



RESTAURANTE
“DINASTIA FLÁVIA”



SOLVERDE
CASINOS · HOTÉIS

COUVERT

STARTERS

SELECÇÃO DE PÃES, MANTEIGA E ACEPIPES

Selection of assorted bread, butter and appetizers

Variété de pains, beurre et hors d'œuvres

Variedad de panes, mantequilla y aperitivos.

€ 3,00 | 1,00*

SOPAS • SOUPS • SOUPES • SOPAS

SOPA DO DIA

Soup of the day | Soupe du jour | Sopa del dia

€ 3,50 | 1,16*

CREME RICO CAMARÃO

Shrimp cream soup | Soupe aux crevettes | Sopa de camarones

€ 4,50 | 1,50*

AVELUDADO DE BATATA COM COGUMELOS SALTEADOS E ALHEIRA

Potato soup with sautéed mushrooms and crispy sausage

Velouté de pommes de terre aux champignons sautés et saucisse regionale croustillant

Caldo de Patata con salteado de setas y alhaja crujiente

€ 4,50 | 1,50*

CREME DE ABÓBORA COM QUEIJO DA SERRA E SEMENTES DE ABÓBORA

Pumpkin cream soup with cheese and Pumpkin seeds

Crème de potiron au fromage serra et graines de citrouille

Crema de Calabaza con Queso Serra y Pipas de Calabaza

€ 4,50 | 1,50*

ENTRADAS

STARTERS ▪ HORS D'ŒUVRES ▪ ENTRANTES

TOSTA DE ALHEIRA SOBRE UM CREMOSO DE GRELOS

Regional sausage toast over cream of turnip greens
Toast de aucisse regional sur crème de feuilles de navet
Tostadas de alhaja sobre crema de grelos

€ 9,00 | 2,97*

GAMBAS AO ALHO COM COGUMELOS SHITAKE (2 Pessoas)

Fried shrimp with garlic and shitake mushrooms (2 Persons)
Crevettes frites à l'ail et champignons shiitake (2 personnes)
Camarones al ajillo con setas shitake (2 Personas)

€ 16,00 | 5,28*

OVOS ROTOS SOBRE LINGUIÇA SALTEADA COM COGUMELOS E ESPINAFRES

Crambled eggs on sautéed sausage with mushrooms and spinach
Oeufs brouillés sur saucisse sautée aux champignons et épinards
Huevos revueltos sobre chorizo salteado con champiñones y espinacas

€ 9,00 | 2,97*

CROCANTE DE QUEIJO DE CABRA COM FRUTOS SECOS E DE COMPOTA DE TOMATE

Crunchy goat cheese with dried fruits and tomato compote
Chèvre croustillant aux fruits secs et compote de tomates
Crujiente de queso de cabra con frutos secos y compota de tomate

€ 8,00 | 2,64*

MASSAS

PASTAS ▪ PASTAS ▪ PASTAS

TAGLIATELLE À CARBONARA

Carbonara Tagliatelle | Tagliatelle à la Carbonara | Tagliatelle a la Carbonara

€ 12,00 | 3,96*

RAVIÓLIS DE RICOTA E ACELGA COM SABORES DO MAR

Ricotta and Chard ravioli with seafood | Ravioles à la ricotta et blettes aux fruits de mer | Ravioles de ricotta y acelgas con marisco

€ 16,00 | 5,28*

OVOS

EGGS ▪ DES OUEFS ▪ HUEVOS

OMELETE SIMPLES COM BATATA FRITA E SALADA

Simple omelet with fries and salad | Omelette simple avec frites et salade | Tortilla simple con papas fritas y ensalada

€ 11,00 | 3,63*

ESCOLHA UM RECHEIO PARA A SUA OMELETE

Choose a filling for your omelet | Choisissez une garniture pour votre omelette | Elija un relleno para su tortilla

QUEIJO E FIAMBRE

Cheese and ham | Fromage et jambon | Queso y Jamón de yorq

€ 4,00 | 1,32*

COGUMELOS | Mushrooms | Champignons | Setas

€ 4,00 | 1,32*

CAMARÃO | Shrimp | Crevette | Camarón

€ 7,00 | 2,31*

DO MAR

FROM THE SEA ▪ DE LA MER ▪ DEL MAR

BACALHAU CORADO SOBRE BATATA AROMATIZADA, PIMENTOS DE "PADRON" E CAMARÃO

Codfish on flavored potatoes, padron peppers and shrimp
Morue sur pommes de terre aromatisées, poivrons padron et crevettes
Bacalao sobre patatas aromatizadas, pimientos del padrón y gambas

€ 21,00 | 6,93*

SALMÃO NO FORNO COM CROSTA ERVAS GUARNECIDO DE CEVADINHA DE LEGUMES

Roasted salmon with herb crust garnished with vegetable
Saumon rôti au four en croûte d'herbes garni d'orge végétale
Salmón asado al horno con costra de hierbas aderezado con cebada vegetal

€ 18,00 | 5,94*

TENTÁCULOS DE POLVO À LAGAREIRO REGADO COM AZEITE DE ERVAS

Grilled octopus with potatoes with herbal oil olive
Poulpe grille avec pommes de terre et à l'huile d'olive aux herbes
Pulpo a la plancha con patatas y con aceite de oliva de hierbas

€ 21,00 | 6,93*

GAMBAS FLAMEJADAS SOBRE UM RISOTTO DE TOMATE PICANTE

Flamed Shrimp with spicy tomato risotto
Crevettes flambees avec risotto epice aux tomates
Camarones flameados con risotto de tomate picante

€ 21,00 | 6,93*

TATAKI DE ATUM ACOMPANHADO DE UM ESMAGADO DE BATATA DOCE

Tuna tataki with a sweet potato mash
Tataki de thon à la purée de patates douces
Tataki de atún con puré de boniato

€ 21,00 | 6,93*

DA TERRA

FROM THE LAND ▪ DE LA TERRE ▪ DE LA TERRA

POSTA DE VITELA BARROSÃ COM ARROZ CALDOSO DE FEIJÃO

Regional veal steak, with bean rice
Steak de veau avec du riz aux haricots
Filete de ternera con arroz de frijoles

€ 21,00 | 6,93*

BOCHECHA DE PORCO CONFITADA, GUARNECIDA COM ESMAGADO DE BATATA E FUMEIRO COM APONTAMENTOS DE MAÇÃ

Confit pork cheek, mashed potatoes, regional charcuterie and apple
Joue de porc confite, purée de pommes de terre, charcuterie régionale et pomme
Carrillera de cerdo confitada, puré de patatas, charcutería regional y manzana

€ 20,00 | 6,60*

BIFE Á PORTUGUESA COM O SEU MOLHO AVINAGRADO

Portuguese steak with its vinegary sauce, ham and french fries
Steak portugais avec sa sauce vinaigrée, jambon et frites
Bistec a la portuguesa con su salsa avinagrada, jamón y papas fritas

€ 21,00 | 6,93*

PEITO DE FRANGO RECHEADO COM QUEIJO DE ERVAS, TAGLIATELLE COM ALHO E AZEITE

Chicken breast stuffed with herb cheese, tagliatelle with garlic and olive oil
Poitrine de de poulet farci au fromage aux herbes, tagliatelles à l'ail et à l'huile d'olive
Pechuga de pollo rellena con queso de hierbas, tagliatelle con ajo y aceite de oliva

€ 16,00 | 5,28*

VEGETARIANO

VEGETARIAN ▪ VÉGÉTARIENS ▪ VEGETARIANO

RISOTTO DE ABÓBORA

Pumpkin risotto | Risotto au potiron | Risotto de calabaza

€ 12,00 | 3,96*

WRAP DE LEGUMES

Vegetable wrap | Wrap aux légumes | Envoltura de vegetales

€ 10,00 | 3,33*

SOBREMESAS

DESSERTS ▪ DESSERTS ▪ POSTRES

QUEIJADA DE CALONDRO COM QUEIJO TERINXO

Calondro cheesecake with terinxo cheese
Cheesecake calondro au fromage terinxo
Cheesecake de calondro con queso terinxo

€ 5,00 | 1,65*

ESTALADIÇO DE LEITE CREME COM FRUTA

Crunchy milk cream with fruit
Crème de lait croquante aux fruits
Crema de leche crujiente con frutas

€ 5,00 | 1,65*

TULIPA DE GELADO COM QUEIJO RICOTTA E PÊRA

Ice cream tulip with ricotta cheese and pear
Tulipe à la glace avec ricotta et de la poire
Tulipa de gelado com queijo ricotta e pera

€ 5,00 | 1,65*

PUDIM ABADE DE PRISCOS COM FRUTOS VERMELHOS

"Abade de Priscos" pudding with red fruits
Pudding "Abade de Priscos" aux fruits rouges
Pudín "Abade de Priscos" con frutos rojos

€ 5,00 | 1,65*

SELECÇÃO DE FRUTAS LAMINADAS E DA ÉPOCA (4 VARIEDADES)

Selection of sliced and seasonal fruits (4 varieties)
Assortiment de fruits tranchés et de l'époque (4 variétés)
Selección de frutas laminadas y de temporada (4 variedades)

€ 6,00 | 1,98*

DOCES CONVENTUAIS

Pudim Abade de Priscos, Foguete de Amarante e Ovos Moles em folha de Hóstia

Typical desserts from old Convents

"Abade de Priscos" pudding, "Foguete de Amarante" mini rolls and "Ovos Moles" in wafer leaves

Desserts typiques des anciens Couvents

Pudding Abade de Priscos, mini rouleau de "Amarante" et "Ovos Moles" en feuille d'Hostie

Postres típicos de los antiguos Conventos

Pudín Abade de Priscos, mini rollos de "Amarante" y "Ovos Moles" en hoja de Hostia

€ 6,00 | 1,98*

"Petit Gateaux" de chocolate com gelado de nata

Chocolate "petit gateaux" with ice cream

Petits gâteaux au chocolat avec glace

Pastelito de chocolate con helado

€ 5,00 | 1,65*

TÁBUA DE QUEIJOS

Cheese selection | Sélection de fromages | Selección de queijos

€ 12,00 | 3,96*



VINHOS



CARTA DE VINHOS

Viajamos pelas diversas regiões vitivinícolas portuguesas elegendo vinhos de elevada qualidade, de forma a proporcionar-lhe uma experiência enogastronómica equilibrada.

Apostamos no produto nacional e regional, sustentados pela excelência da qualidade e da diversidade existente no nosso país. A escolha cuidada de alimentos e sabores característicos do Alto Tâmega efectuada pelo Chef Joel Ferreira, é consubstanciada pelo destaque que pretendemos dar aos vinhos da região, vincando a forte personalidade da gastronomia transmontana.

Com esse intuito, desenhámos para si uma carta de Vinhos onde incluímos uma selecção para gostos vários, dos clássicos aos mais recentes, dos mais conservadores aos mais ousados.

Aquilo que procuramos é o casar do vinho adequado com a sua refeição, despertando o paladar para os sabores genuínos que a nossa região e o país têm para oferecer.

"Existe mais filosofia numa garrafa de vinho do que em todos os livros"
Louis Pasteur

REGIÃO DO VINHO VERDE

A Região Demarcada dos Vinhos Verdes estende-se por todo o noroeste de Portugal e é muito característico pela frescura e pelos aromas intensos nos vinhos brancos. Daí sai para todo o mundo um produto ímpar e diferenciador, cativando cada vez mais apreciadores em Portugal e no estrangeiro.

As castas brancas predominantes são: Avesso, Azal, Batoca, Trajadura, e as Alvarinho, Loureiro e Arinto (Pedernã).

Nas castas tintas destacam-se: a Amaral (Azal Tinto), Borraçal, Alvarelhão (Brancelho), Espadeiro, Padeiro, Pedral e Vinhão.

BRANCO

Muralhas Alvarinho, Trajadura	€ 17,00	5,61*
Muros Antigos Escolha Alvarinho, Loureiro, Avesso	€ 18,00	5,94*
Anselmo Mendes 100% 100% Alvarinho	€ 24,00	7,92*
Quinta do Barco Grande Escolha Loureiro, Arinto, Alvarinho	€ 16,00	5,28*
Quinta do Barco Loureiro 100% Loureiro	€ 14,00	4,62*

REGIÃO DE TRÁS-OS-MONTES

Trás-os-Montes situa-se no extremo Nordeste de Portugal, sendo caracterizada por ser uma zona montanhosa e de solos essencialmente graníticos.

O clima é seco e muito quente no Verão e no Inverno, pelo contrário, as temperaturas atingem muitas vezes valores negativos.

Os seus vinhos têm vindo a ser cada vez mais reconhecidos nos últimos anos, quer no mercado nacional bem como no internacional, fruto de uma nova geração de produtores que tem aliado as técnicas e conhecimentos antigos com o uso das novas ferramentas e tecnologias de produção.

Os vinhos tintos desta região são geralmente frutados e levemente adstringentes, características de uma identidade própria e acentuada.

As castas tintas mais plantadas são a Trincadeira, Bastardo, Marufo, Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca.

As castas brancas de maior expressão na região são a Sória, Fernão Pires, Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato e Viosinho, sendo os vinhos brancos suaves e com aroma floral.

BRANCOS

Encostas do Rabaçal 100% Còdega de Larinho	€ 15,00	4,95*
Quinta do Poldrado Fernão Pires, Viosinho, Malvasia Fina	€ 18,00	5,94*
Quinta de Arcossó Fernão Pires, Moscatel Galego	€ 18,00	5,94*
Encostas de Sonim - Reserva Còdega de Larinho, Viosinho, Arinto	€ 18,00	5,94*
Encostas de Vassal (Biológico) Còdega de Larinho, Moscatel Galego	€ 19,00	6,27*
Quinta de Arcossó - Reserva Arinto, Còdega de Larinho, Alvarinho	€ 25,00	8,25*
Montalegre Clássico Rabigato, Bical e Gouveio	€ 16,00	5,28*
Montalegre Reserva Blended de castas tradicionais de Trás-os-Montes	€ 33,00	10,90*

* *Privilege Club* (valores em Euros Solverde)

TINTOS

Encostas do Rabaçal - Reserva Touriga Franca, Trincadeira, Tinta Roriz	€ 17,00	5,61*
Quinta de Arcossó Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Bastardo	€ 18,00	5,95*
Encostas de Sonim - Reserva Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Roriz	€ 18,00	5,94*
Quinta do Poldrado Superior Bastardo, Syrah	€ 19,00	6,27*
Encostas de Vassal (Biológico) Tinta Amarela	€ 16,00	5,28*
Encostas de Vassal (Biológico) 100% Bastardo	€ 21,00	6,93*
Casal D' Ermeiro – Reserva Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Amarela	€ 21,00	6,97*
Encostas de Sonim - Vinhas Velhas Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Roriz	€ 28,00	9,24*
Quinta de Arcossó - Grande Reserva Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional	€ 35,00	11,55*
Encostas de Sonim - Grande Reserva Touriga Nacional 100% Touriga Nacional	€ 38,00	12,54*
Montalegre Clássico Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela	€ 17,00	5,61*
Montalegre Reserva Touriga Nacional, Tinta Amarela	€ 33,00	10,90*
Montalegre Vinhas Velhas Vinhas antigas / Blended de Castas	€ 25,00	8,25*

* *Privilege Club* (valores em Euros Solverde)

REGIÃO DO DOURO

O Alto Douro Vinhateiro é uma área, a nordeste de Portugal, classificada pela UNESCO, como Património da Humanidade, na categoria de paisagem cultural e rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e climáticas particulares.

Esta região, que é banhada pelo Rio Douro e produz vinhos de qualidade reconhecida há mais de 2000 anos, entre os quais o mundialmente célebre vinho do Porto.

O esforço do homem na conversão dos solos inóspitos em vinhas resultou na aplicação de três formas distintas de plantação: em socalcos, em patamares e ao alto.

As castas brancas predominantes são: Malvasia Fina, Viosinho, Donzelinho e Gouveio.

Nas castas tintas destacam-se: Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Francesa, Touriga Nacional e Tinto Cão.

BRANCOS

Planalto 375ml Viosinho, Malvasia Fina, Códega	€ 9,00	2,97*
Planalto Viosinho, Malvasia Fina, Códega	€ 16,00	5,28*
Piano Reserva Gouveio, Viosinho, Códega de Larinho	€ 19,00	6,27*

TINTOS

Castelo de Alba 375ml Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional	€ 9,00	2,97*
Esteva 375ml Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca	€ 10,00	3,30*
Esteva Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca	€ 17,00	5,61*
Caves Santa Marta Reserva Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional	€ 18,00	5,94*
Caves Santa Marta Montes Pintados Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz	€ 22,00	7,26*
Crasto Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca	€ 24,00	7,92*

* *Privilege Club* (valores em Euros Solverde)

Meandro Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão	€ 28,00	9,24*
Duas Quintas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz, Sousão, Tinto Cão	€ 30,00	9,90*
Caves Santa Marta CSM 59 Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Francesa e Tinta Barroca	€ 35,00	11,55*
Vinha de Mazouco Reserva Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca	€ 28,00	9,24*
Vinha Grande Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca	€ 33,00	10,90*

REGIÃO DO DÃO

A área geográfica de produção do “Dão” de enclave montanhoso, situa-se no centro Norte de Portugal rodeada a pelos Picos do Caramulo e do Buçaco e pelas Serras da Nave e da Estrela, que constituem uma barreira importante às massas húmidas do litoral e aos ventos agrestes continentais.

Os tintos são bem encorpados, aromáticos e podem ganhar bastante complexidade após envelhecimento em garrafa.

As castas brancas predominantes são: Barcelo, Bical, Cercial, Encruzado, Malvasia Fina, Rabo de Ovelha, Terrantez, Uva Cão e Verdelho, sendo os vinhos brancos bastantes aromáticos, frutados e equilibrados.

Nas castas tintas destacam-se: Alfrocheiro, Alvarelhão, Aragonez (Tinta Roriz), Bastardo, Jaen, Rufete, Tinto Cão, Touriga Nacional e Trincadeira (Tinta Amarela).

BRANCO

Casa de Santar Encruzado, Bical, Cerceal Branco	€ 19,00	6,30*
--	---------	-------

TINTO

Vinha Paz Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen	€ 21,00	6,95*
---	---------	-------

* *Privilege Club* (valores em Euros Solverde)

REGIÃO DE LISBOA

A região de Lisboa é a área de vinha com maior diversidade no país, misturando as tradicionais castas portuguesas e pelas mais famosas castas internacionais. Os micro-climas próprios deste território conferem a estes vinhos um extraordinário equilíbrio.

Os vinhos tintos são aromáticos, elegantes, ricos em taninos e capazes de envelhecer alguns anos em garrafa.

Os vinhos brancos caracterizam-se pela sua frescura e carácter citrico.

As castas brancas predominantes são: Alicante Branco, Alvarinho, Antão Vaz, Arinto (Pedernã), Bical, Boal Branco, Chardonnay, Fernão Pires (Maria Gomes), Gewurztraminer, Malvasia, Rabo de Ovelha, Riesling, Sauvignon, Síria, Trincadeira Branca, Trincadeira das Pratas, Viognier.

Nas castas tintas destacam-se: Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonez (Tinta Roriz), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Caladoc, Camarate, Carignan, Jaen, Merlot, Pinot Noir, Rufete, Syrah, Tinta Barroca, Tinta Caiada, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional.

TINTO

Dory

Syrah, Aragonez, Caladoc

€ 17,00

5,61*

REGIÃO DA PENÍNSULA DE SETÚBAL

Península de Setúbal é rodeada pelo oceano Atlântico e pelos rios Tejo e Sado. As características climáticas amenas e húmidas desta zona, transmitem a estes vinhos uma personalidade organoléptica única.

As particularidades mais marcantes dos vinhos da Península de Setúbal são os aromas florais nos brancos e os sabores suaves a especiarias e frutos silvestres nos tintos.

As castas brancas predominantes são: Arinto, Chardonnay, Fernão-Pires, Moscatel de Setúbal, Rabo de Ovelha, Síria e Tamarez

Nas castas tintas destacam-se: Alfrocheiro, Cabernet Sauvignon, Espadeiro, Merlot e Periquita (Castelão Francês).

BRANCO

Dona Ermelinda Fernão Pires, Arinto, Antão Vaz	€ 16,00	5,28*
Ermelinda Freitas Sauvignon Blanc 100% Sauvignon Blanc	€ 20,00	6,60*

TINTO

Quinta da Bacalhoa Cabernet Sauvignon, Merlot	€ 32,00	10,56*
Dona Ermelinda Reserva Castelão, Touriga Nacional, Trincadeira	€ 29,00	9,57*

* *Privilege Club* (valores em Euros Solverde)

REGIÃO DO ALENTEJO

O Alentejo situa-se no sul de Portugal. É uma zona muito soalheira permitindo a perfeita maturação das uvas e onde as temperaturas são muito elevadas no Verão. Região com séculos de experiência no trabalhar da uva, tem nas ultimas décadas atingido reconhecimento pela qualidade superior e diversidade das suas colheitas.

Os vinhos brancos DOC Alentejanos são geralmente suaves, ligeiramente ácidos e apresentam aromas a frutos tropicais. As castas brancas predominantes são: Antão Vaz, Roupeiro, Tamarez, Rabo de Ovelha, Fernão Pires, Trincadeiras das Pratas, Diagalves, Chardonnay, Alicante Branco e Semillon.

Os tintos são encorpados, ricos em taninos e com aromas a frutos silvestres e vermelhos. Nas castas tintas destacam-se: Aragonês, Trincadeira, Periquita, Grand Noir, Syrah, Touriga Nacional, Tinta Francesa, Pinot Noir, Trincadeira Preta, Cabernet Sauvignon, Perrum e Alicante Bouschet.

BRANCO

Monte Velho 375ml Antão Vaz, Perrum, Roupeiro	€ 8,00	2,64*
Cartuxa Antão Vaz, Arinto	€ 22,00	7,26*
Esporão Reserva Antão Vaz, Arinto, Rufeiro	€ 26,00	8,58*

TINTO

Monte Velho 375ml Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Syrah	€ 8,00	2,64*
Cartuxa Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira	€ 33,00	10,90*
Esporão Reserva Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet	€ 33,00	10,90*
Herdade do Mouchão Dom Rafaël Aragonez, Trincadeira, Castelão, Alicante Bouschet	€ 28,00	9,24*
Carlos Reynolds Alicante Bouschet, Trincadeira, Sirah	€ 21,00	6,93*

* *Privilege Club* (valores em Euros Solverde)

VINHOS ROSÉ

Os vinhos Rosés são elaborados a partir de castas tintas e através de um processo especial de fermentação. Após curto período de tempo retiram-se as peles das uvas, pois já foi transferida alguma coloração rosada ao vinho.

Depois segue-se um processo de fermentação semelhante ao do vinho branco (fermentação sem película).

Em Portugal é permitido fazer Rosé a partir da mistura de vinhos brancos e tintos. Os Rosés podem adquirir diferentes tonalidades: desde o rosa pálido ao vermelho claro.

O seu sabor resulta do equilíbrio entre as características do vinho branco (leveza e suavidade) e do vinho tinto (sobressaem aromas a frutos, especialmente os vermelhos).

ROSÉ

Mateus Rosé 375ml Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca	€ 9,00	2,97*
Mateus Rosé Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca	€ 16,00	5,28*
Quinta de Arcossó 100% Bastardo	€ 16,00	5,28*

ESPUMANTES E CHAMPAGNES

O vinho espumante natural é um vinho cujas características e métodos de fabrico foram importados de França. Dos vinhos espumantes naturais faz parte a mais famosa de todas as bebidas, o Champagne.

No entanto, em Portugal temos bons vinhos espumantes naturais, especialmente nas zonas de Lamego, Bairrada e Azeitão.

O espumante é um vinho cuja efervescência resulta de uma segunda fermentação alcoólica, em garrafa ou outros recipientes fechados, produzidos pelos processos tecnológicos clássicos e admitidos por lei.

ESPUMANTES

Messias Meio Seco Arinto, Bical, Chardonnay	€ 16,00	5,28*
Messias Bruto Maria Gomes	€ 16,00	5,28*
Murganheira Doce Cerceal, Malvasia Fina, Chardonnay, Pinot, Touriga Nacional, Tinta Roriz	€ 34,00	11,22*
Murganheira Meio Seco Cerceal, Malvasia Fina	€ 34,00	11,22*
Murganheira Rosé Bruto Touriga Nacional, Tinta Roriz	€ 36,00	11,88*
Murganheira Bruto Malvasia Fina, Chardonnay, Cerceal, Pinot Noir, Touriga Nacional	€ 37,00	12,21*

ASTI

Asti Gancia Moscato	€ 17,00	5,61*
------------------------	---------	-------

CHAMPAGNES

Pommery Chardonnay, Meunier, Pinot Noir	€ 77,00	25,41*
Moet & Chandon 100% Chardonnay	€ 90,00	29,70*
Veuve Clicquot Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	€ 105,00	34,65*

* *Privilege Club* (valores em Euros Solverde)

VINHOS “SELECÇÃO SOLVERDE”

BRANCO

Vila Real Colheita (Douro) € 12,00 3,96*
Viosinho, Malvasia Fina, Fernão Pires

Vila Real Reserva (Douro) € 15,00 4,95*
Viosinho, Malvasia Fina, Fernão Pires

TINTO

Vila Real Colheita (Douro) € 12,00 3,96*
Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Vila Real Reserva (Douro) € 15,00 4,95*
Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

COPO

Vila Real Branco ou Vila Real Tinto, € 3,50 1,16*
Muralhas de Monção (vinho verde)

É proibido facultar, independentemente de objectivos comerciais, vender ou, com objectivos comerciais, colocar à disposição, quaisquer bebidas alcoólicas em locais públicos e em locais abertos ao público:

a) A menores de 18 anos;

b) A quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

N.º 1 do artigo 3.º do Decreto-lei n.º 50/2013, de 16 de abril, alterado pelo Decreto-lei n.º 106/2015, de 16 de junho.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Os produtos alimentares uma vez escolhidos e servidos consideram-se comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções.

Se for alérgico ou intolerante a algum ingrediente ou produto, por favor informe-nos.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações

IVA incluído à taxa legal

It is strictly forbidden, regardless of commercial objectives, to provide access, sell or to make available, for commercial purposes, any alcoholic beverages in public spaces and in places open to the public:

a) To persons under the age of 18;

b) To those who appear notoriously drunk or who apparently possess psychic anomaly.

Paragraph 1 of article 3 of Decree-Law no. 50/2013 of April 16, amended by Decree-Law No. 106/2015 of June 16.

No dish, food product ou beverage including appetizers are to be charged unless previously ordered by the customer or ingested.

Once chosen and prepared food products are considered a purchased good and cannot be returned or exchanged.

If you are allergic or intolerant to any ingredient or product, please inform us

This establishment has a complaints book

VAT included

Il est interdit de fournir, quel que soit l'objectif commercial recherché, de vendre ou, à des fins commerciales, de mettre à disposition des boissons alcoolisées dans les lieux publics et dans les lieux ouverts au public:

a) Aux personnes de moins de 18 ans;

b) Toute personne notoirement alcoolisée ou qui semble présenter une anomalie psychique.

Nº 1 de l'article 3º du Décret de loi n º 50/2013 du 16 avril, modifié par le Décret de loi n º 106/2015 du 16 juin

Aucun plat, nourriture ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'a pas été demandé par le client ou s'il n'a pas été utilisé par le même.

Les produits alimentaires une fois choisis et servis sont considérés comme des produits achetés et aucun échange ni retour n'est autorisé.

Si vous êtes allergique ou intolérant à un ingrédient ou à un produit, veuillez nous en informer.

Dans cet établissement, il y a un livre de réclamations.

TVA incluse au taux légal

Se prohíbe proporcionar, independentemente de los propósitos comerciales, vender o para fines comerciales, poner a disposición cualquier bebida alcohólica en lugares públicos y lugares abiertos al público:

a) A los menores de 18 años;

b) Cualquier persona que esté notablemente borracha o que parezca tener una anomalía psíquica.

Nº 1 del artículo 3 del Decreto Ley nº. 50/2013, de 16 de abril, modificado por el Decreto ley nº 106/2015 de 16 de junio.

No se puede cobrar ningún plato, comida o bebida, incluyendo el cubierto, si no es solicitado por el cliente o si no es inutilizado por el mismo.

Los productos alimenticios una vez elegidos y servidos se consideran comprados, y no se permiten cambios ni devoluciones.

Si es alérgico o intolerante a algún ingrediente o producto, por favor infórmenos.

En este establecimiento hay un libro de reclamaciones.

IVA incluido a la tasa legal