



RESTAURANTE



SOLVERDE
CASINOS · HOTÉIS

COUVERT | STARTERS

SELEÇÃO 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*

AVELUDADO DE ESPARGOS COM COGUMELOS SALTEADOS

Creamy asparagus with sautéed mushrooms

Asperges crèmeuses aux champignons sautés

Cremoso de espárragos con champiñones salteados

4,50€ | 1,50*

CANJA DE GALINHA

Chicken soup | Consomé au poulet | Caldo de pollo

4,50€ | 1,50*

CREME DE ABÓBORA ASSADA COM CROUTONS DE ERVAS

Roasted pumpkin soup with herb croutons

Soupe de potiron rôti avec croûtons aux herbes

Sopa de calabaza asada con crutones de hierbas

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

18,00€ | 5,94* (2 pessoas | persons | personnes | personas)

BRIE PANADO SOBRE UMA COMPOTA DE ABÓBORA E NOZES

Breaded brie on a pumpkin and walnut compote

Brie pané sur une compote de potiron et de noix

Brie empanado sobre compota de calabaza y nueces

9,00€ | 2,97*

SALADA DE FAVAS COM REQUEIJÃO, TOMATE ASSADO E OVO DE CORDONIZ ESCALFADO

Broad bean salad with cream cheese, roasted tomato and poached quail egg

Salade de fèves au fromage frais, tomates rôties et Œufs de caille pochés

Ensalada de habas con queso crema, tomate asado y huevo de codorniz escalfado

9,00€ | 2,97*

OVOS ROTOS COM COGUMELOS E PRESUNTO DE CHAVES

Scrambled eggs with mushrooms and smoked ham from Chaves

Oeufs brouillés avec champignons et jambon fumée de Chaves

Huevos revueltos con champiñones y jamón de Chaves

12,00€ | 3,96*

MASSAS | PASTAS

PENNE À CARBONARA

Carbonara penne | Penne à la Carbonara | Penne à la Carbonara

13,00€ | 4,29*

LINGUINE COM ESPARGOS E CAMARÃO

Linguine aux asperges et aux crevettes

Linguine nero aux champignons bolets et crevettes

Linguine con espárragos y gambas

17,00€ | 5,61*

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

12,00€ | 3,96*

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

8,00€ | 2,64*

* Privilege Club (valores | prices | prix | precios Euros Solverde)

DO MAR | FROM THE SEA DE LA MER | DEL MAR

LOMBO DE BACALHAU COZINHADO A BAIXA TEMPERATURA E SEUS SAMES

Codfish loin cooked at low temperature and its sames

Filet de morue cuit à basse température et ses accompagnements

Lomo de bacalao cocinado a baja temperatura y sus acompañamientos

21,00€ | 6,93*

ARROZ CALDOSO DE PEIXE COM GAMBAS

Fish broth rice with prawns

Bouillon de poisson et riz aux crevettes

Arroz con caldo de pescado y gambas

19,00€ | 6,33*

POLVO GRELHADO SOBRE UM ESMAGADO DE BATATA REGADO COM MOLHO DE PIMENTO ASSADO

Grilled octopus on a mashed potato bed, dripped with roasted pepper sauce

Poulpe grillé sur lit de purée de pommes de terre, nappé d'une sauce au poivron roti

Pulpo a la parrilla sobre una cama de puré de patatas, rociado con salsa de pimientos asados

21,00€ | 6,93*

PREGADO CORADO GUARNECIDO COM UM RISOTTO DE BERBIGÃO

Turbot with risotto of cockles

Turbot au risotto de coques

Turbot con risotto de berberechos

19,00€ | 6,33*

DA TERRA | FROM THE LAND DE LA TERRE | DE LA TERRA

POSTA DE VITELA BARROSÃ LAMINADA ACOMPANHADO DE UM MALANDRINHO DE FEIJÃO COM FUMEIRO REGIONAL

Local veal steak sliced with rice of beans with regional sausage
Steak de veau local tranché avec riz aux haricots et saucisse régionale
Filete de ternera local cortado en rodajas con arroz de frijoles y embutidos regionales

22,00€ | 7,26*

CACHAÇO DE PORCO COZINHADO A BAIXA TEMPERATURA ACOMPANHADO DE UM CREMOSO DE BATATA TRUFADO

Slow-cooked pork belly served with creamy truffled potatoes
Cou de porc cuite lentement, servie avec des pommes de terre crémeuses à la truffe
Cuelo de cerdo cocinada a baja temperatura servida con patatas cremosas con trufa

20,00€ | 6,60*

MAGRET DE PATO SOBRE UM MIL FOLHAS DE BATATA DOCE REGADO COM UM MOLHO DE LARANJA

Duck breast on a sweet potato mille-feuille drizzled with orange sauce
Magret de canard sur mille-feuille de patates douces nappé d'une sauce à l'orange
Magret de pato con milhojas de boniato rociada con salsa de naranja

20,00€ | 6,60*

COSTEleta DE VITELA ACOMPANHADA DE BATATA PADEIRO E LEGUMES DA ÉPOCA SALTEADOS

Veal chop served with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables
Côte de veau accompagnée de pommes de terre au four et de légumes de saison sautés
Chuleta de ternera con patatas asadas y verduras de temporada salteadas

22,00€ | 7,26*

JORNADA VEGETARIANA | VEGETARIAN JOURNEY VOYAGE VÉGÉTARIEN | VIAJE VEGETARIANO

RISOTTO DE COGUMELOS BOLETOS

Boletus mushroom risotto

Risotto aux champignons bolets

Risotto de setas boletus

13,00€ | 4,30*

CHILI VEGETARIANO

Assortment of sautéed vegetables with beans

Assortiment de légumes sautés et haricots

Surtido de verduras salteadas con frijoles

13,00€ | 4,30*

SOBREMESAS | DESSERTS | POSTRES

DOCES CONVENTUAIS

Pudim abade de Priscos, Foguetes de Amarante, Ovos moles

Typical desserts from old convents

Eggs and sugar pudding, Almond, eggs and chila cake, Sweet eggs

Desserts typiques des anciens couvents

Pouding aux œufs et au sucre, Gâteau aux amandes, aux œufs et au chili,
Œufs sucrés

Postres típicos de los antiguos conventos

Pudín de huevos y azúcar, Tarta de almendras, huevos y chila,
Huevos dulces

6,00€ | 1,98*

PETIT GATEAUX DA EPOCA COM GELADO DE NOZ

Seasonal petit gateau with walnut ice cream

Petit gateau de saison avec glace aux noix

Petit gateau de temporada con helado de nueces

6,00€ | 1,98*

PUDIM ABADE DE PRISCOS COM QUEIJO TERRINCHO

Yolk pudding, sugar, port wine with terrincho cheese

Pouding au jaune d'œuf, sucre, porto et fromage terrincho

Pudín de yema, azúcar, vino de Oporto con queso terrincho

6,00€ | 1,98*

TRIO DE CHOCOLATE COM FRUTOS VERMELHOS

Trio of chocolate with red berries

Trio de chocolats aux fruits rouges

Trío de chocolate con frutos rojos

5,00€ | 1,65*

TARTE DE MAÇÃ QUENTE COM GELADO DE NATA

Hot apple pie with ice cream

Tarte aux pommes chaude avec glace

Tarta de manzana caliente con helado

5,00€ | 1,65*

COULANT DE CARAMELO

Caramel coulant | Coulant caramel | Coulant de caramelo

6,00€ | 1,98*

FRUTA LAMINADA 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*

TÁBUA DE QUEIJOS

Cheese selection | Sélection de Fromages | Selección de quesos

12,00€ | 3,96*

M E N U

Prestige

ENTRADAS | STARTERS

HORS D'ŒUVRES | ENTRANTES

FUMEIRO E OUTRAS ESPECIALIDADES REGIONAIS

Presunto, salpicão, alheira, trufa de morcela, pastéis de Chaves e azeitonas

REGIONAL FLAVORS

Smoked ham, smoked pork sausage, crispy regional sausage, puff pastry with meat and olives

SAVEURS RÉGIONALES

Jambon fumée, saucisson; saucisse régional croustillant, pâte feuilletée à la viande et olives

SABORES REGIONALES

Jamón, chorizo, crujiente de alhaja, hojaldre con carne y aceitunas

€ 20,00 | 6,60* 

MARISCO | SEAFOOD

FRUITS DE MER | MARISCOS

CAMARÃO TIGRE FLAMEJADO

Com risotto de tomate seco picante

FLAMED TIGER SHRIMP

With spicy sun-dried tomato risotto

CREVETTES TIGRÉES FLAMBÉES

Et risotto épicé aux tomates séchées

GAMBAS TIGRE FLAMEADAS

Con risotto picante de tomates secos

€ 27,00 | 8,91* 

PEIXE | FISH | POISSON | PESCADO

BACALHAU REAL GRELHADO AZEITE EXTRA VIRGEM AZEITONA VERDEAL TRANSMONTANA

Batata a murro, pimentos, sames de bacalhau com grão-de-bico

GRILLED COD

Potatoes with the skin, peppers, olive oil and chickpeas

MORUE GRILLÉE

Pommes de terre avec la peau, poivrons, huile d'olive et pois chiches

BACALAO A LA PLANCHA

Patatas con piel, pimientos, aceite de oliva y garbanzos

€ 50,00 | 16,60* 

CARNE | MEAT | VIANDE | CARNE

TOMAHAWK

Maturação 30 dias, cogumelos recheados, batata frita, legumes, abacaxi grelhado, arroz, feijão preto, molho tártaro, mostarda velha e manteiga de ervas finas

30 days maturation, french fries, vegetables, grilled pineapple, rice, black beans, tartar sauce, old mustard and herb butter

Maturation 30 jours, frites, légumes ananas grillé, riz, haricots noirs, sauce tartare, moutarde ancienne et beurre aux herbes

30 días de maduración, patatas fritas, verduras, piña a la parrilla, arroz, judías negras, salsa tártara, mostaza antigua y mantequilla de hierbas

€ 80,00 | 26,40* 

CHATEAUBRIAND

Espargos, cogumelos recheados, batata frita, legumes, abacaxi grelhado, molho tártaro, mostarda velha e manteiga de ervas finas

Asparagus, stuffed mushrooms, french fries, vegetables, grilled pineapple, tartar sauce, old mustard and fine herb butter

Asperges, champignons farcis, frites, légumes, ananas grillé, sauce tartare, moutarde ancienne et beurre aux fines herbes

Espárragos, champiñones rellenos, patatas fritas, verduras, piña a la plancha, salsa tártara, mostaza antigua y mantequilla de hierbas finas

€ 70,00 | 23,10* 

DUO DE PORCO PRETO

Arroz caldoso de legumes, espargos, batata frita, abacaxi grelhado, pêra bêbeda, molho tártaro e mostarda velha

PORK FEATHERS AND SECRETS

Vegetable broth rice, asparagus, french fries, grilled pineapple, pear cooked in red wine, tartar sauce and old mustard

PLUMES ET SECRETS DE PORC

Riz au bouillon de légumes, asperges, frites, ananas grillé, poire au vin rouge, sauce tartare et moutarde à l'ancienne

PLUMAS Y SECRETOS DE CERDO

Arroz caldoso de verduras, espárragos, patatas fritas, piña a la plancha, pera al vino tinto, salsa tártara y mostaza antigua

€ 50,00 | 16,50* 

POSTA BARROSÃ

Maturação 30 dias, corada, arroz malandrinho de feijão e fumeiro, legumes salteados, batata frita e molho de ervas aromáticas

BROWNEO STEAK

30 days maturation, rice with beans and smoked meats, sautéed vegetables, french fries and aromatic herb sauce

STEAK AU SAUTÉ

Avec 30 jours de maturation, riz aux haricots e charcuterie fumé, légumes sautés, frites et sauce aux herbes aromatiques

CHULETÓN DE BUEY

30 días de maduración, arroz con alubias y ahumados, verduras salteadas, patatas fritas y salsa de hierbas aromáticas

€ 28,00 | 9,24* 



VINHOS



SOLVERDE
CASINOS · HOTÉIS

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 efetuada 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 incluimos uma seleção 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: Trincadeira, Bastardo, Marufo, Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca.

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

BRANCOS

Casal d' Ermeiro Côdega-de-Larinho, Viosinho	€ 18,00	5,91*
Encostas de Sonim - Reserva Côdega de Larinho, Viosinho, Arinto	€ 21,00	6,93*
Encostas de Vassal (Biológico) Côdega de Larinho, Moscatel Galego	€ 22,00	7,26*
Montalegre Clássico Rabigato, Bical e Gouveio	€ 20,00	6,60*
Montalegre Reserva Blended de castas tradicionais de Trás-os-Montes	€ 36,00	11,88*
Palácio dos Távoras Reserva Vinhas velhas	€ 28,00	9,24*
Quinta de Arcossó Fernão Pires, Moscatel Galego	€ 21,00	6,93*
Quinta de Arcossó - Reserva Arinto, Côdega de Larinho, Alvarinho	€ 28,00	9,24*
Quinta do Poldrado Fernão Pires, Viosinho, Malvasia Fina	€ 21,00	6,93*
Quinta do Poldrado - Reserva Viosinho, Fernão Pires, Malvasia Fina, Rabigato	€ 26,00	8,58

* Privilege Club (valores | prices | prix | precios Euros Solverde)

TINTOS

Casal D' Ermeiro Reserva Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Amarela	€ 24,00	7,92*
Encostas de Sonim - Reserva Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Roriz	€ 21,00	6,93*
Encostas de Sonim - Vinhas Velhas Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Roriz	€ 44,00	14,52*
Encostas de Sonim - Grande Reserva Touriga Nacional 100% Touriga Nacional	€ 42,00	13,86*
Encostas de Vassal (Biológico) Tinta Amarela	€ 20,00	6,60*
Encostas de Vassal (Biológico) 100% Bastardo	€ 24,00	7,92*
Montalegre Clássico Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela	€ 20,00	6,60*
Montalegre Vinhas Velhas Vinhas antigas / Blended de Castas	€ 28,00	9,24*
Montalegre Reserva Touriga Nacional, Tinta Amarela	€ 36,00	11,88*
Quinta de Arcossó - Grande Reserva Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional	€ 38,00	12,54*
Palácio dos Távoras Bastardo Vinhas Velhas	€ 65,00	21,45*
Quinta de Arcossó Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Bastardo	€ 21,00	6,93*
Quinta do Poldrado Superior Bastardo, Syrah	€ 23,00	7,59*
Quinta do Poldrado - Reserva Touriga Nacional, Tinta Roriz – Vinhas Velhas	€ 28,00	9,24*

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, Códaga	€ 10,00	3,30*
Dom Daniel DOC Malvasia Fina, Fernão Pires, Códaga, Viosinho	€ 20,00	6,60*
Piano Reserva Gouveio, Viosinho, Códaga de Larinho	€ 22,00	7,26*
Planalto Viosinho, Malvasia Fina, Códaga	€ 18,00	5,94*
Quinta Portela de Baixo Sauvignon blanc	€ 18,00	5,94*
Tons Duorum Arinto, Verdelho, Viosinho	€ 18,00	5,94*

TINTOS

Esteva 375ml Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca	€ 11,00	3,63*
Tons 375ml Touriga Nacional	€ 10,00	3,30*
Crasto Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca	€ 28,00	9,24*

Dom Daniel DOC Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional	€20,00	6,60*
Duas Quintas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz, Sousão, Tinto Cão	€ 34,00	11,22*
Esteva Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca	€ 20,00	6,60*
Meandro Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão	€ 31,00	10,23*
Monte Xisto Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão	€160,00	52,80*
Quinta da Portela de Baixo Reserva Touriga Nacional, Sousão	€ 27,00	8,91*
Quebra Cabeças Reserva Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz	€ 30,00	9,90*
Trans Douro Express Douro Superior Field Blend de Vinhas Velhas	€30,00	9,90*
Vinha de Mazouco Reserva Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca	€ 30,00	9,90*
Vinha Grande Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca	€ 36,00	11,88*
Visconde de Arneirós Grande Reserva Touriga Nacional, Sousão, Tinta Roriz	€ 34,00	11,22*

REGIÃO DO DÃO

A área geográfica de produção do “Dão” de enclave montanhoso, situa-se no Centro Norte de Portugal rodeada 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

Cabriz Colheita Seleccionada Encruzado, Bical, Cerceal Branco	€ 19,00	6,27*
--	---------	-------

Taboadella Villae Encruzado, Bical, Cercial	€ 27,00	8,91*
--	---------	-------

TINTO

Cabriz Colheita Seleccionada Touriga Nacional, Aragonez, Alfrocheiro	€ 19,00	6,27*
---	---------	-------

Taboadella Villae Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Pinheira	€ 27,00	8,91*
---	---------	-------

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 cítrico.

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, Síría, 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 últimas 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, Tamez, 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*
Carlos Reynolds Alicante Bouschet, Trincadeira, Syrah	€ 24,00	7,92*
Dez Tostões Aragonez, Alicante Bouchet, Touriga Nacional	€ 35,00	11,55*
Esporão Reserva Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet	€ 36,00	11,88*
Herdade do Mouchão Dom Rafael Aragonez, Trincadeira, Castelão, Alicante Bouschet	€ 31,00	10,23*

VINHOS ROSÉ

Os vinhos Rosé 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*
Ardínia Pinot Noir Pinot Noir	€ 18,00	5,94*
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 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*
Moët & Chandon 100% Chardonnay	€ 95,00	31,35*
Veuve Clicquot Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	€ 110,00	36,30*

* Privilege Club (valores | prices | prix | precios Euros Solverde)

VINHOS “SELEÇÃO SOLVERDE”

BRANCO

Ardínia Douro Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, 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

D. Caio Douro Reserva Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional	€ 16,50	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

Ardínia Douro Branco ou D. Caio Douro Reserva 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 ° 50/2013 du 16 avril, modifié par le Décret de loi n ° 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