURA, VINHO NEGROSA '18 - DÃO — 33/115
sour cherry/ black pepper/ concentrated (JAEN, ALFROCHEIRO)

ANTÓNIO MADEIRA, A CENTENÁRIA – '20 / '16 - DÃO — 120 / 150 - ('16)
silky/ old vines/ mineral (SINGLE VINEYARD - FIELD BLEND)

R. LOPEZ DE HEREDIA, TONDONIA RESERVA '12 / '01 - RIOJA, ESP — 140 / 230 - ('01)
ameixa/ couro/ cedro (TEMPRANILLO, GARNACHO, GRACIANO, MAZUELO)

FILIPA PATO & WILLIAM WOUTERS, NOSSA MISSÃO TINTO '19 / '17 - BAIRRADA — 320 ('19')/360 ('17) / 640 ('19 MAGNUM)
velvety wild berries/ complex plum & spice/ mineral smokey violet (PRE-PHYLLOXERA BAGA)

Vinho

ESPUMANTE

MAS GOMÀ, LA VOLTA BRUT NATURE '22 - PENEDÈS, ESP 9/37
seco/ estruturado/ fresco (XAREL-LO, MACCABEU)

ADA, SIDRA PET-NAT '23 - DÃO 26
sidra pet nat feita a partir de variedades nativas portuguesas (MISTURA DE CAMPO)

SPARKLING TEA CO, BLÅ - COPENHAGEN , DK - 0% 9.5/38
ligeiro/ refrescante/ sem alcoól (0%/JASMIN, CHÁ BRANCO, DARJEELING)

RECAREDO, TERRERS BRUT NATURE G.RESERVA '10 (37.5CL) - PENEDÈS, ESP 55
maçã verde/ anis/ torrado (MACABEU, XAREL-LO, PARELLADA)

LUIS PATO - VINHA PAN BRUTO '20 - BAIRRADA 65
seco/ complexo/ cítrico (BICAL, CERCIAL, BAGA)

MAS GOMÀ, L'ARC '18 - PENEDÈS, ESP 65
brioche de limão fumado/ citrinos brilhantes/ mousse elegante (XAREL-LO)

VADIO - SOLERA 2007 BRUTO - NV'22, BAIRRADA 75
maçãs assadas/ biscoitos/ pêras verdes (BICAL, CERCIAL, BAGA)

LUIS PERÉZ, VINA EL CORREGIDOR '20 - CADIZ, ESP 85
rico e saboroso/ nozes/ mel (PALOMINO, PEDRO XIMENEZ)

DOMAINE PIOLLOT, CUVÉE DE RÉSERVE BRUT 'NV, CÔTE DES BAR, FR 25/100
fruta vermelha leve/ elegante/ mineral (PINOT NOIR, CHARDONNAY)

CHARTOGNE-TAILLET, SAINTE ANNE EX BRUT 'NV - CÔTE DES BAR, FR 120
pera seca/ pimenta branca/ limão confitado (CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER)

ALEXANDRE BONNET, BLANC DE NOIRS 'NV - CÔTE DES BAR, FR 135
frutos de caroço/ citrinos/ final longo e salgado (PINOT NOIR)

FILIPA PATO & WILLIAM WOUTERS, S.L.RA SINCE 2001 'NV - BAIRRADA 150
flores brancas/ nougat/ pão de gengibre (BAGA, BICAL)

ALEXANDRE BONNET, BLANC DE BLANC 'NV - CÔTE DES BAR, FR 160
fruta exótica/ flor de tília/ madressilva (CHARDONNAY, PINOT BLANC)

CHARTOGNE-TAILLET, LES COUARRES '18 - MERFY, FR 195
frutos secos de caroço/ pastelaria/ especiarias doces (PINOT NOIR, CHARDONNAY)

CHAMPAGNE PIERRE BROCARD, TRADITION 'NV, CÔTE DES BAR, FR 205 (MAGNUM)
frutos vermelhos ricos/ mentol/ mousse untuosa (PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT BLANC)

LA ROGERIE, LE BOURG SUD GRAND CRU 'NV'21 - AVIZE, FR 250
torrada subtil/ sedosa/ inesquecível (CHARDONNAY)

DHONDT-GRELLET, LES NOGERS '19 - CÔTE DES BLANCS, FR 415
madressilva/ cedro/ avelã cremosa (CHARDONNAY)

JACQUES SELOSSE, INITIAL GRAND CRU BRUT '18NV - AVIZE, FR 440
salina/ vibrante/ cera de abelha com sabor a nozes (CHARDONNAY)

CURTIMENTA / ROSÉ

CONSTANÇA VAI A VINHA, NAS ROSAS '24 - ALENTEJO 8/35
concha de ostra / morangos silvestres / erva cortada (MISTURA DE CAMPO)

MONTE DE CASTELEJA, BRANCO '23 - ALGARVE 12.5/43
flores silvestres/ casca de toranja/ mel (ARINTO, PERRUM)

PASSO DE GIGANTE - SOL A SOLO '23 - VINHO VERDE 13/45
eucalipto/ flores de limão/ nêspera (ALVARINHO)

VINHOS APARTE, AMBAR '23 - SETÚBAL 15/50
nariz exuberante/ pêssego e maracujá/ fresco (MOSTCATEL, ARINTO)

VINOS AL MARGEN, ALETH '20 - SALAMANCA, ESP 19/66
madressilva/ urze/ nozes torradas (PRE-PHYLLOXERA VERDEJO)

TALHA DE FRADES, VALE PALHEIRO '19 - ALENTEJO 21/72
maçã muito madura/ carnes fumadas/ alperce seco (ARINTO, ANTÃO VAZ, MANTEÚDO, PERRUM)

GRAU BAUMÉ, ROSÉ ESTÁGIO LONGO '20 - DOURO 23/77
cereja/ morango verde/ tangerina (TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL)

TIAGO MACENA, TERRACOTA '22 - DÃO 110
cera de abelha/ xarope de laranja com especiarias/ maçãs assadas (MISTURA DE CAMPO)

GARRAFAS EMPOEIRADAS

Uma selecao dinâmica de garrafas classicas e raras que tivemos a sorte de encontrar.
Consulte a nossa equipa para saber o que está disponível durante o dia

(W) QUINTA DO ROMEU, BRANCO ESPECIAL '17 - DOURO 55
frutos de caroço verdes/ fumados/ melaço (GOUVEIO, VIOSINHO, ARINTO, RABIGATO)

(R) HERDADE DO CEBOLAL, LUFINHA 100 '10, '12 - SETUBAL (65
vinhas velhas, 7 anos em barricas de carvalho francês + 3 anos em garrafa (MISTURA)

(R) QUINTA DO MOURO, CASA DOS ZAGALOS '99 - ALENTEJO 85
vamos descobrir juntos (BLEND)

(W) SOALHEIRO - REVIRADO '21 - VINHO VERDE (ALVARINHO FERMENTADO EM BARRICAS 30/105
fósforos queimados/ limão salgado e goiaba/ aço e mineral DE ROTAÇÃO COM BORRAS FINAS)

(W) QUINTA COSTA DO PINHÃO - BRANCO '16 - DOURO (GOUVEIO, VIOSINHO, MALVASIA) 180 (MAGNUM)
curtimenta / notas de pólvora/ pedra molhada/ frutos de caroço/ citrinos/ flores brancas - O último!

(R) MARQUÉS DE RISCAL, RESERVA TINTO '03 / '95 - RIOJA 100/160
vamos descobrir juntos (TEMPRANILLO)

(R) ANTÓNIO MADEIRA, A PALHEIRA – '15 - DÃO 170
Mistura de vinhas velhas com 50% de Baga, 16 meses em carvalho francês. As colheitas mais antigas de Antonio são raramente vistas ((VINHA ÚNICA - MISTURA DE CASTAS)

(R) ADEGA VIUVA GOMES, TINTO '69 / '67 / '65 - COLARES 152/171/215
vinhas não enxertadas pré-filoxera/ libertadas diretamente da adega (RAMISCO)

(R) QUINTA DO MOURO, RÓTULO DOURADO '07 / '00 - ALENTEJO 250/320
um clássico alentejano/ produzido apenas nos melhores anos (BLEND)

(E) JACQUES SELOSSE, LA CÔTE FARON 'NV - AŸ, FR 780
frutos vermelhos em camadas/casca de citrinos/notas suaves de oxidação - emolduradas por uma mineralidade delicada (PINOT NOIR)

BRANCO

QUINTA DAS BÁGEIRAS, BRANCO '23 - BAIRRADA — 6.5/30
fácil/ acidez refrescante/ umami (BICAL, MARIA GOMES)

APHROS, LOUREIRO '23 - VINHO VERDE — 8.5/35
floral/ mineral/ cítrico (LOUREIRO)

VINHOS APART3, MONDA '24 - SETÚBAL — 11.5/38
carvalho claro/ citrinos frescos concentrados/ boca cremosa (MISTURA DE CAMPO)

VINHO DESVISO, GOUVEIO '22 - LISBOA — 12/44
pera madura/ frutos de caroço/ final redondo (GOUVEIO)

TIAGO MACENA & RAUL MORENO, EL RESPLANDOR '21 - ALENTEJO — 13.5/49
seco/ nozes/ passas (RABO DE OVELHA)

MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA, AMON DE KELIA '23 - DOURO — 14/55
esteva/ turfa/ salina (RABIGATO)

BODEGA CLANDELVINO, TRAJIN '23 - SEGOVIA, ESP — 14/58
complexidade aromática/ flor de laranjeira/ frutos secos (VERDEJO PRÉ-FILOXERA)

LUIS PERÉZ, LA ESCRIBANA MACHARDNUDO '23 - CADIZ, ESP — 15/60
casca de limão/ concha do mar/ maçã verde (PALOMINO)

NATUS VINI, BRANCO '21 - ALENTEJO — 17.5/65
frutos de caroço/ acidez densa/ equilibrada (MISTURA DE CAMPO)

ADEGA DO VULCAO, AMEIXAMBAR '21 - AÇORES — 19/68
envelhecimento em cimento/ sílex/ zing ultra nítido (ARINTO DOS AÇORES, TERRANTEZ DO PICO) — 136 ('22 MAGNUM)

ATLAS LAND, ANJO '23 - ALGARVE — 23/74
rainha claúdia/ oleoso/ pedra (BOAL, CERCIAL, BASTARDO, CASTELÃO)

ALBERTO ORTE, ATLANDIDA '22 - CADIZ, ESP — 23.5/75
encorpado/ limão confitado/ salino (VIGIRIEGA)

QUINTA DE SANTIAGO & MIRA DE Ó, SOU ALVARINHO '22 - VINHO VERDE — 24/77/
alperce/ folha de limoeiro/ pedra molhada (ALVARINHO) — 165 ('22 MAGNUM)

MUCHADA-LECLAPART, UNIVERS '22 - SANLUCAR, ESP — 25/78
pêra/ minerais/ pólvora (PALOMINO)

FOLIAS DE BACO, UIVO CRONOLÓGICO BRANCO '08 - '18 - DOURO (MISTURA DE CAMPO) — 26/87
vinho de uma solera perpétua ('08-'18), envelhecido em barrica/ inox + fermentação sob flor

JABLE DE TAO, BLANCO '22 - LANZAROTE, ESP — 26/89
creme cítrico/ pimenta branca/ pedra partida (MALVASÍA VOLCÁNICA, LISTÁN BLANCO/NEGRO DIEGO)

ODE, PHOSPHORUS '23 - TEJO — 28/94
jasmim/florescência/ toranja (SÉMILLON)

CABEÇAS DO REGUENGO, RESPIRO ZIZI '22 - ALENTEJO — 29/97
casca de citrinos maduros, final longo, manteiga torrada (MISTURA DE CAMPO)

HAJA CORTEZIA, MALVASIA '23 - COLARES — 30/105
folha de laranjeira/ sal marinho/ mineral (MALVASIA PRÉ-FILOXERA)

TARELO, MONUMENTAL '18 - AÇORES — 48/165
mineral/ exótico/ vulcânico (ARINTO)

R. LOPEZ DE HEREDIA, TONDONIA RESERVA '13 - RIOJA, ESP — 210
meloso/ calcário/ intemporal (VIURA, MALVASÍA)

TINTO

MONTE DE CASTELEJA, MEIA PRAIA '23 - ALGARVE — 6.5/30
frutos vermelos/ suave/acidez ligeira (ALFROCHEIRO, BASTARDO, ALICANTE BOUSCHET)

CONSTANÇA VAI A VINHA, NAS TINTAS '23 - ALENTEJO — 8.5/35
frutas vermelhas/ carvão/ cedro (ARAGONEZ, ALFROCHEIRO, ALICANTE BOUSCHET)

MARITÁVORA, Nº6 COLHEITA TINTO '20 - DOURO — 9/39
ginja/ pimentão fumada/ chewy (TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA)

DESIVSO, CASTELÃO '22 - LISBOA — 12/45
leve/ elegante/ final apimentado (CASTELÃO)

ODE, QUARTETO '22 - TEJO — 13.5/47
floresta selvagem/ trufa/ frutos pretos maduros (TINTA BARROCA, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON)

ATLAS LAND, OUTRA FORMA '24 - ALGARVE — 14/55
salted strawberrry/ sea herbs/ juicy (CASTELÃO)

APHROS, SILENUS '17 - VINHO VERDE — 14.5/57
casca de maçã verde/ cereja ácida haribo/ borracha (VINHÃO)

CORTES DE CIMA, FURNAS '21 - ALENTEJO — 15/60
salpicos do mar/ bagas maduras/ ervas selvagens (CABERNET FRANC, SYRAH)

LUIS PERÉZ, TINTILLA CORCHUELO '22 - CADIZ, ESP — 16.5/64/
frutos pretos maduros/ jalapeño suave/ aveludado (TINTILLA) — 140 ('19 MAGNUM)

NATUS VINI, TINTO '22 - ALENTEJO — 18/65/
frutos do bosque/ herbáceo/ elegante (MISTURA DE CAMPO) — 140 ('21 MAGNUM)

BIEN DE ALTURA, IKEWEN '22 - GRAN CANARIA, ESP — 22/75
frutos vermelhos claros e escuros/ laranja sanguínea/ pimenta (LISTÁN NEGRO, LISTÁN PRIETO, VARIEDADES BRANCAS AUTÓCTONES)

NUNO MIRA DO Ó, V PURO ALIAS '21 - BAIRRADA — 23/75
morangos frescos/ cereja/ fumo (BAGA)

NINHO DA PITA, GRANDE RESERVA RIBEIRA DE ALVAZ '22 - TRÁS-OS-MONTES — 29/93/
morango desidratado/ couro polido/ pitanga madura (VINHAS VELHAS - FIELD BLEND) — 190 ('21 MAGNUM)

GRAU BAUMÉ, TINTO '18 - DOURO (TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTO CÃO) — 30/99/
frutos vermelhos suaves/cacau/ carvalho tostado — 220 ('21 MAGNUM)

CANTALAPIEDRA VITICULTORES, ALTO LAS CUESTAS '18 - CASTILLA Y LEÓN, ESP — 32/102
framboesa/trufa/final longo e decadente (GRENACHE PRÉ-FILOXERA)

QUINTA COSTA DO PINHÃO, PELADOSA '14 - DOURO — 110
douro leve e delicado / final longo (MISTURA DE CAMPO)

TEXTURA, VINHO NEGROSA '18 - DÃO — 33/115
cereja azedo/ pimenta preta/ concentrado (JAEN, ALFROCHEIRO)

ANTÓNIO MADEIRA, A CENTENÁRIA '20 / '16 - DÃO — 120
veludo/ vinhas velhas/ mineralidade (VINHA ÚNICA - MISTURA DE CAMPO) — 150 - ('16)

R. LOPEZ DE HEREDIA, TONDONIA RESERVA '12 / '01 - RIOJA, ESP — 140
ameixa/ couro/ cedro (TEMPRANILLO, GARNACHO, GRACIANO, MAZUELO) — 230 - ('01)

FILIPA PATO & WILLIAM WOUTERS, NOSSA MISSÃO TINTO '19 / '17 - BAIRRADA — 320 ('19')/360 ('17)
bagas silvestres aveludadas/ ameixa complexa e especiarias/ violeta mineral fumada (BAGA PRÉ-FILOXERA) — 640 ('19 MAGNUM)