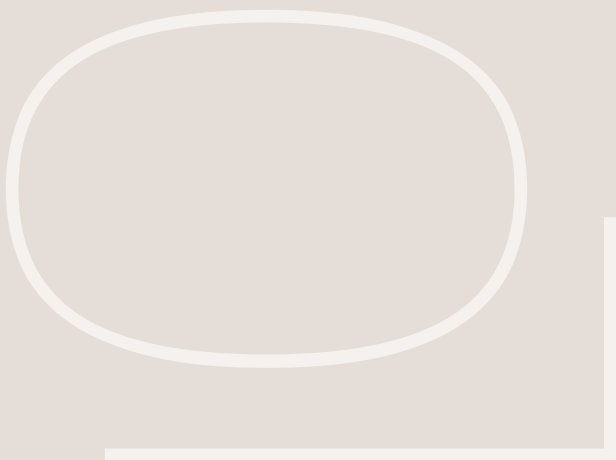


# SLOW/SEA

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.

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



## 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€

## UM ACONCHEGO

Creme de legumes da horta

4.50€

Creme de tomate com ovo 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, cogumelos, presunto alentejano e azeite trufado

9.50€

Camarões selvagens salteados à SLOW

17.00€

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

17.00€

## DA COSTA PARA O PRATO

Linguíni negro com salteado de camarão e mexilhão

20.00€

Risoto de lula, tinta de choco, lagostim e coentros

22.00€

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

24.00€

Tranche de robalo com risoto de espargos verdes e perfume de lima

29.00€

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

27.00€

Massada de corvina, camarão e coentros da nossa horta

25.00€

|                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| 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     | 22.00€ |
| Entrecôte grelhado “Monte do Pasto”, batata frita e pimentos padrón     | 28.00€ |
| Medalhão de vitela com feijão branco, beterraba e cogumelos salteados   | 29.00€ |

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<br>(șantola, camarão, ameijoa, mexilhão, lingueirão, berbigão, vieiras, lagostins) | 130.00€ |

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

VEGETARIANO/VEGAN

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| PARA ABRIR O APETITE COMEÇAMOS COM...<br>(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                                      | 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€ |

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] 19h-22h



# 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.

LET YOURSELF BE TAKEN ON A JOURNEY OF FLAVOURS AND ENJOY THE BEST THAT PORTO COVO HAS TO OFFER.



|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| TO START YOUR APPETITE...<br>(p/person)                         | PVP    |
| Our selection of bread                                          | 1.50€  |
| Handmade butters, Alentejo olive oil, olive tapenade            | 3.25€  |
| A WARM FEELING                                                  |        |
| Garden vegetable cream                                          | 4.50€  |
| Tomato cream with egg 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€  |
| Egg, mushrooms, Alentejo ham and truffled olive oil             | 9.50€  |
| SLOW sautéed wild shrimp                                        | 17.00€ |
| Duck confit, foie-gras, fig compote and goat cheese             | 17.00€ |
| FROM OUR SEA COAST TO A PLATE                                   |        |
| Black linguini with sautéed shrimp and mussels                  | 20.00€ |
| Squid risotto, cuttlefish ink, crayfish and coriander           | 22.00€ |
| Norwegian cod loin, potatoes, egg and seasonal vegetables       | 24.00€ |
| Sea bass fillet with green asparagus risotto and lime perfume   | 29.00€ |
| Octopus with garlic, sepia purée, peas and roasted pepper jelly | 27.00€ |
| Croaker, shrimp and coriander pasta from our vegetable garden   | 25.00€ |

## OUR MEAT SELECTION

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 22.00€

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

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

## 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 130.00€  
(santola, shrimp, clams, mussels, razor clams, cockles, scallops, crayfish)

## 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€

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€

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€

## 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€

· 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] 19h–22h

# 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.

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



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

Nuestra selección de pan 1.50€

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

#### UN SENTIMIENTO CÁLIDO

Crema de verduras de huerta 4.50€

Crema de tomate con huevo 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, champiñones, jamón alentejano y aceite de  
oliva trufado 9.50€

Gambas salvajes salteadas SLOW 17.00€

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

#### 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 22.00€

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

Tramo de lubina real con risotto de espárragos verdes y  
perfume de lima 29.00€

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

Pasta de corvina, gambas y cilantro de nuestra huerta 25.00€



NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

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

PVP

16.50€

Risotto de pato y chorizos regionales con perfume de naranja

18.00€

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

22.00€

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€

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  
(santola, gambas, almejas, mejillones, navajas, berberechos, vieiras, cigalas)

130.00€

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€

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

9.50€

OPCIÓN VEGETARINA / VEGANO

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

PVP

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 con huevo

6.50€

Verduras variadas a la plancha

7.50€

Ensalada de mozzarella 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€

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] 19h-22h

|                                      |  | VINHO BRANCO |  | WHITE WINE                                           |  | 0,75l   | copo  |
|--------------------------------------|--|--------------|--|------------------------------------------------------|--|---------|-------|
|                                      |  |              |  | DA COSTA ALENTEJANA                                  |  |         |       |
|                                      |  |              |  | A Serenada Cepas Cinquentenárias                     |  | 33.00€  |       |
|                                      |  |              |  | A Serenada Verdelho                                  |  | 25.00€  | 6.00€ |
|                                      |  |              |  | Caios                                                |  | 39.00€  |       |
|                                      |  |              |  | Herdade do Cebolal                                   |  | 26.00€  |       |
|                                      |  |              |  | Monte da Carochinha                                  |  | 19.00€  | 5.00€ |
|                                      |  |              |  | Vicentino Reserva                                    |  | 31.00€  |       |
|                                      |  |              |  | DA VIDIGUEIRA                                        |  |         |       |
|                                      |  |              |  | Guadalupe Winemakers                                 |  | 27.00€  |       |
|                                      |  |              |  | Infantes                                             |  | 23.00€  | 6.00€ |
|                                      |  |              |  | Paço dos Infantes Antão Vaz                          |  | 34.00€  |       |
|                                      |  |              |  | Paço dos Infantes Chardonnay                         |  | 34.00€  |       |
|                                      |  |              |  | Paço dos Infantes Reserva                            |  | 43.00€  |       |
|                                      |  |              |  | Tã Semente Chardonnay, Herdade da Figueirinha        |  | 41.00€  |       |
|                                      |  |              |  | Tã Semente Sauvignon Blanc, Herdade da Figueirinha   |  | 41.00€  |       |
|                                      |  |              |  | DA TALHA                                             |  |         |       |
|                                      |  |              |  | Farrapo, Gerações da Talha                           |  | 45.00€  |       |
|                                      |  |              |  | Fresh, Herdado do Rocim e Niepoort                   |  | 33.00€  |       |
|                                      |  |              |  | OUTRAS SUB-REGIÕES DO ALENTEJO                       |  |         |       |
|                                      |  |              |  | (planície/altitude)                                  |  |         |       |
|                                      |  |              |  | Monte da Ravasqueira, Vinha das Romãs, Blanc de Noir |  | 29.00€  |       |
|                                      |  |              |  | Pêra Manca                                           |  | 85.00€  |       |
|                                      |  |              |  | Florão, Quinta da Fonte Souto                        |  | 25.00€  | 6.00€ |
|                                      |  |              |  | Quinta da Fonte Souto                                |  | 36.00€  |       |
|                                      |  |              |  | SETÚBAL/BUCELAS/LISBOA/TEJO/AÇORES                   |  |         |       |
|                                      |  |              |  | Quinta da Bacalhôa, Greco di Tufo                    |  | 30.00€  |       |
|                                      |  |              |  | Quinta do Boição Vinhas Velhas                       |  | 58.00€  |       |
|                                      |  |              |  | Joaquim Arnaud Álvaro Pequenino                      |  | 29.00€  |       |
|                                      |  |              |  | Joaquim Arnaud A-MSR                                 |  | 33.00€  |       |
|                                      |  |              |  | Quinto Elemento Blanc de Noir                        |  | 40.00€  |       |
|                                      |  |              |  | Atlantis Verdelho e Arinto IG Açores                 |  | 40.00€  |       |
|                                      |  |              |  | DÃO/BAIRRADA/DOURO/TRÁS-OS-MONTES                    |  |         |       |
|                                      |  |              |  | 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€  |       |
| ÁGUA                                 |  |              |  |                                                      |  |         |       |
| WATER                                |  |              |  | PVP                                                  |  |         |       |
| Água 0,375L                          |  |              |  | 2.00€                                                |  |         |       |
| Água 0,75L                           |  |              |  | 3.00€                                                |  |         |       |
| Água Pedras 0,25L                    |  |              |  | 2.50€                                                |  |         |       |
| Água Pedras 0,75L                    |  |              |  | 3.50€                                                |  |         |       |
| Água Castelo                         |  |              |  | 2.50€                                                |  |         |       |
| Água Tônica Royal Bliss              |  |              |  | 2.50€                                                |  |         |       |
| Água Tônica Fever Tree Mediterranean |  |              |  | 3.50€                                                |  |         |       |
| SUMO/REFRIGERANTE                    |  |              |  |                                                      |  |         |       |
| SODA                                 |  |              |  | PVP                                                  |  |         |       |
| Coca-Cola                            |  |              |  | 2.75€                                                |  |         |       |
| Coca-Cola Zero                       |  |              |  | 2.75€                                                |  |         |       |
| Sprite                               |  |              |  | 2.75€                                                |  |         |       |
| Nestea                               |  |              |  | 2.75€                                                |  |         |       |
| Fanta Laranja                        |  |              |  | 2.75€                                                |  |         |       |
| Nectar                               |  |              |  | 2.60€                                                |  |         |       |
| Ginger Ale                           |  |              |  | 3.00€                                                |  |         |       |
| CERVEJA                              |  |              |  |                                                      |  |         |       |
| BEER                                 |  |              |  | PVP                                                  |  |         |       |
| Imperial 0,20L                       |  |              |  | 2.00€                                                |  |         |       |
| Imperial 0,30L                       |  |              |  | 2.50€                                                |  |         |       |
| Caneca 0,5L                          |  |              |  | 5.00€                                                |  |         |       |
| Super Bock 0,33L                     |  |              |  | 3.00€                                                |  |         |       |
| Super Bock Stout 0,33L               |  |              |  | 3.00€                                                |  |         |       |
| Super Bock 0.0% 0,33L                |  |              |  | 3.00€                                                |  |         |       |
| Carlsberg 0,25L                      |  |              |  | 3.00€                                                |  |         |       |
| Somersby 0,33L                       |  |              |  | 3.50€                                                |  |         |       |
| Super Bock 1927 IPA 0,33L            |  |              |  | 4.50€                                                |  |         |       |
| CAFETARIA                            |  |              |  |                                                      |  |         |       |
| CAFETERIA                            |  |              |  | PVP                                                  |  |         |       |
| Café Expresso                        |  |              |  | 2.00€                                                |  |         |       |
| Descafeinado                         |  |              |  | 2.00€                                                |  |         |       |
| Café Americano                       |  |              |  | 3.00€                                                |  |         |       |
| Café Duplo                           |  |              |  | 4.00€                                                |  |         |       |
| Cappuccino                           |  |              |  | 4.00€                                                |  |         |       |
| Latte                                |  |              |  | 3.50€                                                |  |         |       |
| Chás e Infusões                      |  |              |  | 2.50€                                                |  |         |       |

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<br>(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