

## ROOM SERVICE

DISPONÍVEL TODOS OS DIAS DAS 12:00 ÀS 22:00  
AVAILABLE EVERY DAY FROM 12:00 PM TO 10:00 PM

**Se tiver necessidades dietéticas específicas ou preferências alimentares, teremos todo o prazer em atendê-las. Basta pedir assistência a um membro da equipa para obter ajuda na criação da sua experiência culinária à medida.**

Should you have any specific dietary requirements or food preferences we will be more than happy to oblige. Simply speak to a member of the team for assistance creating your bespoke culinary experience.

### **Couvert**

**Pão Massa Mãe, Manteiga de Tomate Seco, Banha de Porco Fumada com Compota de Cebola, Azeite** € 8

*Sourdough Bread, Dry Tomato Butter, Smoked Lard with Onion Jam, Olive Oil*

### **PARA PARTILHAR TO SHARE**

**Empadas de Caça e Farinheira, Toucinho Fumado (3 unid)** € 18

*Game Pies, Smoked Sausages and Pork Lard (3 unit)*

**Pasteis de Cação e Amêijoia (2 unid)** € 18

*Cação Fish and Clam Pies (2 unit)*

**Croquetes de Borrego (2 unid)** € 18

*Lamb Croquettes (2 unit)*

**Ceviche de Peixe do Dia** € 22

*Fish of the Day Ceviche*

### **SANDWICHES**

**Bagel de Salmão Fumado** € 20

*Smoked Salmon Bagel*

**Kebab de Porco Preto, Pickles, Labneh Caseiro** € 19

*Black Pork Kebab, Homemade Labneh*

**Hambúrguer Spatia, "Black Angus" Maturada** € 20

*Spatia Burger, "Black Angus" Aged*

**Hambúrguer Vegetariano de Cogumelos** € 20

*Vegetarian Mushrooms Burger*

**Prego Spatia** € 20

*Steak Sandwich*

**PASTA DO DIA** € 24

**PASTA OF THE DAY**



## SOPAS

### SOUPS

**Gaspacho** € 15  
*Gazpacho*

## SALADAS

### SALADS

**Salada de Camarão Tigre, Manga, Abacate e sementes de sésamo** € 45  
*Tiger Shrimp Salad, Mango, Avocado and Sesame Seeds*

**Salada de Burrata com tomate, melancia e amêndoa** € 20  
*Burrata Salad with Tomato, Watermelon and Almond*

**Salada César** € 20  
*Caesar Salad*

**Salada Requeijão, Figos, Presunto e Nozes** € 20  
*Cottage Cheese Salad, Figs, Dry Ham and Nuts*

## ACOMPANHAMENTOS

### SIDES

**Salada Mista**  
*Mix Salad*

**Salada de Tomate**  
*Tomato Salad*

**Batata frita**  
*French Fries*

**Legumes Salteados**  
*Sautéed Vegetables*



**NA GRELHA**  
ON THE GRILL

**Peixe ao Kilo**

€ 75/kg

*Fresh Fish*

**Robalo**

*Sea Bass*

**Dourada**

*Sea Bream*

**Salmonete**

*Red Mullet*

**Pregado (por encomenda)**

*Turbot (by order)*

**Lula**

*Squid*

**Marisco**

*Seafood*

**Carabineiro**

€ 38/unid

*Scarlet Shrimp*

**Camarão Tigre**

€ 30/unid

*Tiger Prawns*

**Entrecôte (300 gr)**

€ 35

**Bavette (300 gr)**

€ 45

**Wagyu (300 gr)**

€ 95

**Batata frita**

*French Fries*

**Legumes Salteados**

*Sautéed Vegetables*



## **SOBREMESAS**

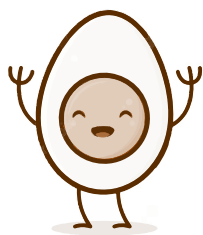
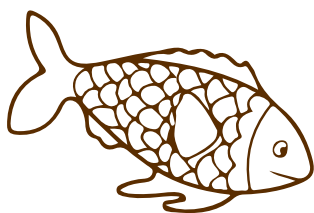
### DESSERT

<b><i>Mousse de Chocolate</i></b>	€ 10
<i>Chocolate mousse</i>	
<b><i>Trifle de Requeijão, Doce de Leite, Biscoitos Alentejanos, Morangos</i></b>	€ 12
<i>Cottage Cheese Truffle, Dulce de Leche, Alentejo Cookies, Strawberries</i>	
<b><i>Fruta Laminada</i></b>	€ 8
<i>Sliced Fruit</i>	
<b><i>Gelado da Mú</i></b>	€ 10
<i>Mú Ice Cream</i>	





# MENU CRIANÇAS ROOM SERVICE



## CRIANÇAS ATÉ 10 ANOS

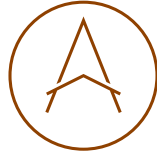
<i>Creme de Legumes</i>	€ 6
<i>Omelete Simples</i>	€ 7
<i>com Queijo e/ou Fiambre</i>	+ € 4
<i>com Legumes Assados</i>	+ € 5
<i>com Presunto Serrano</i>	+ € 6
<i>Pasta Simples</i>	€ 10
<i>com Tomate</i>	+ € 4
<i>Com Queijo e Fiambre</i>	+ € 4
<i>com Frango</i>	+ € 5
<i>Com Bolonhesa</i>	+ € 7
<i>Douradinhos Caseiros</i>	€ 15
<i>Nuggets de Frango</i>	€ 15
<i>Filete de Peixe do Dia (100g)</i>	€ 15
<i>Salsicha Grelhada</i>	€ 15

## ACOMPANHAMENTOS

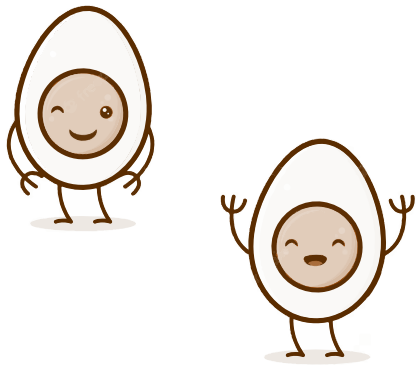
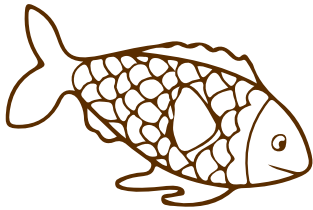
<i>Arroz Branco</i>	€ 4
<i>Salada</i>	€ 4
<i>Batata Frita</i>	€ 6
<i>Legumes Salteados</i>	€ 6

## SOBREMESA

<i>Fruta da Época</i>	€ 6
<i>Gelados Caseiros e da Mú</i>	
por bola grande	€ 10



# ROOM SERVICE KIDS MENU



## CHILDREN UP TO 10 YEARS OLD

<i>Vegetables Soup</i>	€ 6
<i>Simple Omelette</i>	€ 7
<i>with Cheese and/or Ham</i>	+ € 4
<i>with Roasted Vegetables</i>	+ € 5
<i>with Serrano Ham</i>	+ € 6
<i>Plain Pasta</i>	€ 10
<i>with Tomato</i>	+ € 4
<i>with Cheese and Ham</i>	+ € 4
<i>with Chicken</i>	+ € 5
<i>with Bolognese</i>	+ € 7
<i>Homemade Fish Fingers</i>	€ 15
<i>Chicken Nuggets</i>	€ 15
<i>Fish Fillet of the Day (100g)</i>	€ 15
<i>Grilled Sausage</i>	€ 15

## SIDES

<i>Plain Rice</i>	€ 4
<i>Salad</i>	€ 4
<i>French Fries</i>	€ 6
<i>Sautéed Vegetables</i>	€ 6

## DESSERT

<i>Seasonal Fruit</i>	€ 6
<i>Homemade and Mú Ice Creams</i>	
by large scoop	€ 10



## BAR MENU / MENU DE BAR

### WATER / ÁGUA

Monchique 1,5L	€ 5
Pedras 1L	€ 5

### HOT DRINKS / BEBIDAS QUENTES

Expresso	€ 4
Double / Duplo	€ 6
Cappuccino (milk, oat, soy, almond) (leite, aveia, soja, amêndoa)	€ 6
Latte Machhiato(milk, oat, soy, almond) (milk, oat, soy, almond) (leite, aveia, soja, amêndoa)	€ 6
Americano	€ 5
Hot Chocolate / Chocolate quente	€ 5
Tea / Chá	€ 5

### COLD DRINKS / BEBIDAS FRIAS

Iced Coffee / Café Gelado	€ 5
Iced Latte / Latte Gelado (milk, oat, soy, almond) (leite, aveia, soja, amêndoa)	€ 6
Ice Tea / Chá Gelado (black, green) / (preto, verde)	€ 5

### FRESH FRUIT JUICES / SUMOS NATURAIS € 6

Orange / Laranja	
Lemonade / Limonada	

### SOFT DRINKS / REFRIGERANTES € 6

Ginger Beer	
Ginger Ale	
Coca Cola	
Coca Cola Zero	
Sprite	
Soda	
Soda Toranja / Grapefruit Soda	
Soda Ruiubarbo e Framboesa/ Rhubarb and Raspberry Soda	
Água Tônica Mediterranean / Mediterranean Tonic Water	
Água Tônica Indian / Indian Tonic Water	
Água Tônica Elderflower/ Elderflower Tonic V	€ 4

### GIN

Foxtale Dry	€ 11
ROKU	€ 13
Gin Ria	€ 13
Brockman's	€ 13
Citadelle Jardim D'Été	€ 15
Citadelle No Mistake Old Tom	€ 15
ADAMUS	€ 14
The Botanist	€ 14
Tanqueray 10	€ 16
Hendrick's	€ 16
Sipsmith	€ 16
Sipsmith Sloe Gin	€ 17
Monkey 47	€ 18
Sipsmith V.J.O.P	€ 20
Monkey 47 Barrel Cut	€ 24

### BEER / CERVEJA

Free Damm Sem Álcool / Alcohol Free	€ 5
Estrella Damm Daura sem Glúten / without Glúten	€ 5
Estrella Damm Inedit Imperial / Draft	€ 5
Dois Corvos Prata - Pilsner	€ 7
Dois Corvos Matiné - Session IPA	€ 7
Dois Corvos Finisterra - Imperial Porter	€ 8
Dois Corvos Dionysus - Grape Ale	€ 11

### VODKA

Moskovskaya	€ 8
Nemiroff de Luxe	€ 11
Grey Goose	€ 14

### RUM

Abuelo Anejo	€ 10
Plantation 3 Stars	€ 11
William Hinton - 3 anos	€ 12
Diplomático Reserva Exclusiva	€ 13
Plantation Jamaica 2007	€ 17
Plantation Guatemala VSOP Red Madeira	€ 18
William Hinton - 6 anos	€ 19





## BAR MENU / MENU DE BAR

### TEQUILA

Olmecca Silver	€ 8
Patrón Silver	€ 12
José Cuervo Reserva 1800 Anejo	€ 14
Mijenta Reposado	€ 18

### MEZCAL

Perro de San Juan Cochinilla	€ 14
Los Siete Misterios Espadín	€ 16

### PISCO

Pisco Capel Reservado	€ 14
-----------------------	------

### ABSINTO

La Fée Parisienne	€ 14
-------------------	------

### VERMOUTHS E APERITIVOS

Aperol	€ 8
Campari	€ 8
Richard	€ 8
Martini Bianco/ Rosso	€ 8
Martini Extra Dry	€ 8
Fernet Branca	€ 8
Martini Riserve Rubino	€ 9
Mancino Bianco	€ 10
Amaro Vecchio Chilli Capo	€ 10
Mancino Kopi	€ 12

### LICORES/ LIQUORS

Tia maria	€ 7
Amarguinha	€ 7
Amaretto Disaronno	€ 9

### COGNAC

10 Generations Pierre Ferrend	€ 13
Remy Martin VSOP	€ 15

### BRANDY

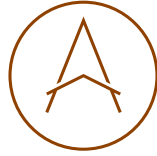
Palácio da Brejoeira	€ 14
Lourinhana XO	€ 20

### CACHAÇA

Sagatiba	€ 9
----------	-----

### CLASSIC COCKTAILS / COCKTAILS CLÁSSICOS

Aperol Spritz	€ 11
Caipirinha	€ 11
Daiquiri	€ 12
Espresso Martini	€ 13
Margarita	€ 13
Mojito	€ 13
Moscow Mule	€ 13
Whisky Sour	€ 13
Blody Mary	€ 14
Piña Colada	€ 14



## BAR MENU / MENU DE BAR

### COCKTAILS DE AUTOR

*Eruditus* € 13  
Bourbon, Whisky, Biscoito, Cereja, Limão, Clara de Ovo  
*Fumado, Complexo, Invulgar*

*Natura* € 13  
Gin, Menta, Vermute, Soda  
Herbal, Fresco, Bolhas

*Abiete Negroni* € 14  
Gin, Vermute, Suze, Pinheiro  
*Amargo, Perfumado, Seco*

*Colmo Fashion* € 14  
Whisky, Bitter Especiarias, Vermute  
Quente, Complexo, Marcante  
Picante, Intenso, Aromático

*Levigatus* € 14  
Porto Branco, Menta, Citrinos, Mel, Água Tônica  
*Longo, Refrescante, Suave, Bolhas*

*Locus* € 14  
Whisky, Vermute, Mel, Bitter Chocolate  
Envolvente, Profundo, Misterioso

*Terebra* € 14  
Gin, Manga, Citrinos, Manjeriçao, Clara de Ovo  
Citrico, Aromático, Fresco

*Ignis Mare* € 16  
Tequila, Vermute, Picante, Pimento d'esepelette,  
Infusão do Mar  
Picante, Intenso, Aromático

### MOCKTAILS DE AUTOR

*Sambucus* € 10  
Sabugueiro, Coentros, Violeta, Água Tônica de  
Sabugueiro, Soda  
*Longo, Floral, Bolhas*

*Alba* € 10  
Sabugueiro, Coco, Limão, Falernum, Clara de Ovo  
*Especiado, Cremoso, Fresco*

*Sine* € 11  
Agave Fumado, Toranja, Lima, Cereja  
*Longo, Frutado, Fumado*

### SIGNATURE COCKTAILS

*Eruditus*  
Bourbon, Whisky, Biscuit, Cherry, Lemon, Egg White  
*Smoked, Complex, Unusual*

*Natura*  
Gin, Mint, Vermouth, Soda Water  
Herbal, Fresh, Bubbles

*Levigatus*  
White Port Wine, Mint, Citrus, Honey, Tonic Water  
*Long, Freshening, Smooth, Bubbles*

*Colmo Fashion*  
Whisky, Spices Bitter, Vermouth  
Warm; Complex; Memorable  
Spicy, Intense, Aromatic

*Levigatus*  
White Port Wine, Mint, Citrus, Honey, Tonic Water  
*Long, Freshening, Smooth, Bubbles*

*Locus*  
Whisky, Vermouth, Honey, Chocolate Bitter  
Involving, Profound, Mysterious

*Terebra*  
Gin, Mango, Citrus, Basil, Egg White  
Citric, Aromatic, Fresh

*Ignis Mare*  
Tequila, Vermouth, Spice, Pepper Liqueur, Seaweed  
Infusion  
Spicy, Intense, Aromatic

### SIGNATURE MOCKTAILS

*Sambucus* € 10  
Elderflower, Coriander, Violet, Elderflower Tonic  
Water, Soda  
*Longo, Floral, Bubbles*

*Alba* € 10  
Elderflower, Coconut, Lemon, Falernum, Egg White  
Spiced, Creamy, Fresh

*Sine* € 11  
Smoked Agave, Grapefruit, Lime, Cherry  
*Long, Fruity, Smoked*

# CARTA DE VINHOS | WINE

## VINHO ESPUMANTE | SPARKLING WINE

### Douro

*Vértice Gouveio* € 75

*Gouveio - Fresco, bolha fina*

### Bairrada

*3B Blanc de Blanc Extra Brut Nature 2021* € 8 / € 27

*Bical, Cerceal e Maria Gomes - Aromático e refrescante*

*Luis Pato Informal Rosé 2014* € 30

*Baga - Notas de Frutos silvestres e frescura*

*Ducking Pet Nat 2022* € 35

*Sercialinho - vegan*

*Vadio Rosé Brut 2020* € 45

*Baga - Notas de pastelaria e frutos secos*

*Luis Pato Quinta do Moinho Rosé 2012* € 57

*Baga - Notas de frutos vermelhos*

### Champagne França

*Dom Perignon Vintage Brut 2012* € 390

*Chardonnay, Pinot Noir*

## VINHO ROSÉ | ROSE WINE

### Trás-os-montes

*Alto do Joa Rosé 2020* € 16/ € 57

*Blended - Notas de frutos vermelhos e seco*

### Setúbal

*DSF Coleção Privada Moscatel Roxo 2020* € 8 / € 30

*Moscatel Roxo- Notas de frutos vermelhos e seco*

*Tears of Anima 2022* € 35

*Sangiovese - Notas cítricas, acidez*

### Alentejo

*Herdade do Sobroso 2022* € 30

*Syrah- Notas de framboesa e fruta tropical*

*Torre de Palma 2022* € 40

*Touriga Nacional e Tinta Miúda - Notas de frutos vermelhos, persistente*



## VINHO BRANCO | WHITE WINE

### Vinhos Verdes

<i>Covela Avesso 2022</i>	€ 8 / € 24
<i>Avesso - Notas tropicais e seco</i>	
<i>Soalheiro Alvarinho Reserva 2023</i>	€ 25
<i>Alvarinho - Notas tropicais e seco</i>	
<i>Soalheiro Terramatter 2022</i>	€ 33
<i>Alvarinho - Notas vegetais e seco</i>	
<i>Tubarão Loureiro 2022</i>	€ 35
<i>Frisante</i>	
<i>Ameal Solo Único 2022</i>	€ 40
<i>Loureiro - Notas Cítricas e persistente</i>	

### Douro

<i>CARM Codega Larinho 2022</i>	€ 30
<i>Códega Larinho - Frutado e subtil</i>	
<i>Quinta de Cidrô Gewurztraminer 2019</i>	€ 10 / € 40
<i>Gewurztraminer - Frutado e seco</i>	
<i>Guru 2022</i>	€ 70
<i>Viosinho, Rabigato, Códega Larinho e Gouveia - Citrico e seco</i>	
<i>Alves de Sousa Pessoal 2016</i>	€ 97
<i>Gouveia, Malvasia Fina e Viosinho</i>	
<i>Poças Branco da Ribeira 2022</i>	€ 97
<i>Códega Larinho e Arinto - Frutado e fumado, com madeira</i>	

### Dão

<i>Caminhos Cruzados Clandestino 2022</i>	€ 27
<i>Chardonnay e Sémillon- Frutado e floral, com boa acidez</i>	
<i>Quinta de Saes Tobias 2022</i>	€ 8 / € 25
<i>Cercial - Frutado e equilibrado</i>	
<i>Elpenor Blanc de Noir Bio 2019</i>	€ 25
<i>Jaen - Frutado e floral, mineralizada</i>	
<i>Fonte do Ouro Dão Nobre 2018</i>	€ 100
<i>Encruzado, Arinto e Cerceal- Notas de fruta branca, com madeira</i>	
<i>Villa Oliveira Vinha do Provincio 2019</i>	€ 115
<i>Encruzado, Uva Cão, Bical, entre outras - Frutado e encorpado</i>	



## VINHO BRANCO | WHITE WINE

### Beira Interior

*Casas Altas Riesling 2020* € 8 / € 25

*Riesling - Citrico e petróleo, com acidez*

### Bairrada

*Luis Pato Parcela Cândido 2021* € 48

*Cercial - Baunilha e ameixa branca*

### Óbidos

*Casa das Gaeiras 2020* € 28

*Maria Gomes - Presente na boca e fresco*

### Tejo

*Quinta da Lagoalva Reserva 2021* € 25

*Arinto e chardonnay - Notas de pêra, alperce e fresco*

### Colares

*Colares Malvasia 2020* € 50

*Malvasia - Notas cítricas e maçã cozida, mineral*

### Setúbal

*Serra Brava Chardonnay 2021* € 8 / € 28

*Chardonnay - Notas de frutas tropicais, acidez*

*Coleção Privada DSF Riesling 2020* € 30

*Riesling - Notas de maçã verde e lima, subtil*

*Comporta 2021* € 40

*Moscatel Galego - Notas de fruta tropical, pétalas de rosa, frescura*



## VINHO BRANCO | WHITE WINE

### Alentejo

*Fundação Abreu Callado Colheita Seleccionada 2022* € 8 / € 25

*Arinto - Notas de fruta branca, fresco e subtil*

*Herdade do Sobroso Reserva 2022* € 8 / € 27

*Antão Vaz - Notas florais e fruta tropical*

*Vicentino Sauvignon Blanc 2020* € 30

*Sauvignon Blanc - Notas vegetais e bastante presente na boca*

*Torre de Palma Reserva 2021* € 9 / € 35

*Arinto, Alvarinho e Antão Vaz - Frutado, salino e bastante presente na boca*

*Monte da Bonança Reserva Vinhas Velhas 2021* € 40

*Antão Vaz, Arinto, Malvasia e Roupeiro - Frutado e equilibrado*

*Tapada do Chaves 2021* € 45

*Arinto, Antão Vaz e Fernão Pires - Notas de fruta fresca, flor de laranjeira e bastante presente na boca*

*Luminoso Curtimenta 2023* € 45

*Arinto, Fernão Pires e Antão Vaz - Notas de mel e rosáceas*

*Fita Preta Trincadeira das Pratas 2022* € 50

*Tamarez - Notas cítricas e bastante presente na boca*

*Natus 2022* € 50

*Roupeiro, Antão Vaz e Gouveia - Notas cítricas e frescura*

*Pera Manca 2021* € 108

*Antão Vaz e Arinto - Notas vegetais e bastante presente na boca*

### Açores

*Insula Arinto 2019* € 50

*Arinto - Notas cítricas, salinidade e mineralizada*

*Insula Verdelho 2019* € 50

*Verdelho - Notas de fruta tropical, salinidade e mineralizada*



## VINHO TINTO | RED WINE

### Douro

<i>Maçanita 2021</i>	€ 33
<i>Touriga Nacional, Vinhas Velhas, Solução - Notas de florais de fruto preto e presente na boca</i>	
<i>Quinta do Crasto Superior 2019</i>	€ 50
<i>Syrah - Notas de frutos silvestres e cacau suave</i>	
<i>Vallado Sousão 2020</i>	€ 16 / € 55
<i>Sousão- Notas de fruta preta, encorpado</i>	
<i>Tecedeiras Reserva 2019</i>	€ 60
<i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Amarela, Tinta Barroca- Notas de fruta macerada, aromas balsâmicos e acidez</i>	
<i>Monte Meão Vinha dos Novos 2021</i>	€ 80
<i>Touriga Nacional - Notas florais e cítricas, subtil</i>	
<i>Vallado Vinha da Coroa 2017</i>	€ 130
<i>Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional e Baga - Notas de frutos vermelhos, subtil e especiado</i>	
<i>Quinta do Vesúvio 2021</i>	€ 140
<i>Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Amarela - Notas florais, cravinho e fumado</i>	
<i>Chryseia 2021</i>	€ 170
<i>Touriga Nacional e Touriga Franca - Notas de frutos vermelhos, encorpado</i>	
<i>Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa 2019</i>	€ 400
<i>Mistura de mais de 50 castas, Vinhas Velhas - Notas de frutos silvestres e especiarias, bastante presente na boca</i>	

### Dão

<i>Chibu 2021</i>	€ 8 / € 30
<i>Variedade de 20 castas - Aromático e leve</i>	
<i>Primado 2012</i>	€ 55
<i>Alfrocheiropreto, Jaen, Tinta Roriz e Touriga Nacional - Notas de fruta madura, floral e encorpado</i>	
<i>O Fugitivo Vinhas Centenárias 2018</i>	€ 65
<i>Baga, Touriga Nacional, Jaen, entre outras - Notas de fruta vermelha e vegetal, complexo</i>	
<i>Villa Oliveira Pai d'avis 2017</i>	€ 115
<i>Baga, Touriga Nacional, Jaen, entre outras - Notas de fruta vermelha, terroso e intenso</i>	



## VINHO TINTO | RED WINE

### Beira Interior

*Quinta dos Termos Reserva Clarete 2021* € 8 / € 27

*Touriga Nacional, Rufete e Fonte Cal - Notas de plantas silvestres, fumado e delicado*

*Quinta dos Termos Talhão da Serra 2020* € 35

*Rufete - Notas de fruta vermelha e cogumelos, persistente*

### Bairrada

*Kompassus 2020* € 9 / € 35

*Baga - Notas florais e fruta madura, persistente*

*Prior Lucas Habemus R 2021* € 38

*Baga - Notas de frutos vermelhos e café, aveludado*

*Sidónio de Sousa Vinha d'Autor 2015* € 105

*Baga - Notas de mirtilo e baunilha, complexo*

*Principal Grande Reserva 2012* € 220

*Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Merlot - Notas de frutos silvestres e florais discretas, complexo*

### Tejo

*Quinta da Lagoalva Alfrocheiro 2018* € 75

*Alfrocheiro - Notas de fruta preta e especiarias, elegante e persistente*

### Lisboa

*Infinitude Pinot Noir 2018* € 55

*Pinot Noir - Notas de cereja, ginja e cedro, seco*

*Vale da Capucha Castelhana Syrah 2014* € 45

*Syrah - Notas de fruta preta, minerais e fumadas, elegante*

*Quinta de Pancas Special Selection 2017* € 55

*Merlot - Notas de fruta preta e ligeiro fumado, persistente*

### Setúbal

*Comendador Costa Reserva Especial* € 80

*Baga - Notas de groselha preta e especiarias, elegante*





## VINHO TINTO | RED WINE

### Alentejo

*Fundação Abreu Callado Grande Reserva 2018* € 10 / € 40

*Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Baga e Alfrocheiro - Frutado, complexo e encorpado*

*Monte da Bonança Reserva Vinhas Velhas 2021* € 40

*Alicante Bouchet, Castelão, Aragonez e Trincadeira - Notas de fruta preta, elegante*

*Torre de Palma 2020* € 11 / € 45

*Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional e Tinta miúda - Notas de frutos vermelhos e cogumelos, elegante*

*Herdade dos Grous Moon Harvest 2021* € 60

*Alicante Bouschet - Notas de fruta madura e madeira*

*Fita Preta Trincadeira não é preta 2021* € 60

*Trincadeira - Notas de terra molhada, cogumelo especiarias, estruturado*

*José de Souza Mayor 2018* € 60

*Grand Noir, Trincadeira e Aragonês - Notas de tâmaras, especiarias e encorpado*

*Cartuxa Colheita 2019* € 70

*Alicante Bouschet e Aragonez - Notas de frutos secos e ameixa, persistente*

*Esporão Vinha do Canto do Zé Cruz 2017* € 80

*Aragonês - Notas de groselha preta e especiarias, elegante*

*Dona Maria Grande Reserva 2017* € 80

*Alicante Bouschet, Petit Verdot, Syrah e Touriga Nacional - Notas de frutos silvestres e especiarias, persistente*

*Mouchão 2016* € 110

*Alicante Bouschet e Trincadeira - Notas de fruta preta, menta, azeitonas, estruturado*

*Pera Manca 2015* € 580

*Aragonez e Trincadeira - Notas de passas de fruto e madeira, complexo e encorpado*

### Algarve

*Morgado do Quintão Clarete 2022* € 35

*Negra Mole - Notas de frutos silvestres, especiarias e suave*

