

SLOW/SEA

restaurante

A COZINHA DO **RESTAURANTE SLOW** VALORIZA OS PRODUTOS LOCAIS E DE ÉPOCA, PEIXES, CARNES E LEGUMES DA REGIÃO, E A TRADIÇÃO GASTRONÓMICA DO LITORAL ALENTEJANO, À QUAL SE ACRESCENTAM APONTAMENTOS CRIATIVOS E DE AUTOR, PELAS MÃOS DO CHEF BRUNO MENDES.

DEIXE-SE LEVAR POR ESTA VIAGEM DE SABORES E DESFRUTE DO MELHOR QUE O LUGAR DE PORTO COVO TEM PARA OFERECER.

CHEF BRUNO MENDES



PARA ABRIR O APETITE COMEÇAMOS COM...
(p/pessoa)

PVP

A nossa seleção de pão

1.50€

Manteigas artesanais, azeite alentejano, tapenade de azeitona

3.25€



MENU DEGUSTAÇÃO SLOW SEA (p/pessoa)

Viaje pelos sabores da nossa carta pelas mãos do nosso Chefe em 4 momentos

46.00€

Harmonização de bebidas

16.00€

UM ACONCHEGO

Creme de legumes da horta

4.50€

Creme de tomate com ovo b.t. e presunto regional

6.50€

A nossa sopa de peixe, algas marinhas e lagostim

9.50€

O INÍCIO DE UMA VIAGEM GASTRONÓMICA

Esferas de alheira de caça com molho de maçã golden

7.00€

Salada de mozzarella fresca, tomate cherry e amêndoa torrada

8.00€

Ovo a baixa temperatura, cogumelos, presunto alentejano e azeite trufado

9.50€

Os nossos filetes de sardinha marinados com triologia de texturas de cebola

10.50€

Camarões selvagens salteados à SLOW

17.00€

Pato confitado, foie-gras, compota de figo e queijo de cabra

17.00€

Vieira, lagostim, azeitona negra, presunto alentejano e ervas aromáticas

23.00€

DA COSTA PARA O PRATO

Linguíni negro com salteado de camarão e mexilhão

20.00€

Risoto de lula, tinta de choco, lagostim e coentros

21.00€

Lombo de bacalhau da Noruega, batata, ovo e legumes da época

24.00€

Tranche de corvina real com risoto de espargos verdes e perfume de lima

25.00€

Polvo ao alho, puré de sépia, ervilha e compota de pimento assado

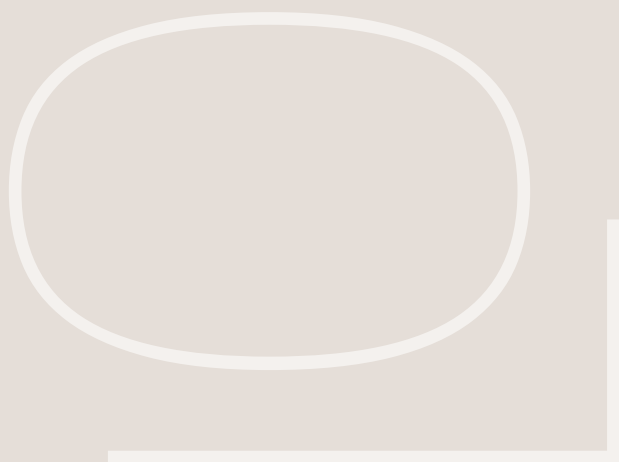
27.00€

Massada de garoupa, camarão e coentros da nossa horta

29.00€

Filete de robalo com arroz de bivalves da Costa Vicentina

33.00€



A NOSSA SELEÇÃO DE CARNES

PVP

Peito de frango grelhado com salteado de esparguete e verduras da época 16.50€

Risoto de pato e enchidos regionais com perfume de laranja 18.00€

Lombinho de porco preto, arroz selvagem, maçã e cogumelos salteados 21.00€

Entrecôte grelhado “Monte do Pasto”, batata frita e pimentos padrón 28.00€

Medalhão de vitela com feijão branco, beterraba e cogumelos salteados 29.00€

Perna de cordeiro de leite, cremoso de batata e legumes salteados 34.00€

PARA OS MAIS NOVOS

Bifinho de frango grelhado com esparguete 9.50€

Hambúrguer de vitela com arroz, batata frita e ovo estrelado 14.00€

Filete de salmão com arroz branco 17.50€

AS NOSSAS ESPECIALIDADES

com reserva antecipada (2 pessoas)

Arroz ou massada de cherne com camarão selvagem 65.00€

Robalo ao sal, batata a murro e legumes salteados 95.00€

Arroz ou risoto de lagosta de Sines com perfume de coentros 110.00€

Arroz ou risoto de carabineiro 140.00€

O nosso variado de marisco 130.00€
(santola, camarão, ameijoa, mexilhão, lingueirão, berbigão, vieiras, lagostins)

PARA TERMINAR EM GRANDE!

Bola de gelado 3.50€

Fruta da época laminada 3.50€

Fruta tropical laminada 5.50€

Leite creme queimado 5.00€

Crocante de arroz-doce com gelado de baunilha de Madagáscar 7.50€

Cheesecake, baunilha, café e chocolate gold 8.00€

Coulant de chocolate negro com gelado de limão siciliano 8.50€

“Pina colada Slow Sea” panacota de ananás e gelado de coco 8.00€

Brownie de chocolate e frutos secos com gelado de frutos do bosque 9.50€

VEGETARIANO/VEGAN

PARA ABRIR O APETITE COMEÇAMOS COM... (p/pessoa) PVP

A nossa seleção de pão 1.50€

Manteigas artesanais, azeite alentejano, tapenade de azeitona 3.25€

O INÍCIO DE UMA VIAGEM GASTRONÓMICA

Creme de legumes da horta 4.50€

Creme de tomate com ovo a baixa temperatura 6.50€

Variado de legumes grelhados 7.50€

Salada de mozzarella fresca, tomate cherry e amêndoa torrada 8.00€

Cogumelos salteados com espargos verdes e azeite trufado 9.50€

O MELHOR QUE A NOSSA TERRA NOS OFERECE

Ovos rotos com cogumelos frescos e batata frita 14.50€

Esparguete salteado com legumes e tofu 15.50€

Risoto de cogumelos selvagens e parmesão 16.50€

Bife de seitan, arroz selvagem e verduras variadas 17.50€

Hambúrguer vegan, puré de feijão branco e cogumelos salteados 19.00€

PARA TERMINAR À GRANDE!

Fruta da época laminada 3.50€

Fruta tropical laminada 5.50€

Taça de gelado de coco com abacaxi 6.50€

Panqueca de aveia, manga e gelado de maracujá 9.00€

Brownie vegan de frutos secos e gelado de morango 12.00€

· Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor
· Este estabelecimento tem livro de reclamações
· No caso de ter alguma intolerância alimentar ou alergia, informe o funcionário antes de efetuar pedido
· Horário de funcionamento: [almoço] 12h30-15h [jantar] 19h30-22h30



SLOW/SEA

restaurante

SLOW SEA'S KITCHEN VALUES THE LOCAL AND SEASONAL PRODUCTS, FISH, MEAT AND REGIONAL VEGETABLES, AND THE GASTRONOMIC TRADITION FROM THE ALENTEJO COAST, TO WHICH CREATIVE DETAILS ARE ADDED FROM CHEF BRUNO MENDES' HANDS. LET YOURSELF BE TAKEN ON A JOURNEY OF FLAVOURS AND ENJOY THE BEST THAT PORTO COVO HAS TO OFFER.

CHEF BRUNO MENDES



TO START YOUR APPETITE...
(p/person)

Our selection of bread 1.50€

Handmade butters, Alentejo olive oil, olive tapenade 3.25€

SLOW SEA TASTING MENU
(p/person)

Travel through the flavors of our menu through the hands of our chef in 4 moments 46.00€

Pairing drinks 16.00€

A WARM FEELING

Garden vegetable cream 4.50€

Tomato cream with egg l.t. and regional ham 6.50€

Our fish, seaweed and crayfish soup 9.50€

THE BEGINNING OF A GASTRONOMIC JOURNEY

Game meat spheres with golden apple sauce 7.00€

Fresh mozzarella, cherry tomato and toasted almond salad 8.00€

Low temperature egg, mushrooms, Alentejo ham and truffled olive oil 9.50€

Our marinated sardine fillets with onion textures trilogy 10.50€

SLOW sautéed wild shrimp 17.00€

Duck confit, foie-gras, fig compote and goat cheese 17.00€

Scallop, crayfish, black olive, Alentejo ham and aromatic herbs 23.00€

FROM OUR SEA COAST TO A PLATE

Black linguini with sautéed shrimp and mussels 20.00€

Squid risotto, cuttlefish ink, crayfish and coriander 21.00€

Norwegian cod loin, potatoes, egg and seasonal vegetables 24.00€

Croaker fillet with green asparagus risotto and lime perfume 25.00€

Octopus with garlic, sepia purée, peas and roasted pepper jelly 27.00€

Grouper, shrimp and coriander pasta from our vegetable garden 29.00€

Sea bass fillet with shellfish rice from Costa Vicentina 33.00€

OUR MEAT SELECTION PVP

Grilled chicken breast with sautéed spaghetti and seasonal vegetables	16.50€
---	--------

Duck risotto and regional sausages with orange perfume	18.00€
--	--------

Black pork tenderloin, wild rice, apple and sautéed mushrooms	21.00€
---	--------

“Monte do Pasto” grilled entrecote, french fries and padrón peppers	28.00€
---	--------

Medallion of veal with white beans, beetroot and sautéed mushrooms	29.00€
--	--------

Leg of lamb with milk, creamy potato and sautéed vegetables	34.00€
---	--------

FOR THE KIDS

Grilled chicken steak with spaghetti	9.50€
--------------------------------------	-------

Veal burger with rice, french fries and fried egg	14.00€
---	--------

Salmon fillet with white rice	17.50€
-------------------------------	--------

OUR SPECIALTIES

with advance booking (2 people)

Grouper rice or pasta with wild shrimp	65.00€
--	--------

Sea bass with salt, mashed potatoes and sautéed vegetables	95.00€
--	--------

Rice or lobster risotto from Sines with coriander perfume	110.00€
---	---------

Rice or prawn risotto	140.00€
-----------------------	---------

Our seafood variety (santola, shrimp, clams, mussels, razor clams, cockles, scallops, crayfish)	130.00€
--	---------

TO FINISH BIG!

Ice cream scoop	3.50€
-----------------	-------

Laminated seasonal fruit	3.50€
--------------------------	-------

Sliced tropical fruit	5.50€
-----------------------	-------

Burnt cream milk	5.00€
------------------	-------

Crispy rice pudding with Madagascar vanilla ice cream	7.50€
---	-------

Cheesecake, vanilla, coffee and chocolate gold	8.00€
--	-------

Dark chocolate coulant with sicilian lemon ice cream	8.50€
--	-------

“Pina colada Slow Sea” panacota with pineapple and coconut ice cream	8.00€
--	-------

Chocolate and dried fruit brownie with berries of the forest ice cream	9.50€
--	-------

VEGETARIAN MENU / VEGAN

TO START YOUR APPETITE... PVP
(p/person)

Our selection of bread	1.50€
------------------------	-------

Handmade butters, Alentejo olive oil, olive tapenade	3.25€
--	-------

THE BEGINNING OF A GASTRONOMIC JOURNEY

Garden vegetable cream	4.50€
------------------------	-------

Low temperature tomato cream with egg	6.50€
---------------------------------------	-------

Assorted grilled vegetables	7.50€
-----------------------------	-------

Fresh mozzarella, cherry tomato and toasted almond salad	8.00€
--	-------

Sautéed mushrooms with green asparagus and truffle oil	9.50€
--	-------

THE BEST OUR LAND OFFERS US

Scrambled eggs with fresh mushrooms and french fries	14.50€
--	--------

Sautéed spaghetti with vegetables and tofu	15.50€
--	--------

Wild mushroom and parmesan risotto	16.50€
------------------------------------	--------

Seitan steak, wild rice and assorted vegetables	17.50€
---	--------

Vegan burger, white bean purée and sautéed mushrooms	19.00€
--	--------

TO FINISH BIG!

Laminated seasonal fruit	3.50€
--------------------------	-------

Sliced tropical fruit	5.50€
-----------------------	-------

Bowl of coconut ice cream with pineapple	6.50€
--	-------

Oat pancake, mango and passion fruit ice cream	9.00€
--	-------

Vegan dried fruit brownie with strawberry ice cream	12.00€
---	--------

· Prices with VAT included at the legal rate in use

· This establishment has a complaint book

· If you have any food intolerance or allergies, please inform the employee before ordering.

· Opening hours: [lunch] 12h30–15h | [dinner] 19h30-22h30

SLOW/SEA

restaurante

LA COCINA DE **SLOW SEA** VALORA LOS PRODUCTOS LOCALES Y DE TEMPORADA, PESCADOS, CARNES Y VERDURAS REGIONALES, Y LA TRADICIÓN GASTRONÓMICA DE LA COSTA ALENTEJANA, A LA QUE SE SUMAN DETALLES CREATIVOS DE LA MANO DEL CHEF BRUNO MENDES.

DÉJESE LLEVAR POR UN VIAJE DE SABORES Y DISFRUTE DE LO MEJOR QUE LE OFRECE PORTO COVO.

CHEF BRUNO MENDES



PARA ABRIR EL APETITO...
(p/persona) PVP

Nuestra selección de pan 1.50€

Mantequillas artesanales, aceite de oliva alentejano,
tapenade de aceitunas 3.25€

MENÚ DEGUSTACIÓN SLOW SEA
(p/persona)

Viaja por los sabores de nuestro menu de la mano de
nuestro chef en 4 momentos 46.00€

Bebida maridaje 16.00€

UN SENTIMIENTO CÁLIDO

Crema de verduras de huerta 4.50€

Crema de tomate con huevo b.t. y jamón regional 6.50€

Nuestra sopa de pescado, algas y cigalas 9.50€

EL COMIENZO DE UN VIAJE GASTRONÓMICO

Esferas de carne de caza con puré de manzana dorada 7.00€

Ensalada de mozzarella fresca, tomate cherry y
almendras tostadas 8.00€

Huevo a baja temperatura, champiñones, jamón
alentejano y aceite de oliva trufado 9.50€

Nuestros filetes de sardina marinada con texturas de
cebolla triología 10.50€

Gambas salvajes salteadas SLOW 17.00€

Confit de pato, foie-gras, compota de higos y
queso de cabra 17.00€

Vieira, cigala, aceituna negra, jamón alentejano y
hierbas aromáticas 23.00€

DE NUESTRA COSTA DE MAR A UN PLATO

Linguini negro con salteado de gambas y mejillones 20.00€

Risotto de calamar, tinta de sepia, cigala y cilantro 21.00€

Lomo de bacalao noruego, patatas, huevo y verduras
de temporada 24.00€

Tramo de corvina real con risotto de espárragos verdes
y perfume de lima 25.00€

Pulpo al ajillo, puré de sepia, guisantes y compota de
pimiento asado 27.00€

Pasta de mero, gambas y cilantro de nuestra huerta 29.00€

Filete de lubina con arroz de bivalvos de la Costa
Vicentina 33.00€

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

PVP

Pechuga de pollo a la plancha con espaguetis salteados y verduras de temporada 16.50€

Risotto de pato y chorizos regionales con perfume de naranja 18.00€

Solomillo de cerdo negro, arroz salvaje, manzana y champiñones salteados 21.00€

Entrecot a la brasa “Monte do Pasto”, patatas fritas y pimientos de padrón 28.00€

Medallón de ternera con judías blancas, remolacha y salteado de champiñones 29.00€

Pierna de cordero con leche, cremoso de patata y verduras salteadas 34.00€

PARA LOS NIÑOS

Filete de pollo a la plancha con espaguetis 9.50€

Hamburguesa de ternera con arroz, patatas fritas y huevo frito 14.00€

Filete de salmón con arroz blanco 17.50€

NUESTRAS ESPECIALIDADES

con reserva anticipada (2 gente)

Arroz de mero o pasta con gambas salvajes 65.00€

Lubina a la sal, puré de patata y salteado de verduras 95.00€

Risotto de arroz o bogavante de Sines con perfume de cilantro 110.00€

Risotto o arroz de carabinero 140.00€

Nuestra variedad de mariscos 130.00€
(santola, gambas, almejas, mejillones, navajas, berberechos, vieiras, cigalas)

PARA TERMINAR EN GRANDE!

Cuchara de helado 3.50€

Fruta de temporada laminada 3.50€

Rodajas de fruta tropical 5.50€

Crema de leche quemada 5.00€

Arroz con leche crujiente con helado de vainilla de Madagascar 7.50€

Tarta de queso, vainilla, café y chocolate gold 8.00€

Coulant de chocolate negro con helado de limón siciliano 8.50€

Panacota “piña colada Slow Sea” con helado de piña y coco 8.00€

Brownie de chocolate y frutos secos con helado de frutos del bosque 9.50€

OPCIÓN VEGETARINA / VEGANO

PARA ABRIR EL APETITO EMPEZAMOS CON... PVP
(p/person)

Nuestra selección de pan 1.50€

Mantequillas artesanales, aceite de oliva alentejano, tapenade de aceitunas 3.25€

EL COMIENZO DE UN VIAJE GASTRONÓMICO

Crema de verduras de huerta 4.50€

Crema de tomate a baja temperatura con huevo 6.50€

Verduras variadas a la plancha 7.50€

Ensalada de mozarella fresca, tomate cherry y almendras tostadas 8.00€

Champiñones salteados con espárragos verdes y aceite de trufa 9.50€

LO MEJOR QUE NOS OFRECE NUESTRA TIERRA

Huevos rotos de champiñones frescos y patatas fritas 14.50€

Espaguetis salteados con verduras y tofu 15.50€

Risotto de setas silvestres y parmesano 16.50€

Chuletón de seitán, arroz salvaje y verduras variadas 17.50€

Hamburguesa vegana, puré de alubias blancas y champiñones salteados 19.00€

PARA TERMINAR EN GRANDE!

Fruta de temporada laminada 3.50€

Rodajas de fruta tropical 5.50€

Bol de helado de coco con piña 6.50€

Tortita de avena, helado de mango y maracuyá 9.00€

Brownie vegano de frutos secos con helado de fresa 12.00€

· Precios con IVA incluido al tipo legal en vigor

· Este establecimiento dispone de libro de reclamaciones

· Si tiene alguna intolerancia o alergia alimentaria, por favor informe el empleado antes de ordenar su pedido

· Horario [almuerzo] 12h30-15h00 [cena] 19h30-22h30

ÁGUA WATER		VINHO BRANCO WHITE WINE		0,75l	copo
Água 0,375L	2.00€	DA COSTA ALENTEJANA	A Serenada Cepas Cinquentenárias	33.00€	
Água 0,75L	3.00€		A Serenada Verdelho	25.00€	6.00€
Água Pedras 0,25L	2.50€		Caios	39.00€	
Água Pedras 0,75L	3.50€		Herdade do Cebolal	26.00€	
Água Castelo	2.50€		Monte da Carochinha	19.00€	5.00€
Água Tônica Royal Bliss	2.50€		Vicentino Reserva	31.00€	
Água Tônica Fever Tree Mediterranean	3.50€				
SUMO/REFRIGERANTE SODA		DA VIDIGUEIRA			
Coca-Cola	2.75€		Guadalupe Winemakers	27.00€	
Coca-Cola Zero	2.75€		Infantes	23.00€	6.00€
Sprite	2.75€		Paço dos Infantes Antão Vaz	34.00€	
Nestea	2.75€		Paço dos Infantes Chardonnay	34.00€	
Fanta Laranja	2.75€		Paço dos Infantes Reserva	43.00€	
Nectar	2.60€		Tã Somente Chardonnay, Herdade da Figueirinha	41.00€	
Ginger Ale	3.00€		Tã Somente Sauvignon Blanc, Herdade da Figueirinha	41.00€	
CERVEJA BEER		DA TALHA			
Imperial 0,20L	2.00€		Farrapo, Gerações da Talha	45.00€	
Imperial 0,30L	2.50€		Fresh, Herdado do Rocim e Niepoort	33.00€	
Caneca 0,5L	5.00€				
Super Bock 0,33L	3.00€		OUTRAS SUB-REGIÕES DO ALENTEJO (planície/altitude)		
Super Bock Stout 0,33L	3.00€		Monte da Ravasqueira, Vinha das Romãs, Blanc de Noir	29.00€	
Super Bock 0.0% 0,33L	3.00€		Pêra Manca	85.00€	
Carlsberg 0,25L	3.00€		Florão, Quinta da Fonte Souto	25.00€	6.00€
Somersby 0,33L	3.50€		Quinta da Fonte Souto	36.00€	
Super Bock 1927 IPA 0,33L	4.50€		SETÚBAL/BUCELAS/LISBOA/TEJO/AÇORES		
CAFETARIA CAFETERIA			Quinta da Bacalhôa, Greco di Tufo	30.00€	
Café Expresso	2.00€		Quinta do Boiçã Vinhas Velhas	58.00€	
Descafeinado	2.00€		Joaquim Arnaud Álvaro Pequenino	29.00€	
Café Americano	3.00€		Joaquim Arnaud A-MSR	33.00€	
Café Duplo	4.00€		Quinto Elemento Blanc de Noir	40.00€	
Cappuccino	4.00€		Atlantis Verdelho e Arinto IG Açores	40.00€	
Latte	3.50€		DÃO/BAIRRADA/DOURO/TRÁS-OS-MONTES		
Chás e Infusões	2.50€		Morgado Silgueiros Encruzado	22.00€	5.50€
			Quinta dos Monteirinhos Avó Fernanda	23.00€	
			Quinta dos Monteirinhos Avô António	32.00€	
			Buçaco	110.00€	
			Marquês de Marialva	25.00€	6.00€
			100 Hectares Códaga do Larinho	30.00€	
			Cedro do Noval	40.00€	
			Willow & Oak	20.00€	5.00€
			Lento	31.00€	
			Lés-a-Lés, Távora-Varosa	34.00€	
			Quinta das Corriças Reserva	26.00€	
			Lés-a-Lés, Trás-os-Montes	43.00€	
			ESTRANGEIROS		
			Alsace, Joseph Cattin Gewurztraminer	31.00€	
			Alsace, Joseph Cattin Pinot Gris	19.00€	
			Alsace, Joseph Cattin Riesling	29.00€	
			Nova Zelândia, Saint Clair Sauvignon Blanc	35.00€	

VINHO ROSÉ
ROSÉ WINE

0,75l copo

Tá-se Bem Espadeiro	22.00€	5.00€
Herdade do Rocim	23.00€	6.00€
Herdade do Sobroso Cellar Selection	29.00€	
Paço dos Infantes	32.00€	

VINHO VERDE
GREEN WINE

0,75l copo

Tá-se Bem Alvarinho Trajadura	22.00€	5.00€
Covela, Avesso	23.00€	6.00€
Muros de Melgaço	40.00€	
Poema, Novelis	29.00€	

VINHO TINTO
RED WINE

0,75l copo

DA COSTA ALENTEJANA		
A Serenada Cepas Cinquentenárias	33.00€	
A Serenada Touriga Nacional	35.00€	
Herdade do Cebolal	27.00€	6.50€

DA VIDIGUEIRA		
Guadalupe Winemakers	28.00€	
Infantes	23.00€	6.00€
Paço dos Infantes Touriga Nacional	34.00€	
Paço dos Infantes Trincadeira	34.00€	
Paço dos Infantes Reserva	58.00€	
Quetzal Reserva	62.00€	

OUTRAS SUB-REGIÕES DO ALENTEJO (planície/altitude)		
Barão Rodrigues	37.00€	
Herdade dos Grous Reserva	69.00€	
Monte da Ravasqueira, Vinha das Romãs	35.00€	
Vinha d’Ervideira BIO	31.00€	
Florão, Quinta da Fonte Souto	25.00€	6.00€
Quinta da Fonte Souto	36.00€	

SETÚBAL/TEJO/LISBOA		
Tá-se Bem Syrah	23.00€	6.00€
Joaquim Arnaud T	27.00€	6.50€
Monte d’Oiro	28.00€	

DÃO/BAIRRADA/DOURO/TRÁS-OS-MONTES		
Fonte do Ouro	19.00€	5.00€
Morgado Silgueiros Reserva	24.00€	6.00€
Quinta dos Monteirinhos Menino Afonso Reserva	26.00€	
Taboadella Alfrocheiro	36.00€	
Taboadella Grand Villae	99.00€	
Buçaco	106.00€	
100 Hectares Touriga Nacional	32.00€	
Cedro do Noval	36.00€	
Montes Ermos Grande Reserva	34.00€	
Wilow & Oak Reserva	26.00€	
Lavradores de Feitoria Quinta da Costa	58.00€	
Lês-a-Lês Vinhas Velhas de Trás-os-Montes	52.00€	
Quinta das Corriças	29.00€	

0,75l

ESTRANGEIROS		
Espanha, Vega Sicília Valbuena nº5	245.00€	
França, Laporte, Val de Loire Cabernet Franc	30.00€	
Itália, Chianti	26.00€	
Argentina, Terrazas, Malbec	52.00€	
Chile, Casillero del Diablo Reserva, Cabernet Sauvignon	26.00€	

ESPUMANTE, CAVA, CHAMPAGNE

0,75l copo

Convés	26.00€	7.00€
Joaquim Arnaud	40.00€	
Quetzal	45.00€	
Paço dos Infantes Rosé	36.00€	
Vértice	39.00€	
Veuve Clicquot	90.00€	

MOSCATEL DE SETÚBAL

copo

Joaquim Arnaud	5.00€
DSF Armagnac	8.00€
Alambre Roxo 20 anos	25.00€

SAUTERNE/LATE HARVEST/
LICOROSO

copo

Prieuré d’Arche	7.00€
Cono Sur, Cosecha Noble	6.00€
Lavradores de Feitoria	7.00€
Quetzal Licoroso Tinto	8.00€
Quetzal Licoroso Branco	8.00€

PORTO

0,375l copo

Graham’s Ruby LBV	5.00€
Graham’s Tawny 10 anos	7.00€
Graham’s Tawny 20 anos	9.00€
Quinta dos Malveiros Vintage 04	35.00€
Provedor Tawny	6.50€

MADEIRA

copo

Blandy’s 5 anos Reserva	5.00€
Blandy’s 10 anos Serceal (seco)	8.00€
Blandy’s 10 anos Verdelho (meio seco)	8.00€
Blandy’s 10 anos Boal (meio doce)	8.00€
Blandy’s 10 anos Malvasia (doce)	8.00€

- Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor
- Este estabelecimento tem livro de reclamações
- Horário de funcionamento:
[almoço] 12h30–15h [jantar] 19h30-22h30
- Prices with VAT included at the legal rate in use
- This establishment has a complaint book
- Opening hours [lunch] 12.30pm-3pm | [dinner] 7.30pm-10.30pm