



**RESTAURANTE**  
**“DINASTIA FLÁVIA”**



# 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.

€ 3,50 | 1,16\*

## SOPAS ▪ SOUPS ▪ SOUPES ▪ SOPAS

### SOPA DO DIA

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

€ 3,50 | 1,16\*

### CREMOSO DE ESPARGOS COM OVO ESCALFADO E CHOURIÇO CROCANTE

Asparagus cream with poached egg and crispy pork sausage

Crème d'asperges à l'œuf poché et croquante saucisson

Crema de espárragos con huevo escalfado y chorizo crujiente

€ 4,50 | 1,50\*

### CANJA DE GALINHA

Chicken soup | Consomé au poulet | Caldo de pollo

€ 4,50 | 1,50\*

### CREME DE ABÓBORA COM QUEIJO DA SERRA

Pumpkin cream soup with cheese

Crème de potiron au fromage Serra

Crema de Calabaza con Queso Serra

€ 5,00 | 1,65\*

# ENTRADAS

STARTERS ▪ HORS D'ŒUVRES ▪ ENTRANTES

## GAMBAS AO ALHO COM COGUMELOS SHITAKE

Fried shrimp with garlic and shitake mushrooms

Crevettes frites à l'ail et champignons shiitake

Camarones al ajillo con setas shitake

€ 17,00 | 5,60\* 

## OVOS ROTOS COM LINGUIÇA E COGUMELOS

Scrambled eggs with sausage and mushrooms

Oeufs brouillés avec saucisse et champignons

Huevos revueltos con chorizo y champiñones

€ 10,00 | 3,30\*

## QUEIJO DE CABRA GRATINADO SOBRE UMA SALADA DE INVERNO

Goat cheese gratin with winter salad

Gratin de chèvre et salade d'hiver

Queso de cabra gratinado con ensalada de invierno

€ 9,00 | 2,97\*

## SELECÇÃO DE SABORES REGIONAIS (Presunto, Salpicão, Crocante de alheira, queijos)

Regional flavors (Smoked ham, Smoked pork sausage, Crispy regional sausage, Cheeses)

Saveurs régionales (Jambon fumée, Saucisson, Saucisse régional croustillant, Fromages)

Sabores regionales (Jamón, Chorizo, Crujiente de alhaja, Quesos)

€ 10,00 | 3,30\*

# MASSAS

PASTAS ▪ PASTAS ▪ PASTAS

## TAGLIATELLE À CARBONARA

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

€ 12,00 | 3,96\*

## RAVIOLIS SALTEADOS COM MOLHO DE FRUTOS DO MAR

Sauteed ravioli with seafood sauce | Raviolis sautés à la sauce aux fruits de mer  
Ravioles salteados con salsa de 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 york

€ 4,00 | 1,32\*

## COGUMELOS | Mushrooms | Champignons | Setas

€ 4,00 | 1,32\*

## CAMARÃO | Shrimp | Crevette | Camarón

€ 7,00 | 2,31\*

\* *Privilege Club (valores em euros Solverde)*

# DO MAR

FROM THE SEA ▪ DE LA MER ▪ DEL MAR

## **BACALHAU BRASEADO GUARNECIDO COM BATATA CORADA REGADO COM MOLHO DA SUA CALDEIRADA** (Menção honrosa do festival do bacalhau em Chaves 2023)

Ruddy codfish garnished with potatoes, drizzled with your stew sauce.

(Honorable mention at the cod festival in Chaves 2023)

Morue braisé garnie de pommes de terre, arrosée avec la sauce de leur ragoût.

(Mention honorable au festival de la morue à Chaves 2023)

Bacalao baseado con patatas y rociado con salsa de su guisado.

(Mención de honor en la fiesta del bacalao de Chaves 2023)

€ 21,00 | 6,93\*

## **SALMAO CORADO SOBRE UM BRÁS DE LEGUMES COM BATATA DOCE**

Roasted salmon over vegetable julienne with sweet potato

Saumon au sauté sur julienne de légumes avec patate douce

Salmón sobre juliana de verduras con boniato

€ 18,00 | 5,94\*

## **POLVO CORADO COM BATATA MIGADA COM AZEITONAS**

Roasted octopus with crumbled potatoes and olives

Poulpe au sauté avec pommes de terre émiettées et olives

Pulpo con patatas desmenuzadas y aceitunas

€ 21,00 | 6,93\*

## **PREGADO COM CREMOSO DE ABÓBORA E MOLHO DE LIMA**

Turbot with creamy pumpkin and lime sauce

Turbot avec crèmeuse de potiron et sauce de citron vert

Rodaballo con crema de calabaza y salsa de lima

€ 21,00 | 6,93\*

# DA TERRA

FROM THE LAND ▪ DE LA TERRE ▪ DE LA TERRA

## **BIFE À PORTUGUESA COM O SEU MOLHO AVINAGRADO**

Veal steak with smoked ham, french fries and vinegary sauce

Steak de veau avec jambon fumée, frites et sauce vinaigrée

Filete de ternera con jamón, patatas fritas y salsa avinagrada

**€ 21,00** | 6,93\*

## **CARRÉ DE PORCO ASSADO COM CASTANHAS E COGUMELOS**

Roast pork rack with chestnuts and mushrooms

Carré de porc rôti aux châtaignes et champignons

Costillas de cerdo asadas con castañas y champiñones

**€ 20,00** | 6,60\*

## **PEITO DE FRANGO EM CROSTA DE ERVAS RECHEADOS COM ALHEIRA, GRELOS E ARROZ SELVAGEM**

Herb-crusted chicken breast, stuffed with regional sausage, greens and wild rice

Poitrine de poulet en croûte d'herbes, farcie saucisse régionale, de légumes verts et de riz sauvage

Pechuga de pollo con costra de hierbas, rellena de alhaja, verduras y arroz salvaje

**€ 18,00** | 5,94\*

## **NACO DA VAZIA BRASEADO, REGADO COM MOLHO DE MOSTADA GUARNECIDO COM BATATA RUSTICA E LEGUMES DA ÉPOCA**

Braised steak, with mustard sauce and fried potatoes with the skin and vegetables

Steak braisé, sauce moutarde et pommes de terre sautées avec la peau et légumes

Filete de ternera, con salsa de mostaza y patatas fritas con piel y verduras

**€ 21,00** | 6,93\*

# VEGETARIANO

VEGETARIAN ▪ VÉGÉTARIENS ▪ VEGETARIANO

## RISOTTO DE ABÓBORA COM TOMATE SECO E NOZES

Pumpkin risotto with sun-dried tomatoes and walnuts

Risotto au potiron, tomates séchées et noix

Risotto de calabaza con tomates secos y nueces

€ 13,00 | 4,30\*

## TOFU À BRÁS

Tofu with vegetables julienne and eggs

Tofu avec julienne de légumes et œufs

Tofu con juliana de verduras y huevos

€ 13,00 | 4,30\*

# SOBREMESAS

DESSERTS ▪ DESSERTS ▪ POSTRES

## INCOGNITA DE CHOCOLATE E CAMELO SALGADO

Chocolate cake, coconut ice cream and salted caramel sauce  
Gâteau au chocolat, glace coco et sauce caramel salé  
Tarta de chocolate, helado de coco y salsa de caramelo salado

€ 6,00 | 1,98\*

## CAFÉ LIEGEOIS (Gelado de café, café quente e chantilly)

Coffee ice cream, hot coffee and whipped cream  
Glace au café, café chaud et chantilly  
Helado de café, café caliente y nata montada

€ 5,00 | 1,65\*

## PÃO DE LÓ HÚMIDO COM QUENEL DE QUEIJO DA SERRA

Moist sponge cake with cheese  
Génoise moelleuse avec fromage  
Bizcocho húmedo con queso

€ 6,00 | 1,98\*

## CHEESECAKE DE LIMÃO COM FRUTOS SILVESTRES

Lemon cheesecake with berries  
Cheesecake au citron et aux baies  
Tarta de queso con limón y frutos rojos

€ 5,00 | 1,65\*

## PERA COZIDA COM SUMO DE LARANJA

Pear cooked with orange juice  
Poire cuite au jus d'orange  
Pera cocida con suco de naranja

€ 5,00 | 1,65\*



## **DOCES CONVENTUAIS**

Pudim Abade de Priscos, Torta de amêndoa, Ovos moles

### **Typical desserts from old Convents**

"Abade de Priscos" eggs and sugar pudding, Almond cake, Sweet eggs

### **Desserts typiques des anciens Couvents**

Pudding "Abade de Priscos" aux œufs et au sucre, Gâteau aux amandes, Oeufs sucrés

### **Postres típicos de los antiguos Conventos**

Pudín "Abade de Priscos" de Huevos y Azúcar, Tarta de almendras, Huevos dulces

**€ 6,00** | 1,98\*

## **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\*

## **FRUTA LAMINADA (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\*

## **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	€ 20,00	6,60*
Muros Antigos Escolha Alvarinho, Loureiro, Avesso	€ 22,00	7,26*
Anselmo Mendes 100% 100% Alvarinho	€ 28,00	9,24*
Quinta do Barco Grande Escolha Loureiro, Arinto, Alvarinho	€ 20,00	6,60*
Quinta do Barco Loureiro 100% Loureiro	€ 18,00	5,94*
Aveleda Loureiro, Alvarinho	€ 19,00	6,27*

# 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 Síria, 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	€ 17,00	5,61*
Casal d' Ermeiro Còdega-de-Larinho, Viosinho	€18,00	5,94*
Quinta do Poldrado Fernão Pires, Viosinho, Malvasia Fina	€ 21,00	6,93*
Quinta de Arcossó Fernão Pires, Moscatel Galego	€ 21,00	6,93*
Encostas de Sonim - Reserva Còdega de Larinho, Viosinho, Arinto	€ 21,00	6,93*
Encostas de Vassal (Biológico) Còdega de Larinho, Moscatel Galego	€ 22,00	7,26*
Quinta de Arcossó - Reserva Arinto, Còdega de Larinho, Alvarinho	€ 28,00	9,24*
Montalegre Clássico Rabigato, Bical e Gouveio	€ 20,00	6,60*
Montalegre Reserva Blended de castas tradicionais de Trás-os-Montes	€ 36,00	11,88*

\* *Privilege Club* (valores em euros Solverde)

## TINTOS

<b>Encostas do Rabaçal - Reserva</b> Touriga Franca, Trincadeira, Tinta Roriz	€ 19,00	6,27*
<b>Quinta de Arcossó</b> Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Bastardo	€ 21,00	6,93*
<b>Encostas de Sonim - Reserva</b> Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Roriz	€ 21,00	6,93*
<b>Quinta do Poldrado Superior</b> Bastardo, Syrah	€ 23,00	7,59*
<b>Encostas de Vassal (Biológico)</b> Tinta Amarela	€ 20,00	6,60*
<b>Encostas de Vassal (Biológico)</b> 100% Bastardo	€ 24,00	7,92*
<b>Casal D' Ermeiro – Reserva</b> Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Amarela	€ 24,00	7,92*
<b>Encostas de Sonim - Vinhas Velhas</b> Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Roriz	€ 44,00	14,57*
<b>Quinta de Arcossó - Grande Reserva</b> Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional	€ 38,00	12,54*
<b>Encostas de Sonim - Grande Reserva Touriga Nacional</b> 100% Touriga Nacional	€ 42,00	13,86*
<b>Montalegre Clássico</b> Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela	€ 20,00	6,60*
<b>Montalegre Reserva</b> Touriga Nacional, Tinta Amarela	€ 36,00	11,88*
<b>Montalegre Vinhas Velhas</b> Vinhas antigas / Blended de Castas	€ 28,00	9,24*

\* *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, Códéga	€ 10,00	3,30*
Planalto Viosinho, Malvasia Fina, Códéga	€ 18,00	5,94*
Piano Reserva Gouveio, Viosinho, Códéga de Larinho	€ 22,00	7,26*
Tons Duorum Arinto, Verdelho, Viosinho	€18,00	5,94*

## TINTOS

Tons 375ml Touriga Nacional	€ 10,00	3,30*
Esteva 375ml Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca	€ 11,00	3,63*
Esteva Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca	€ 20,00	6,60*
Caves Santa Marta Reserva Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional	€ 21,00	6,93*
Caves Santa Marta Montes Pintados Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz	€ 25,00	8,25*
Crasto Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca	€ 28,00	9,24*

\* *Privilege Club* (valores em euros Solverde)

<b>Meandro</b> Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão	€ 31,00	10,23*
<b>Duas Quintas</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz, Sousão, Tinto Cão	€ 34,00	11,22*
<b>Caves Santa Marta CSM 59</b> Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Francesa e Tinta Barroca	€ 38,00	12,54*
<b>Vinha de Mazouco Reserva</b> Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca	€ 30,00	9,90*
<b>Vinha Grande</b> Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca	€ 36,00	11,88*

## 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

<b>Cabriz Colheita Seleccionada</b> Encruzado, Bical, Cerceal Branco	€ 19,00	6,27*
---	---------	-------

### TINTO

<b>Cabriz Colheita Seleccionada</b> Touriga Nacional, Aragonez, Alfrocheiro	€ 19,00	6,27*
--	---------	-------

\* *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

Cabeça de Toiro Reserva

Touriga- Nacional, Castelão, Syrah

€ 18,00

5,94\*

# 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	€ 19,00	6,27*
Ermelinda Freitas Sauvignon Blanc 100% Sauvignon Blanc	€ 23,00	7,59*

## TINTO

Quinta da Bacalhoa Cabernet Sauvignon, Merlot	€ 35,00	11,55*
Dona Ermelinda Reserva Castelão, Touriga Nacional, Trincadeira	€ 33,00	10,89*

# 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	€ 10,00	3,30*
Cartuxa Antão Vaz, Arinto	€ 25,00	8,25*
Esporão Reserva Antão Vaz, Arinto, Rufeiro	€ 30,00	9,90*

## TINTO

Monte Velho 375ml Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Syrah	€ 10,00	3,30*
Cartuxa Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira	€ 36,00	11,88*
Esporão Reserva Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet	€ 36,00	11,88*
Herdade do Mouchão Dom Rafaël Aragonez, Trincadeira, Castelão, Alicante Bouschet	€ 31,00	10,23*
Carlos Reynolds Alicante Bouschet, Trincadeira, Sirah	€ 24,00	7,92*

\* *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	€ 11,00	3,63*
Sonnini Rosé Touriga Nacional, Tinta Amarela	€ 16,00	5,28*
Mateus Rosé Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca	€ 19,00	6,27*
Quinta de Arcossó 100% Bastardo	€ 19,00	6,27*

# 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	€ 19,00	6,27*
Messias Bruto Maria Gomes	€ 19,00	6,27*
Murganheira Doce Cerceal, Malvasia Fina, Chardonnay, Pinot, Touriga Nacional, Tinta Roriz	€ 37,00	12,21*
Murganheira Meio Seco Cerceal, Malvasia Fina	€ 37,00	12,21*
Murganheira Rosé Bruto Touriga Nacional, Tinta Roriz	€ 40,00	13,20*
Murganheira Bruto Malvasia Fina, Chardonnay, Cerceal, Pinot Noir, Touriga Nacional	€ 40,00	13,20*

## ASTI

Asti Gancia Moscato	€ 20,00	6,60*
------------------------	---------	-------

## CHAMPAGNES

Pommery Chardonnay, Meunier, Pinot Noir	€ 80,00	26,40*
Moet & Chandon 100% Chardonnay	€ 95,00	31,35*
Veuve Clicquot Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	€ 110,00	36,30*

\* *Privilege Club* (valores em euros Solverde)

# VINHOS “SELECÇÃO SOLVERDE”

## BRANCO

Vila Real Colheita (Douro) Viosinho, Malvasia Fina, Fernão Pires	€ 14,50	4,79*
Vila Real Reserva (Douro) Viosinho, Malvasia Fina, Fernão Pires	€ 19,00	6,27*
Vinum Flaviae Reserva (Chaves) Fernão Pires, Malvasia, Arinto	€ 19,00	6,27*

## TINTO

Vila Real Colheita (Douro) Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional	€ 14,50	4,79*
Vila Real Reserva (Douro) Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional	€ 19,00	6,27*
Vinum Flaviae Reserva (Chaves) Fernão Pires, Malvasia, Arinto	€ 19,00	6,27*

## COPO

Vila Real Branco ou Vila Real Tinto	€ 4,00	1,32*
Quinta da Aveleda (Vinho Verde) Alvarinho e Loureiro	€ 4,00	1,32*

## SANGRIA

Sangria de Vinho Tinto [1 L]	€19,00	6,27*
Sangria de Vinho Branco [1 L]	€19,00	6,27*
Sangria Tropical [1 L]	€21,00	6,93*
Sangria de Espumante [1 L]	€24,00	7,92*

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