

GOURMET BAR & TERRACE

B A G O

— DU VIN —

## "Almoços Bago du Vin"

Para Partilhar... Ou Não...

|   |        |
|---|--------|
| Bruschetta "Clássica" /<br>"Classic" Bruschetta   | 08.00€ |
| Escabeche de Cogumelos, Cebola e Cenoura /<br>Mushrooms in Escabeche, Onions and Carrots                                  | 08.00€ |
| Ovos Rotos com Presunto Montelhanao (42 Meses de Cura)<br>/<br>Fried Eggs with Montelhanao Ham                            | 08.00€ |
| Bife Tártaro de Novilho / Veal Steak Tartar   | 08.00€ |
| Pastéis de Bacalhau "Tradicionais" / "Traditional" Cod Pasties  | 08.00€ |
|  Tacos Cochinita Pibil                | 08.00€ |
| Pica Pau de Novilho Bago du Vin /<br>Veal in small pieces, with Portuguese Sauce and pickles                              | 15.00€ |
| Bochechas de Porco Ibérico com Juz Cabernet Sauvignon /<br>Iberian Pork Cheeks with Cabernet Sauvignon Jus                | 15.00€ |
| Bacalhau à Lagareiro em azeite extra virgem de azeitonas galegas /<br>Confit Cod with extra virgin olive oil and potatoes | 15.00€ |
| Couscous de especiarias, frutos secos, Salmão e Citrinos /<br>Couscous with Spices, nuts, Salmon and citrus               | 15.00€ |
| Polvo em Patanisca, arroz malandrinho de tomate /<br>Octopus in "Patanisca" and rice with tomato sauce                    | 15.00€ |
| Brás de Legumes /<br>Vegetables combined, with potato and egg   | 15.00€ |

# OS "QUEIJOS"

---

1 VARIEDADE DE QUEIJO/ 1 VARIETY CHEESE € 12.00

3 VARIEDADES DE QUEIJO/ 3 VARIETY CHEESE € 22.00

## DE PORTUGAL:

Queijo Ovelha Amanteigado "Monte das Vinhas", Alentejo  
*Intenso, Cremoso*

Queijo Nisa, Alentejo  
*Intenso*

Queijo VOC Vaca, Ovelha e Cabra, Alcaria, Fundão  
*Sabor Elegante, Prolongado*

Queijo Cabra, Beira Baixa  
*Muito Intenso, Final de Boca Picante*

Queijo Azeitão  
*Amanteigado, Forte*

## DE ESPANHA:

Manchego, Ovelha  
*Suave, Característico*

## DE ALEMANHA:

Cambozola  
*Forte, Textura Macia*

## DE INGLATERRA:

Stilton Cranberries  
*Forte, Característico*

## DE ITÁLIA:

Gorgonzola  
*Forte, Intenso*

---

Todas as nossas variedades de queijos e enchidos incluem 3 tipos de pão.  
*All Charcuterie platters come with 3 types of bread*

# “A “CHARCUTERIE””

---

|   |         |
|---|---------|
| Presunto Ibérico Bolota (42 Meses de Cura)<br><i>Montellano 50gr</i>  | €13.00  |
| Cinco Jotas (Presunto Ibérico 100% Bolota)<br><i>Jabugo 50gr</i>  | €25.00  |
| 1 VARIEDADE DE ENCHIDO/ 1 VARIETY CHARCUTERIE   | €16.00  |
| 3 VARIEDADES DE ENCHIDOS/ 3 VARIETY CHARCUTERIE   | €29.00  |
| <b>DE PORTUGAL:</b><br><i>Paio Lombo Porco Preto</i><br><i>Chouriço de sangue</i><br><i>Paiola Porco Preto</i><br><i>Paio do cachaço Porco Preto</i>  |         |
| <b>DE ITÁLIA:</b><br><i>Salame Napoli Pedrazzoli</i>  |         |
| <b>DE ESPANHA:</b><br><i>Tello Fuet Ibérico</i><br><i>Chouriço de Vaca Vela</i><br><i>Chouriço Iberico Belota Colar</i><br><i>Salsichon Iberico Belota</i><br><i>Chouriço Ibérico de Bolota</i> |         |
| <b>OUR MIXED CHOICE:</b><br>Escolha três queijos e três enchidos<br><i>Choose three Cheeses and three types of Charcuterie</i>  | € 27.00 |

---

Todas as nossas variedades de queijos e enchidos incluem 3 tipos de pão.  
*All Charcuterie platters come with 3 types of bread*

## "Gourmet Bar"

*"É em torno de uma mesa que disfrutamos de momentos únicos"*  
*"It's around a table that we enjoy unique moments"*

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Costeletas de Cabrito / Goatling Chops</b>  | <b>€27.00</b>    |
| <i>Costeletas Marinadas, Chips de Batata Doce / Marinated Chops, Sweet Potato Chips</i>  |                  |
| <b>Carpaccio de Novilho c/ queijo parmesão e molho caseiro</b>   | <b>€ 14.50</b>   |
| <i>Beef Carpaccio with Parmesan cheese and homemade sauce</i>  |                  |
| <b>Carpaccio de Polvo c/ vinagrete do chef</b>   | <b>€ 14.00</b>   |
| <i>Octopus Carpaccio with Chef's Vinaigrette</i>   |                  |
| <b>Escabeche de Mexilhão / Marinated Mussels</b>   | <b>€09.00</b>    |
| <i>Mexilhão Marinado num Escabeche Tradicional / Mussels in a Typical Portuguese Marinade</i>  |                  |
| <b>Bruschetta de Cavala Picante / Spicy Mackerel Bruschetta</b>  | <b>€12.00</b>    |
| <i>Tostas com Azeite, Manjeriçao, Tomate, Chalota, Maionese de Cebolinho e Cavala Belmar em "Azeite Picante" / Toasted Bread with olive oil, Basil, Tomato, Shallot, Chives Mayonnaise and Mackerel in "Spicy Olive Oil"</i> |                  |
| <b>Bruschetta Clássica e Abacate / Classic Bruschetta and Avocado</b>  | <b>€09.00</b>    |
| <i>Tostas de tomate e mozzarella lascada, com abacate e redução de balsâmico / Toasted Bread with Tomato and chipped mozzarella, with avocado and balsamic reduction</i>   |                  |
| <b>Burrata e tomate com pesto/ Burrata and tomato with pesto</b>   | <b>€12.00</b>    |
| <b>Seleção Fritos Portugueses / Selection of Portuguese Fries</b>  | <b>€09.00</b>    |
| <i>Bolinhas de Alheira (Porco), Pastel de Bacalhau, Croquete de Vitela / Pork Sausage Croquette , Cod Cake, Veal Croquette</i>   |                  |
| <b>Preguinhos de Novilho com Cebola e Mostarda</b>   | <b>€ 18.0 0</b>  |
| <i>Veal steak in Bread with Onion and Mustard</i>  |                  |
| <b>Hambúrguer "Bago du Vin"</b>  | <b>€ 21 .0 0</b> |
| <i>Escolha o seu Queijo, Cebola caramelizada, Bacon e Agrião / Choose your Cheese, Caramelized Onion, Bacon and Water Cress</i>  |                  |
| <b>Club Sandwich</b>   | <b>€ 19 .00</b>  |
| <i>Sandwich com Tomate, Alface, Queijo, Fiambre, Frango, Ovo e Bacon / Sandwich with Tomato, Lettuce, Cheese, Ham, Chicken, Egg and Bacon</i>  |                  |
| <b>Salada Caesar de Frango / Chicken Caesar Salad</b>  | <b>€ 19.00</b>   |
| <i>Alface Romana, Frango, Bacon, Croutons e Molho Cesar / Lettuce, Chicken, Bacon, Croutons and Caesar Sauce</i>   |                  |
| <b>Salada Niçoise com Tataki de Atum / Niçoise Salad with Tuna Tataki</b>  | <b>€ 19.00</b>   |
| <i>Tataki de Atum, Alface, Batata, Tomate, Cebola Roxa, Ovo, Feijão Verde / Tuna Tataki, Lettuce, Potato, Tomato, Red Onion, Egg, Green Beans</i>  |                  |

# "Dinner Time"

## ENTRADAS / STARTERS

|   |         |
|---|---------|
| <b>Camarão à guilho</b><br><i>Camarão frito com alho em azeite DOP /<br/>Fried shrimp with garlic in DOP olive oil</i>  | € 21.00 |
| <b>Amêijoas à bulhão Pato / Clams à bulhão Pato</b><br><i>Amêijoas com coentros, alho, azeite e vinho branco /<br/>Clams with coriander, garlic, olive oil and white wine</i> | € 19.00 |
| <b>Canja de galinha / Chicken soup</b>  | € 12.00 |

## PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSE

|   |         |
|---|---------|
| <b>Bacalhau à Brás</b><br><i>Typical Portuguese dish with potato, onion and cod</i>                                     | € 22.00 |
| <b>Chateaubriand (Filet Mignon 400gr) com batata Jack</b><br><i>Chateaubriand (filet mignon 400gr) with Jack Potato</i> | € 69.00 |
| <b>Robalo corado, xerém de berbigão</b><br><i>Colored sea bass, cockle xerem</i>  | € 24.00 |
| <b>Lombo de novilho à Portuguesa</b><br><i>Portuguese-style veal loin</i>   | € 29.00 |
| <b>Presa de porco preto à alentejana</b><br><i>Loin from Iberic Pork "à Alentejana" with Clams</i>                      | € 22.00 |
| <b>O Chef prepara peixe ou carne do dia</b><br><i>Chef prepares fish or meat of the day</i>                             | € 21.00 |

## DOCES / SWEETS

|   |         |
|---|---------|
| <b>Pudim Abade Priscos</b><br><i>Typical Portuguese Egg Puddin with "5J" Smoked Ham</i> | € 07.00 |
| <b>Tarte de chocolate e frutos vermelhos</b><br><i>Chocolate and red fruit pie</i>      | € 09.00 |
| <b>Mousse de queijo chèvre</b><br><i>Chèvre Mousse with Honey</i>                       | € 09.00 |
| <b>Seleccção de fruta laminada</b><br><i>Selection of laminated fruit</i>               | € 07.00 |

---

“CHAMPAGNES”

## “CHAMPAGNES”

---

|  |         |
|--|---------|
| Perrier Jouet, Champagne                     | € 95.00 |
| Dom Pérignon, Champagne                      | €475.00 |
| Louis Roederer Cristal, Champagne            | €625.00 |
| Ruinart Brut, Champagne                      | €140.00 |
| Krug Grand Cuvée, Champagne                  | €498.00 |
| Billecart Salmon Blanc Des Blancs, Champagne | €125.00 |
| Ruinart Rosé, Champagne                      | €210.00 |
| Gosset Excellence Brut, Champagne            | € 69.00 |
| Ruinart Blanc des Blancs                     | €280.00 |
| Veuve Clicquot                               | €150.00 |
| Laurent-Perrier                              | €120.00 |

---

“SPARKLING WINE”

## “ESPUMANTES”

---

|   |         |
|---|---------|
| Montanha Reserva Brut, Bairrada               | € 25.00 |
| Luís Pato Informal Rosé, Bairrada             | € 35.00 |
| Sidónio de Sousa Brut Nature, Bairrada        | € 44.00 |
| Campo Largo, Bairrada                         | € 49.00 |
| Terras do Demo, Távora-Varosa                 | € 25.00 |
| Prosecco Borgo Molino Motivo Brut, Itália     | € 35.00 |
| Cava Juvé y Camps Cinta Purpura Brut, Espanha | € 35.00 |

---

“GENEROUS BY THE GLASS”

## “GENEROSOS A COPO”

---

|  |         |
|--|---------|
| Rozès Tawny, Porto                             | € 07.00 |
| Quinta do Noval LBV Unfiltered 2012, Porto     | € 09.00 |
| Rozès Branco, Porto                            | € 07.00 |
| Graham’s 20 Anos, Porto                        | € 22.00 |
| Kopke Colheita 1985, Porto                     | € 30.00 |
| Villa Oeiras 7 Anos, Carcavelos                | € 09.00 |
| Cossart Gordon Rainwater, Madeira              | € 15.00 |
| DSF Moscatel De Setúbal Superior 2002, Setúbal | € 12.00 |
| Chateau Piaux Simon 2014, Sauternes            | € 15.00 |
| Jerez Toro Albara Don P.X. Gran Reserva, Jerez | € 29.00 |
| Tokaji Aszú Classic 3 Puttonyos, Hungria       | € 10.00 |

---

# VINHO A COPO

---

## ESPUMANTE & CHAMPAGNE/ SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

|  |         |
|--|---------|
| Terras do Demo, Blend<br><i>Távora-Varosa, Portugal</i>                          | € 09.00 |
| Montanha Reserva Brut, Sparkling<br><i>Espumante, Portugal</i>                   | € 07.00 |
| Luís Pato Informal Rosé, Baga<br><i>Espumante, Portugal</i>                      | € 10.00 |
| Perrier Jouet, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay<br><i>Champagne, França</i> | € 15.00 |
| Cava Juvé y Camps Cinta Púrpura Brut<br><i>Espanha</i>                           | € 09.00 |
| Borgo Molino Prosecco Motivo Brut, Blend<br><i>Valdobianne, Itália</i>           | € 09.00 |
| BRANCO/ WHITE  |         |
| Soalheiro, Alvarinho<br><i>Melgaço, Monção, Portugal 2018</i>                    | € 07.00 |
| Dona Berta Reserva Vinhas Velhas, Rabigato<br><i>Douro, Portugal 2017</i>        | € 08.00 |
| Druida Reserva, Encruzado<br><i>Dão, Portugal 2017</i>                           | € 10.00 |
| Adega Mãe, Arinto<br><i>Lisboa, Portugal 2016</i>                                | € 06.00 |
| Liberalitas, Verdelho, Antão Vaz e Arinto<br><i>Alentejo, Portugal 2018</i>      | € 06.00 |
| Invisível, Aragonês<br><i>Alentejo, Portugal, 2019</i>                           | € 07.00 |
| Liberalitas, Verdelho, Antão Vaz e Arinto<br><i>Alentejo, Portugal 2018</i>      | € 06.00 |
| Hess Select, Chardonnay<br><i>Califórnia, EUA 2016</i>                           | € 14.00 |
| Borgo Molino, Pinot Grigio<br><i>Veneza, Itália</i>                              | € 12.00 |
| SUGESTÃO DA SOMMELIER/ SOMMELIER'S SUGGESTION                                    | € 07.00 |
| ROSÉ/ ROSÉ   |         |
| Quinta do Todão Rosé<br><i>Douro, Portugal 2017</i>                              | € 07.00 |



---

## VINHO A COPO

---

| TINTO/ RED  |         |
|---|---------|
| Quinta do Todão Reserva Vinhas Velhas, Blend<br><i>Douro, Portugal 2013</i>                                     | € 08.00 |
| Adega Mãe, Pinot Noir<br><i>Lisboa, Portugal 2017</i>   | € 09.00 |
| Quinta dos Termos Selecção, Touriga Nacional, Rufete, Jaen, Trincadeira<br><i>Beira Interior, Portugal 2014</i> | € 08.00 |
| Vidente, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Pinheira, Tinta Roriz, Touriga Nacional<br><i>Dão, Portugal 2016</i>          | € 08.00 |
| Chryseia, Touriga Nacional, Touriga França<br><i>Douro, Portugal 2016</i>                                       | € 26.00 |
| Liberalitas, Alicante Bouschet, Arazgonez, Touriga Nacional, Syrah<br><i>Alentejo, Portugal 2014</i>            | € 06.00 |
| Crios, Malbec<br><i>Mendoza, Argentina 2017</i>   | € 11.00 |
| Amiral de Beychevelle, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc<br><i>Bordéus, França 2016</i>                | € 21.00 |
| SUGESTÃO DA SOMMELIER/ SOMMELIER'S SUGGESTION   | € 08.00 |

# VINHOS BRANCOS

|   |          |
|---|----------|
| PORTUGAL  |          |
| Muros de Melgaço, Alvarinho                               | € 39.00  |
| <i>Vinho Verde, Portugal 2017</i>                         |          |
| Soalheiro, Alvarinho                                      | € 25.00  |
| <i>Vinho Verde, Portugal 2018</i>                         |          |
| Soalheiro Nature Pur Terroir, Alvarinho (Natural)         | € 41.00  |
| <i>Vinho Verde, Portugal 2017</i>                         |          |
| Quinta do Ameal, Loureiro                                 | € 25.00  |
| <i>Vinho Verde, Portugal 2018</i>                         |          |
| Dona Berta Reserva Vinhas Velhas, Rabigato                | € 39.00  |
| <i>Douro, Portugal 2017</i>                               |          |
| Vallado Prima, Moscatel Galego Branco                     | € 21.00  |
| <i>Douro, Portugal 2018</i>                               |          |
| Manoella, Blend   | € 35.00  |
| <i>Douro, Portugal 2018</i>                               |          |
| Niepoort Quinta de Baixo Vinhas Velhas, Bical Maria Gomes | € 65.00  |
| <i>Bairrada, Portugal 2014</i>                            |          |
| Luís Pato Vinha Formal, Bical                             | € 49.00  |
| <i>Bairrada, Portugal 2014</i>                            |          |
| Buçaco, Blend   | € 150.00 |
| <i>Bairrada, Portugal 2013</i>                            |          |
| Druida Reserva, Encruzado                                 | € 45.00  |
| <i>Dão, Portugal 2018</i>                                 |          |
| Julia Kemper Blanc de Noirs, Touriga Nacional (Biológico) | € 25.00  |
| <i>Dão, Portugal 2017</i>                                 |          |
| Quinta dos Carvalhais Branco Especial, Blend              | € 90.00  |
| <i>Dão, Portugal</i>                                      |          |
| Quinta do Carmo Reserva, Roupeiro, Arinto                 | € 90.00  |
| <i>Alentejo, Portugal 2016</i>                            |          |
| Invisível, Aragonês                                       | € 29.00  |
| <i>Alentejo, Portugal 2017</i>                            |          |
| Liberalitas, Verdelho, Antão Vaz e Arinto                 | € 25.00  |
| <i>Alentejo, Portugal 2018</i>                            |          |
| Morgado do Quintão, Crato                                 | € 35.00  |
| <i>Algarve, Portugal 2018</i>                             |          |
| Adega Mãe, Arinto   | € 25.00  |
| <i>Lisboa, Portugal 2016</i>                              |          |
| FRANÇA  |          |
| Hubert Brochard Pouilly-Fumé, Sauvignon Blanc             | € 79.00  |
| <i>Loire, França 2017</i>                                 |          |
| Chanson Père & Fils Chablis, Chardonnay                   | € 75.00  |
| <i>Borgonha, França 2017</i>                              |          |
| Rolly Gassman Classic, Gewürztraminer                     | € 65.00  |
| <i>Alsácia, França 2016</i>                               |          |

---

## VINHOS BRANCOS

---

## NOVA ZELÂNDIA

Ribbonwood, Riesling € 75.00

*Marlborough, Nova Zelândia 2015*

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc € 79.00

*Marlborough, Nova Zelândia 2018*

## CHILE

Montes Alhpa € 72.00

*Vale Central, Chile 2014*

## ÁUSTRIA

Loimer, Grüner Veltliner (Biodinâmico) € 88.00

*Kamptal, Áustria 2017*

## ITÁLIA

Borgo Molino, Pinot Grigio € 59.00

*Veneza, Itália*

## EUA

Hess Select, Chardonnay € 63.00

*Califórnia, EUA 2016*

---

## VINHOS ROSÉ

---

Miraval € 59.00

*Provença, França*

Quinta do Todão Rosé € 21.00

*Douro, Portugal 2017*

Herdade do Cebolal € 25.00

*Setúbal, Portugal*

Malhadinha € 55.00

*Alentejo, Portugal 2017*

# VINHOS TINTOS

| PORTUGAL   |          |
|--|----------|
| Pardusco Private, Blend<br><i>Vinho Verde, Portugal 2012</i>   | € 39.00  |
| Niepoort Charme, Blend<br><i>Douro, Portugal 2016</i>  | €130.00  |
| Barca Velha, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão<br><i>Douro, Portugal 2004</i>           | €1620.00 |
| Quinta da Leda, Blend<br><i>Douro, Portugal 2016</i>   | € 89.00  |
| Quinta do Todão Reserva, Blend<br><i>Douro, Portugal 2013</i>  | € 35.00  |
| Quinta do Crasto Vinha Da Ponte, Blend<br><i>Douro, Portugal 2014</i>  | €295.00  |
| Chryseia, Touriga Nacional, Touriga Franca<br><i>Douro, Portugal 2016</i>                                      | €129.00  |
| Palácio dos Távoras, Alicante Bouschet<br><i>Trás-Os-Montes, Portugal 2015</i>                                 | € 99.00  |
| Quinta dos Termos Seleção, Touriga Nacional, Rufete, Jaen, Trincadeira<br><i>Beira Interior, Portugal 2014</i> | € 25.00  |
| Sidónio de Sousa Vinho D'author, Baga<br><i>Bairrada, Portugal 2009</i>  | € 51.00  |
| Outrora, Baga<br><i>Bairrada, Portugal 2013</i>  | € 69.00  |
| Buçaco, Baga, Touriga Nacional<br><i>Bairrada, Portugal 2002</i>   | €195.00  |
| Vidente, Blend<br><i>Dão, Portugal 2015</i>  | € 25.00  |
| Julia Kemper Elpenor, Blend<br><i>Dão, Portugal 2011</i>   | € 25.00  |
| Dona Isabel Juliana, Blend<br><i>Tejo, Portugal 2013</i>   | € 80.00  |
| Quinta da Bacalhôa, Cabernet Sauvignon, Merlot<br><i>Setúbal, Portugal 2015</i>                                | € 45.00  |
| Howard's Folly "Sonhador"<br><i>Alentejo, Portugal 2015</i>  | € 29.00  |
| Liberalitas, Alicante Bouschet, Arazgonez, Touriga Nacional, Syrah<br><i>Alentejo, Portugal 2014</i>           | € 25.00  |
| Pêra Manca, Aragonez, Trincadeira<br><i>Alentejo, Portugal 2013</i>  | €555.00  |
| Cartuxa, Blend<br><i>Alentejo, Portugal 2015</i>   | € 49.00  |
| Mouchão, Alicante Bouschet<br><i>Alentejo, Portugal 2013</i>   | € 89.00  |
| Reserva Do Comendador, Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional<br><i>Alentejo, Portugal 2014</i>            | € 89.00  |
| Viúva Gomes, Ramisco<br><i>Colares, Portugal 1969</i>  | € 125.00 |

# VINHOS TINTOS

|  |          |
|--|----------|
| <b>FRANÇA</b>  |          |
| Amiral de Beychevelle, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet<br><i>FrancBordéus, França 2016</i>          | €104.00  |
| Chateau Latour<br><i>Bordéus, França 2011</i>  | €1350.00 |
| Chateau Lafite Rothschild, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot<br><i>Bordéus, França 2014</i>       | €1390.00 |
| Vidal Fleury Crozes-Hermitage, Syrah<br><i>Vallé du Rhône, França 2015</i>                               | € 45.00  |
| Chateau Pétrus, Merlot, Cabernet Franc<br><i>Bordeus, França 2011</i>                                    | €6220.00 |
| <b>ESPANHA</b>   |          |
| Tondonia Reserva, Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha<br><i>Rioja, Espanha 2005</i>                 | € 97.00  |
| Mauro, Tempranillo, Syrah<br><i>Ribera del Duero, Espanha 2016</i>                                       | € 89.00  |
| Álvaro Palacios Les Terrasses, Blend<br><i>Priorat, Espanha 2016</i>                                     | € 81.00  |
| Vega Sicilia Único, Tempranillo, Merlot<br><i>Ribera del Duero, Espanha 2006</i>                         | €505.00  |
| <b>NOVA ZELÂNDIA</b>   |          |
| Ribbonwood, Pinot Noir<br><i>Marlborough, Nova Zelândia 2014</i>   | € 89.00  |
| <b>CHILE</b>   |          |
| Montes Alpha, Syrah<br><i>Colchagua Valley, Chile 2016</i>   | € 72.00  |
| Almaviva, Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc, Petit Verdot<br><i>Vale Central, Chile 2014</i> | €290.00  |
| <b>ARGENTINA</b>   |          |
| Crios, Malbec<br><i>Mendoza, Argentina 2017</i>  | € 55.00  |
| <b>AUSTRÁLIA</b>   |          |
| Peter Lehman Hill & Valley, Shiraz<br><i>Barossa Valley, Austrália 2013</i>                              | € 89,00  |
| <b>EUA</b>   |          |
| Hess Select, Pinot Noir<br><i>California, EUA 2016</i>   | € 95.00  |
| <b>ITÁLIA</b>  |          |
| Brancaia Chianti Clássico Riserva, Sangiovese<br><i>Chianti, Itália 2013</i>                             | € 98.00  |
| Gaja Barolo Dragomis, Nebbiolo<br><i>Piedmonte, Itália 2014</i>  | €170.00  |

---

# COCKTAILS

---

## CLÁSSICOS / CLASSICS

|   |         |
|---|---------|
| <b>Caipirinha</b><br>Cachaça, Lima e Açúcar branco<br><i>Sugar-cane, Eau-de-vie, Lime and Sugar</i>                                 | € 14.00 |
| <b>Cosmopolitan</b><br>Vodka, Sumo de limão, Cointreau e Sumo de Arando<br><i>Vodka, Lemon Juice, Cointreau and Cranberry Juice</i> | € 15.00 |
| <b>Daiquiri</b><br>Rum, Sumo de lima e Xarope de Açúcar<br><i>Rhum, Lime juice and Sugar Syrup</i>                                  | € 14.00 |
| <b>Dry Martini</b><br>Gin e Vermute Seco<br><i>Gin and Dry Vermouth</i>   | € 12.00 |
| <b>Manhattan</b><br>Martini Rosso e Bourbon<br><i>Martini Rosso and Bourbon</i>   | € 13.00 |
| <b>Margarita</b><br>Tequilla, Triple-Sec e Sumo Limão<br><i>Tequila, Triple-sec and Lemon juice</i>                                 | € 14.00 |
| <b>Negroni</b><br>Campari, Martini Rosso e Gin<br><i>Campari, Martini Rosso and Gin</i>   | € 13.00 |

## LONG DRINKS

|  |         |
|--|---------|
| <b>Bloody Mary</b><br>Vodka, Sumo de Tomate, Tabasco, Sal e Pimenta<br><i>Vodka, Tomato Juice, Tabasco, Salt and Pepper</i>              | € 14.00 |
| <b>Mojito</b><br>Rum, Lima, Soda e Hortelã<br><i>Rhum, Lime, Soda and Mint</i>   | € 14.00 |
| <b>Piña Colada</b><br>Rum, Sumo de Ananás e Leite de Côco<br><i>Rhum, Pineapple Juice, and Coconut Milk</i>                              | € 15.00 |
| <b>Porto Tonic</b><br>Porto e Água Tônica<br><i>Port and Tonic Water</i>   | € 12.00 |
| <b>Singapore Sling</b><br>Gin, Grenadine, Cointreau, Sumo de Ananás e Lima<br><i>Gin, Grenadine, Cointreau, Pineapple and Lime Juice</i> | € 13.00 |

\* se o seu Cocktail de eleição não constar no Menu, desafie o nosso Barman!  
\* if your Cocktail preference is not on the Menu, challenge our Bartender!

---

# COCKTAILS

---

## AFTER DINNER

### Brandy Alexander € 12.00

Licor de Cacau Escuro, Brandy e Natas  
*Dark Cocoa Liqueur, Brandy and Cream*

### Expresso Martini € 13.00

Café Expresso, Licor de Café e Vodka  
*Coffee Expresso, Coffee Liqueur and Vodka*

### Irish Coffee € 13.00

Jameson, Natas, Café e Xarope de Açúcar  
*Jameson, Cream, Coffee and Sugar Syrup*

## VIRGINS

### Virgin Apple Mojito € 09.00

Sumo de Maçã, Sumo de Limão, Água Gaseificada e Hortelã  
*Apple Juice, Lemon Juice, Sparkling Water and Mint*

### Virgin Colada € 11.00

Sumo de Ananás, Leite de Côco e Sumo de Limão  
*Pineapple Juice, Coconut Milk and Lemon Juice*

### Virgin Mary € 12.00

Sumo Tomate, Molho Inglês, Tabasco, Sal, Pimenta e Sumo de Limão  
*Tomato and Lemon Juice, Worcestershire Sauce, Tabasco, Salt and Pepper*

## SÓ FRUTA / JUST FRUIT

### San Francisco € 12.00

Mix de Sumos de Laranja, Limão, Ananás, Pêssego e Grenadine  
*Mix of Orange, Lemon, Pineapple and Peach Juices, and Grenadine*

\* se o seu Cocktail de eleição não constar no Menu, desafie o nosso Barman!

\* if your Cocktail preference is not on the Menu, challenge our Bartender!

---

**BAR**

---

## SUMOS / JUICES

|  |         |
|--|---------|
| Compal 20 cl   | € 05.00 |
| Sumo de Laranja Natural 30 cl<br><i>Fresh Orange Juice</i> | € 06.00 |
| Sumo Natural do Dia 30 cl<br><i>Fresh Juice of the Day</i> | € 05.00 |

## REFRIGERANTES / SOFT DRINKS

|   |         |
|---|---------|
| Coca-Cola 20 cl   | € 05.00 |
| Coca-Cola Zero 20 cl  | € 05.00 |
| Sprite 33 cl  | € 05.00 |
| Fanta Laranja 25 cl   | € 05.00 |
| Ginger Ale 20 cl  | € 05.00 |
| Nestea 33 cl<br><i>Pêssego, Manga Ananás, Limão</i><br><i>Peach, Mango and Pineapple, Lemon</i> | € 05.00 |

## SANGRIAS

|  |         |
|--|---------|
| Sangria de Vinho Branco 1 L<br><i>White Sangria 1 L</i>              | € 17.00 |
| Sangria de Vinho Tinto 1 L<br><i>Red Sangria 1 L</i>                 | € 17.00 |
| <i>Sangria de Espumante 1 L</i><br><i>Sparkling Wine Sangria 1 L</i> | € 22.00 |

## CIDRAS / CIDERS

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Sommerby 33 cl  | € 06.00 |
| Strongbow 33 cl | € 06.00 |

## CERVEJAS NACIONAIS / NATIONAL BEERS

|   |         |
|---|---------|
| Sagres 33 cl                                    | € 05.00 |
| Super Bock 33 cl                                | € 05.00 |
| Super Bock Stout 33 cl                          | € 05.00 |
| Super Bock 0% Álcool 33 cl<br><i>0% Alcohol</i> | € 05.00 |

## CERVEJAS IMPORTADAS / IMPORTED BEERS

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Carlsberg 25 cl | € 06.00 |
| Corona 35 cl    | € 09.00 |
| Guinness 33 cl  | € 09.00 |
| Heineken 25 cl  | € 09.00 |



---

**BAR**

---

## APERITIVOS / APERITIFS

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Aperol 5 cl        | € 13.00 |
| Campari 5 cl       | € 09.00 |
| Fernet Branca 5 cl | € 09.00 |
| Jagermeister 5 cl  | € 09.00 |
| Pimm's 5 cl        | € 12.00 |
| Pernod 5 cl        | € 09.00 |
| Ricard 5 cl        | € 10.00 |
| Martini 5 cl       | € 09.00 |
| Bianco, Rosso, Dry |         |

## DIGESTIVOS / DIGESTIVES

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| Barbeito Madeira meio doce 5 cl | € 10.00 |
| Barbeito Madeira meio seco 5 cl | € 10.00 |
| Moscatel de Setúbal 5 cl        | € 09.00 |

---

**BAR**

---

## WHISKY

## MALTE

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Balvenie Port Wood 5 cl | € 50.00 |
| Cardhu 5 cl             | € 20.00 |
| Glenfiddich 5 cl        | € 20.00 |
| Macallan Sienna 5 cl    | € 30.00 |

## IRISH

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Bushmills 5 cl                   | € 15.00 |
| Jameson 5 cl                     | € 14.00 |
| Jameson 12 Anos 5 cl<br>12 Years | € 20.00 |

## SCOTCH

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Ballantines 5 cl                     | € 14.00 |
| Chivas Regal 18 Anos   18 Years 5 cl | € 18.00 |
| Famous Grouse 5 cl                   | € 14.00 |
| J.W. Red Label 5 cl                  | € 14.00 |
| J.W. Black Label 5 cl                | € 18.00 |

## BOURBON

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| Canadian Club 5 cl              | € 14.00 |
| Bulleit Bourbon 5 cl            | € 14.00 |
| Jack Daniels 5 cl               | € 14.00 |
| Jack Daniels Single Barrel 5 cl | € 20.00 |

---

**BAR**

---

## VODKA

Absolut Blue 5 cl € 12.00

Belvedere 5 cl € 18.00

Finlândia 5 cl € 12.00

Grey Goose 5 cl € 18.00

## TEQUILA

Olmecca 5 cl € 12.00

Olmecca Oro 5 cl € 14.00

Patron 5 cl € 18.00

## RUM / RHUM

Havana Blanco 5 cl € 12.00

Havana 7 Anos 5 cl € 18.00  
7 Years

Plantation Dark 5 cl € 12.00

## AGUARDENTE DE CANA

Cachaça Janeiro 5 cl € 11.00

Sagatiba 5 cl € 12.00

## LICORES NACIONAIS / NATIONAL LIQUORS

Amarguinha 5 cl € 12.00

Ginja 5 cl € 12.00

Licor Beirão 5 cl € 12.00

## LICORES IMPORTADOS / IMPORTED LIQUORS

Amaretto Disarono 5 cl € 12.00

Baileys 5 cl € 12.00

Batida de Coco 5 cl € 12.00

Cointreau 5 cl € 12.00

Drambuie 5 cl € 12.00

Frangélico 5 cl € 12.00

Kahlua 5 cl € 12.00

Limoncello 5 cl € 12.00

Malibu 5 cl € 12.00

## COGNAC, ARMAGNAC &amp; BRANDY

Adega Velha 5 cl € 15.00

Aliança XO 5 cl € 35.00

Antiquíssima 5 cl € 15.00

C.R.F. 5 cl € 12.00

Hennessy XO 5 cl € 55.00

Macieira XO 5 cl € 15.00

Remy Martin VSOP 5 cl € 16.00

Remy Martin XO 5 cl € 75.00

---

# GINO'CLOCK

---

|  |         |
|--|---------|
| <b>Beefeater 24</b><br><i>Zeste de Toranja &amp; Chá Verde • Schweppes Premium</i>         | € 12.00 |
| <b>Bulldog</b><br><i>Zeste de Lima • Schweppes Premium</i>                                 | € 12.00 |
| <b>Citadelle Reserve</b><br><i>Zeste de Lima e Limão &amp; Cardamomo • Le Tribute</i>      | € 16.00 |
| <b>G Vine Florasion</b><br><i>Zeste de Lima e Limão &amp; Cardamomo • Le Tribute</i>       | € 16.00 |
| <b>Gin Mare</b><br><i>Tomate Cherry &amp; Alecrim • 1724</i>                               | € 15.00 |
| <b>Gin Tinto</b><br><i>Uva Preta • Schweppes Hibiscus</i>                                  | € 14.00 |
| <b>Hendricks</b><br><i>Pepino • Schweppes Premium</i>                                      | € 13.00 |
| <b>Jinzu</b><br><i>Zeste de Laranja &amp; Pimenta Rosa • Schweppes Hibiscus</i>            | € 16.00 |
| <b>London nº1</b><br><i>Zeste de Lima e Limão • 1724</i>                                   | € 17.00 |
| <b>Martin Millers</b><br><i>Zeste de Limão &amp; Zimbro • Schweppes Premium</i>            | € 13.00 |
| <b>NAO</b><br><i>Zeste de Laranja &amp; Grão de Café • Le Tribute</i>                      | € 15.00 |
| <b>Nordés</b><br><i>Louro &amp; Uva Branca • Fever Tree Mediterrâneo</i>                   | € 14.00 |
| <b>Ophir</b><br><i>Malagueta &amp; Laranja • Schweppes Premium</i>                         | € 16.00 |
| <b>Oxley</b><br><i>Zeste de Lima • Schweppes Premium</i>                                   | € 18.00 |
| <b>Sylvius</b><br><i>Morango &amp; Anis • 1724</i>   | € 13.00 |
| <b>Star of Bombay</b><br><i>Zeste de Laranja • Le Tribute</i>                              | € 15.00 |
| <b>Tanqueray Rangpur</b><br><i>Lima Kafir • Schweppes Hibiscus</i>                         | € 13.00 |
| <b>Tanqueray Sevilla</b><br><i>Zeste de Laranja &amp; Canela • Fever Tree Mediterrâneo</i> | € 15.00 |
| <b>William Chase Extra Dry</b><br><i>Zeste de Limão &amp; Chá Earl Grey • Le Tribute</i>   | € 15.00 |

# CAFETARIA

## CAFÉ / COFFEE

|   |         |
|---|---------|
| Café Espresso   | € 04.00 |
| Cappuccino  | € 05.50 |
| Macchiato   | € 05.50 |
| Meia de Leite<br>Caffe Latté  | € 04.50 |
| Leite com Chocolate<br>Chocolate Milk   | € 05.50 |
| Leite, Leite Magro, Leite de Soja, Leite de Amêndoa<br>Milk, Skim Milk, Soy Milk, Almond Milk | € 03.00 |

## CHÁ & INFUSÕES / TEA & INFUSIONS

|  |         |
|--|---------|
| Chá Verde / Green Tea  | € 04.50 |
| Verde, Verde Menta, Verde Jasmin<br>Green tea, Green Mint, Green Jasmin  |         |
| Chá Preto / Black Tea  | € 04.50 |
| Preto, Descafeinado, Aromatizados<br>English Breakfast, Decaf, Earl Grey, Darjeeling, Pommed'Amour, 4Fruits<br>Rouges                |         |
| Infusões / Infusions   | € 04.50 |
| Rooibos Cederberg, Lúcia Lima, Tília, Menta, Camomila, Citronelle<br>Rooibos Cederberg, Verbena, Linden, Mint, Chamomile, Lemongrass |         |

## ÁGUA NACIONAL / NATIONAL WATER

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| Vitalis 75 cl<br>Still          | € 05.50 |
| Vitalis 37.5 cl<br>Still        | € 04.50 |
| Pedras 75 cl<br>Sparkling       | € 05.50 |
| Pedras 25 cl<br>Sparkling       | € 04.00 |
| Pedras Limão 25 cl<br>Sparkling | € 04.00 |
| Castelo 25 cl<br>Soda           | € 04.00 |

## ÁGUA NACIONAL / NATIONAL WATER

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Perrier 1 L<br>Sparkling          | € 06.00 |
| San Pellegrino 25 cl<br>Sparkling | € 04.00 |
| San Pellegrino 75 cl<br>Sparkling | € 07.00 |
| Voss sem Gás 80 cl<br>Still       | € 08.00 |

# “TAKE ME HOME”

---

## “Delicatessen Bago du Vin”

|   |         |
|---|---------|
| Paté de Azeitona Preta 100g<br><i>Black Olive Pate</i>  | € 07.00 |
| Paté de javali com armagnac 70g<br><i>Wild boar pate with armagnac</i>  | € 07.00 |
| Paté de atum 65g<br><i>Tuna Pate</i>  | € 04.00 |
| Paté de sardinha 65g<br><i>Sardine pate</i>   | € 04.00 |
| Bloc foie gras de pato 70g<br><i>Bloc duck foie gras</i>  | € 15.00 |
| Filetes de Cavala em Azeite picante<br><i>Mackerel Fillets in Spicy Olive Oil</i>   | € 08.00 |
| Conserva de Cavala<br><i>Mackerel Fillets</i>   | € 08.00 |
| Conserva de Sardinha s/ pele s/espinha em Azeite e Limão<br><i>Sardine in Olive Oil and Lemon</i>   | € 08.00 |
| Terrina de queijo Roquefort 130g<br><i>Roquefort cheese terrine</i>   | € 09.00 |
| Cinco Jotas (Presunto Ibérico 100% Bolota) Jabugo 50gr<br><i>Cinco Jotas (Iberian Ham)</i>  | € 25.00 |
| 3 Variedades de Enchidos Bago du Vin *<br>(Paio Lombo, Salame Napoli Pedrazzoli, Salsichon Iberico Belota)<br><i>3 Varieties of Sausages Bago du Vin *</i><br><i>(Paio Lombo, Salame Napoli Pedrazzoli, Salsichon Iberico Belota)</i> | € 29.00 |
| 3 Variedades de Queijos Bago du Vin *<br>(Queijo VOC, Manchego, Stilton Cranberries)<br><i>3 Varieties of Bago du Vin Cheese *</i><br><i>(VOC cheese, Manchego, Stilton Cranberries)</i>  | € 23.00 |
| Azeite Distintus 0.75lt   | € 16.00 |