



GVSTATIO

R E S T A U R A N T E

E D E N D U M E S T U T V I V A S



O Duecîtânia

Sob o lema Veni, Vidi, Vivi (Vir, Ver e Viver) nasce o HD / DUECITÂNIA DESIGN HOTEL: um hotel temático, uma proposta de reinvenção de Roma, na sua essência, na sua vivência, nos seus aspetos mais brilhantes e marcantes.

Um conceito que vive da fusão do espírito cultural romano, com um tratamento conceptual e formal de design contemporâneo, ajustado e focado naquilo que são hoje fatores capazes de oferecer a máxima qualidade aos seus hóspedes - uma experiência única e inesquecível.

E D E N D U M E S T U T V I V A S



GVSTATIO

R E S T A U R A N T E

MENU ROMANO

COUVERT

PÃO, AZEITE REGIONAL E TAPENADE DE AZEITONA

ENTRADA

REQUEIJÃO COM MEL, NOZES E DOCE DE FIGO

PEIXE

DOURADA LUCRINO

A FILETE DE DOURADA, EM CAMA DE LEGUMES E BATATA AO SAL, REGADO COM MOLHO VERDE, TORNAM ESTE PRATO UMA EXPERIÊNCIA DE SABORES QUE IRÁ DESEJAR REPETIR.

CARNE

LOMBINHO DE PORCO COM SALTEADO DE CASTANHAS E MEL

OS ROMANOS NÃO CONHECIAM A BATATA E ESTE PRATO SEGUE OS SEUS COSTUMES, SENDO ACOMPANHADO DE LEGUMES, CASTANHAS E MEL, DOCE TÃO UBÍQUO NA SUA CULINÁRIA.

SOBREMESA

PUDIM ROMANO

PVP: **33,00€**
MENU SEM BEBIDAS

E D E N D U M E S T U T V I V A S

SIMBOLOGIA PARA PRATOS ISENTOS DE GLÚTEN



Atenção

Se é alérgico ou intolerante a alguma das substâncias a seguir discriminadas, e tem dúvidas se esta foi utilizada na preparação/confeção do que pretende consumir, pode solicitar informação a um dos nossos colaboradores.

Cereais que Contêm Glúten

Crustáceos

Ovos

Peixe

Amendoins

Soja

Leite

Frutos de Casca Rija

Aipo

Mostarda

Sementes de Sésamo

Dióxido de Enxofre e Sulfitos

Tremoço

Moluscos

REGIME DE MEIA PENSÃO OU PENSÃO COMPLETA:

INCLUI: SOPA OU ENTRADA, PRATO PRINCIPAL E SOBREMESA, DOS PRATOS ASSINALADOS

CRIANÇAS: SOPA, PRATO INFANTIL E SOBREMESA

CASO OPTE POR UM PRATO QUE NÃO ESTEJA INCLUÍDO, SERÁ COBRADO A DIFERENÇA PERANTE O PRATO MAIS CARO DA MESMA CATEGORIA

**TODOS OS VALORES APRESENTADOS NESTA CARTA
INCLUEM IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR**

E D E N D U M E S T U T V I V A S





GVSTATIO

R E S T A U R A N T E

COUVERT

QUEIJO RABAÇAL, TAPENADE DE AZEITONA, PASTA DE COGUMELOS,
AZEITE VIRGEM EXTRA, MANTEIGA DE ERVAS E SELEÇÃO DE PÃES *5,00€*

SOPAS

- ☒ CREME DE LEGUMES COM AMÊNDOA TORRADA  *3,00€*
- ☒ CREME DE CASTANHAS COM LEVE TOQUE DE NATAS  *4,00€*

ENTRADAS

- ☒ PÉROLAS DE ALHEIRA E QUEIJO RABAÇAL EM CAMA DE COMPOTA DE
CEBOLA ROXA *4,50€*
- ☒ REQUEIJÃO COM MEL, NOZES E DOCE DE FIGO *4,00€*
- OVOS MEXIDOS COM FARINHEIRA *5,00€*
- TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS REGIONAIS *11,00€*
- CAMARÃO FLAMBEADO AO ALHO *19,00€*



☒ OPÇÃO INCLUÍDA NO REGIME DE MEIA-PENSÃO

E D E N D U M E S T U T V I V A S



GVSTATIO

R E S T A U R A N T E



SALADAS

SALADA MISTA 

3,50€

SALADA DE SALMÃO FUMADO

SALMÃO FUMADO, MEL, MISTO DE ALFACES, TOMATE CHERRY, CROUTONS, VINAGRETE BALSÂMICO E FLOR DE SAL

9,50€

 **SALADA CAPRESE DUECITÂNIA** 

QUEIJO FRESCO RABAÇAL, TOMATE, MISTO DE ALFACES, CEBOLA ROXA, MIOLO DE NOZ, VINAGRETE BALSÂMICO E FLOR DE SAL

7,00€

 **SALADA VEGETARIANA**

MISTO DE ALFACES, TOMATE CHERRY, PEPINO, CEBOLA ROXA, FIGO SECO, CROUTONS, MIOLO DE NOZ E VINAGRETE BALSÂMICO

7,00€

 **SALADA CAESAR**

ALFACE ICEBERG, TOMATE CHERRY, MOLHO CAESAR, CROUTONS E PARMESÃO LASCADO

9,00€

SALADA CAESAR DE CAMARÃO

ALFACE ICEBERG, TOMATE CHERRY, MOLHO CAESAR, MIOLO DE CAMARÃO, CROUTONS E PARMESÃO LASCADO

14,00€

SALADA CAESAR DE FRANGO

ALFACE ICEBERG, TOMATE CHERRY, MOLHO CAESAR, PEITO DE FRANGO, CROUTONS E PARMESÃO LASCADO

10,50€

 OPÇÃO INCLUÍDA NO REGIME DE MEIA-PENSÃO, NA CATEGORIA DE PRATOS PRINCIPAIS


E D E N D U M E S T U T V I V A S




GVSTATIO

R E S T A U R A N T E

PEIXE

- ✦ **DOURADA LUCRINO** 
A FILETE DE DOURADA, EM CAMA DE LEGUMES E BATATA AO SAL, REGADO COM MOLHO VERDE, TORNAM ESTE PRATO UMA EXPERIÊNCIA DE SABORES QUE IRÁ DESEJAR REPETIR. *14,50€*

- ✦ **TRANCHE DE SALMÃO COM LEGUMES ASSADOS E BATATA COZIDA** 
O SALMÃO GRELHADO, AROMATIZADO COM TOMILHO LIMÃO, UNIDO À SUAVIDADE DOS SEUS ACOMPANHAMENTOS, FAZEM DESTE PRATO UMA SAUDÁVEL E SURPREENDENTE COMBINAÇÃO DE SABORES. *15,50€*

POLVO À LAGAREIRO

- NÃO DEIXE DE PROVAR ESTA FAMOSA RECEITA DE POLVO COM A TRADICIONAL BATATA A MURRO E MIGAS SERRANAS, BEM REGADAS COM AZEITE PRODUZIDO COM A NOSSA AZEITONA. *16,50€*

BACALHAU COM CROSTA DE BROA

- O TRADICIONAL BACALHAU, COMBINADO COM BROA DE MILHO E CEBOLA CONFITADA, ACOMPANHADO COM A FAMOSA BATATA A MURRO E OS GRELOS DA NOSSA HORTA, PROMETEM UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA DE DEGUSTAÇÃO. *17,50€*

✦ OPÇÃO INCLUÍDA NO REGIME DE MEIA-PENSÃO



E D E N D U M E S T U T V I V A S



GVSTATIO

R E S T A U R A N T E



CARNE

❖ FRANGO CONFITADO E FRUTOS SECOS

A COMBINAÇÃO DESTES SABORES REGADOS COM MOLHO DEMIGLACE E FRUTOS SECOS, ACOMPANHAM DE BATATA CASEIRA FRITA AROMATIZADA COM ORÉGÃOS E SALADA MISTA.

14,00€

❖ LOMBINHO DE PORCO COM SALTEADO DE CASTANHAS E MEL

OS ROMANOS NÃO CONHECIAM A BATATA E ESTE PRATO SEGUE OS SEUS COSTUMES, SENDO ACOMPANHADO DE LEGUMES, CASTANHAS E MEL, DOCE TÃO UBÍQUO NA SUA CULINÁRIA.

15,00€

❖ CHANFANA À MODA DE PENELA

O TÍPICO PRATO DA REGIÃO CONFECCIONADO COM CARNE DE CABRA EM FORNO DE LENHA ACOMPANHADO DE BATATA COZIDA E GRELOS SALTEADOS QUE PERMITIR-LHE-Á DEGUSTAR UMA DAS 7 MARAVILHAS DA GASTRONOMIA PORTUGUESA.

16,00€

VAZIA DE NOVILHO GRELHADA

A POSTA DE NOVILHO SOBRE UM MANTO DE LEGUMES ASSADOS, SÃO ACOMPANHADOS DE BATATA GRATINADA, UMA COMBINAÇÃO COM CARACTERÍSTICAS PECULIARES.

18,00€

NACO DO RABAÇAL

LOMBINHO DE NOVILHO COM MOLHO DE QUEIJO RABAÇAL, GUARNECIDO COM ARROZ DE FRUTOS SECOS E SALADA DE TOMATE E PEPINO AROMATIZADA COM ORÉGÃOS E FLOR DE SAL.

23,00€

❖ OPÇÃO INCLUÍDA NO REGIME DE MEIA-PENSÃO


E D E N D U M E S T U T V I V A S



GVSTATIO

R E S T A U R A N T E

MASSAS E RISOTTOS

- ✦ **LÍNGUINI COM LEGUMES ASSADOS** *12,00€*
LINGUINI SALTEADO COM LEGUMES ASSADOS, EM MOLHO DE TOMATE E LASCAS DE PARMESÃO
- ✦ **RISOTTO DE COGUMELOS**  *13,00€*
RISOTTO DE COGUMELOS LIGADO COM PARMESÃO E AROMA DE TRUFA
- ✦ **RISOTTO DE CAMARÃO** *16,50€*
RISOTTO DE CAMARÃO ENTRELAÇADO COM PARMESÃO E BALSAMO DE MARISCO

PIZZAS

- ✦ **PIZZA MARGHERITA** *11,50€*
MOLHO DE TOMATE, QUEIJO MOZARELLA, TOMATE CHERRY
- ✦ **PIZZA AL FUNGHI** *12,50€*
MOLHO DE TOMATE, QUEIJO MOZARELLA, FIAMBRE E COGUMELOS
- ✦ **PIZZA RABAÇAL** *13,50€*
MOLHO DE TOMATE, QUEIJO MOZARELLA, QUEIJO RABAÇAL, AZEITONA PRETA, TOMATE CHERRY E CEBOLA ROXA

✦ OPÇÃO INCLUÍDA NO REGIME DE MEIA-PENSÃO



E D E N D U M E S T U T I V A S




GVSTATIO


R E S T A U R A N T E



VEGAN

- ✦ **SALADA DE QUINOA** 
A QUINOA EM CAMA DE MISTO DE ALFACES, GUARNECIDA COM FRUTOS SECOS E GOMOS DE LARANJA *10,00€*
- ✦ **WRAP DE LEGUMES**
O WRAP GUARNECIDO COM LEGUMES ASSADOS E REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO *12,00€*

PRATOS INFANTIS PARA OS MAIS PEQUENOS

- ✦ **DOURADINHOS COM ARROZ E SALADA** *7,00€*
- ✦ **ESPARGUETE À BOLONHESA** *9,00€*
- ✦ **BIFINHO DE FRANGO COM BATATA FRITA E SALADA**  *8,50€*




✦ OPÇÃO INCLUÍDA NO REGIME DE MEIA-PENSÃO



GVSTATIO

R E S T A U R A N T E

SOBREMESAS

- ✦ TORTA DE ABACAXI REGADA COM GELEIA *4,00€*
- ✦ A TRADICIONAL MAÇÃ ASSADA  *4,00€*
- ✦ PUDIM ROMANO  *4,00€*
- ✦ CHEESECAKE DE FORNO COM DOCE DE MORANGO *4,50€*
- ✦ TARTE DE AMÊNDOA *4,50€*
- ✦ SINTONIA DE FRUTAS  *4,50€*
- PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE E SORVETE DE TANGERINA *5,50€*
- FOLHADINHO DE REQUEIJÃO COM MEL, NOZES E DOCE DE ABÓBORA *7,50€*
- TRIOLOGIA DO CHEF (PUDIM ROMANO, CHEESECAKE E TORTA DE ABACAXI) *11,00€*

SUGERIMOS ACOMPANHAR A SOBREMESA COM:

- VINHO DO PORTO RUBY 5CL *4,50€*
- MOSCATEL DE SETÚBAL 5CL (QUINTA DA BACALHOA) *4,50€*
- VINHO MADEIRA (MEIO DOCE) 6CL *4,50€*

✦ OPÇÃO INCLUÍDA NO REGIME DE MEIA-PENSÃO

E D E N D U M E S T U T V I V A S





GVSTATIO

R E S T A U R A N T E

E D E N D U M E S T U T V I V A S



GVSTATIO

R E S T A U R A N T E

CARTA DE VINHOS

E

BEBIDAS

E D E N D U M E S T U T V I V A S

CARTA DE VINHOS

VINHO A COPO (15CL)

VINHO AROMATIZADO (VINHO LEVEMENTE AQUECIDO AROMATIZADO COM ERVAS DO DUEÇA)	<i>5,00 €</i>
VINHO BRANCO LAPA DOS REIS (REGIONAL) OU VILA REAL (DOURO)	<i>4,00 €</i>
VINHO TINTO LAPA DOS REIS (REGIONAL) OU VILA REAL (DOURO)	<i>4,00 €</i>
ESPUMANTE LAPA DOS REIS BRUTO (REGIONAL)	<i>4,00 €</i>

VINHOS DA CASA

BRANCO

VILA REAL (DOURO) CARÁCTER MINERAL, CORPO MÉDIO, FRUTADO, FRESCO E CROCANTE VIOSINHO, MALVASIA FINA, FERNÃO PIRES	<i>12,00 €</i>
LAPA DOS REIS (REGIONAL) TONS DOURADOS, EQUILIBRADO E DE TANINOS SUAVES ARINTO, FERNÃO PIRES	<i>13,50 €</i>
ENCOSTA DA CRIVEIRA (REGIONAL) COR CLARA E BONITA, FRESCO E AROMÁTICO ARINTO, FERNÃO PIRES	<i>18,00 €</i>

TINTO

VILA REAL (DOURO) FRUTA MADURA, PERSISTENTE E ACIDEZ VIVA TINTA BARROCA, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL	<i>12,00 €</i>
LAPA DOS REIS (REGIONAL) FRUTADO E COM ACIDEZ ACENTUADA. TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ	<i>12,00 €</i>
LAPA DOS REIS RESERVA (REGIONAL) ENCORPADO, EXPRESSIVO, FRUTOS SILVESTRES E TANINOS SUAVES TOURIGA NACIONAL, BASTARDO	<i>16,00 €</i>
ENCOSTA DA CRIVEIRA (REGIONAL) COM TONS VIOLÁCEOS, AROMÁTICO, DELICADO E FINO BAGA, ALFROCHEIRO, TOURIGA NACIONAL	<i>22,00 €</i>



VINHOS VERDES

BRANCO

MUROS ANTIGOS ESCOLHA

FRUTADO, FLORAL E DE BAIXA ACIDEZ
ALVARINHO, LOUREIRO, AVESSO

15,00 €

MUROS ANTIGOS ALVARINHO

AROMA INTENSO, FRUTOS TROPICAIS, PERSISTENTE E COM BOA ACIDEZ
ALVARINHO

24,00 €

ROSÉ

BARRETE

COR SALMÃO, NOTAS DE MORANGO E FRAMBOESA, FRESCO
PADEIRO DE BASTO

15,00 €

TRÁS-OS-MONTES

BRANCO

CASAL FARIA

FRESCO, CÍTRICO E COM NOTAS FLORAIS, EQUILIBRADO NO PALATO E BOA ACIDEZ
VIOSINHO, CÓDEGA-DE-LARINHO

14,00 €

TINTO

CASAL FARIA

FRESCO E EQUILIBRADO, COM NOTAS DE ESPECIARIAS E CACAU, FINAL LONGO E
PERSISTENTE
TINTA AMARELA, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL

14,00 €

CASAL FARIA RESERVA

COR RUBY COM AROMA FRUTADO E NUANCES DE BAUNILHA, BOA ACIDEZ, CORPO E FINAL
DE BOCA
TINTA AMARELA, BASTARDO E TINTA FRANCA

22,00 €

ROSÉ

QUINTA DE ARCOSSÓ

COR SALMÃO COM AROMAS PRIMÁRIOS DE FRUTA VERMELHA, NA BOCA EVIDENCIA
VOLUME, ACIDEZ E SABORES A FRUTA, COMO MORANGO E ALPERCE.
BASTARDO

19,00 €



CARTA DE VINHOS

DOURO

BRANCO

PREGUIÇA

AROMA FRUTADO, COM DESTAQUE PARA FRUTAS TROPICAIS, ESPECIALMENTE MARACUJÁ.
CHEIO MACIO E SUAVE
MALVASIA FINA

19,00 €

HASSO

DE COR CÍTRICA, EXUBERANTE NO NARIZ, COM NOTAS FRUTADAS E FLORAIS INTENSAS.
FRESCO, MINERAL E LONGO DE BOCA
RABIGATO, VIOSINHO, CÓDEGA DE LARINHO, DONZELINHO

20,00 €

TERRAS DO GRIFO

COR CITRINA, NOTAS TROPICAIS, CÍTRICAS E FLORES BRANCAS, FRESCO E VIVO
VIOSINHO, GOUVEIO REAL, RABIGATO, MALVASIA FINA

22,00 €

TINTO

100 HECTARES

FRUTOS SILVESTRES E CEREJAS, FRUTADO
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA

15,00 €

TEORIA RESERVA

DE COR VIOLÁCEA, MARCADO POR AROMAS DE FRUTA PRETA, ESPECIARIAS E BAUNILHA.
ESTRUTURA DE TANINOS FIRMES E ELEGANTES
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ

16,00 €

BAFARELA RESERVA

COR INTENSA E CARREGADA, NOTAS FLORAIS, COM FINAL LONGO E PERSISTENTE
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA AMARELA

19,00 €

HASSO

COR GRANADA, AROMA PRONUNCIADO A FRUTAS PRETAS MADURAS E FRUTAS SILVESTRES.
ENCORPADO, TANINOS FIRMES MAS MACIOS. FINAL LONGO E MUITO PERSISTENTE
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA

20,00 €

TERRAS DO GRIFO

RUBY, AROMA A FRUTOS SILVESTRES, MADEIRA, REDONDO E MACIO
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTO CÃO, SOUSÃO

22,00 €

PREGUIÇA RESERVA

DE COR RUBI INTENSA, AROMA COMPLEXO COM NOTAS DE FRUTOS VERMELHOS, FLORAIS,
BALSÂMICO E BAUNILHA. NA BOCA ENCORPADO, TANINOSO E COM FINAL LARGO
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ

23,00 €

ROSÉ

CONDE DE MONSUL

DE COR ROSA SECO, AROMA JOVEM, CÍTRICO E AROMÁTICO. FRESCO, SUAVE E ELEGANTE
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA

14,00 €

TERRAS DO GRIFO

DE COR ROSA PÁLIDO, APRESENTA AROMAS FRESCOS, COM NOTAS DE MORANGO E
FRAMBOESA. ELEGANTE, COM BOA ACIDEZ E UM FINAL LONGO E PERSISTENTE.
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA

22,00 €



DÃO

BRANCO

RIBEIRO SANTO

AROMAS FLORAIS, TROPICAIS E LEVE BAUNILHA, NA BOCA AMANTEIGADO ENCRUZADO, MALVASIA FINA

14,00 €

OPTA

AROMA DELICADO A FRUTAS BRANCAS (MAÇÃ E PERA), FRESCO, ENCORPADO E MUITO MINERAL, COM VOLUME DE BOCA E PERSISTENTE. FINAL CREMOSO E ELEGANTE. ENCRUZADO

20,00 €

PEDRO E INÊS

SEDUTOR, AROMA A FRUTOS DE POLPA BRANCA E FLORES BRANCAS ENCRUZADO, MALVASIA FINA

45,00 €

QUINTA DA ALAMEDA RESERVA

FRUTA FRESCA, FLORES BRANCAS COM BOM FINAL DE BOCA, REVIGORANTE E APETECÍVEL ENCRUZADO

45,00 €

TINTO

RIBEIRO SANTO

COR VIOLETA COM NOTAS DE FRUTOS VERMELHOS E CEREJA, AVELUDADO TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E ALFROCHEIRO

14,00 €

OPTA

COR PURPURA, AROMA EXPRESSIVO A VIOLETAS, GROSELHA E CÁSSIS. ENCORPADO, COM TANINOS SUAVES, SABOR FLORAL E FRUTAS PRETAS, FINAL COMPLEXO, RICO E PERSISTENTE. TOURIGA NACIONAL

20,00 €

RIBEIRO SANTO RESERVA

RUBY INTENSO, FRUTA PRETA, CARDAMOMO E PIMENTA ROSA TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E ALFROCHEIRO

22,00 €

PEDRO E INÊS

SEDUTOR, NOTAS A CACAU, PIMENTA ROSA E CRAVINHO TOURIGA NACIONAL E ALFROCHEIRO

45,00 €

RIBEIRO SANTO GRANDE ESCOLHA

COR ENCANTADORA, AROMA ELEGANTE E PALADAR EXUBERANTE TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, TINTA RORIZ E TINTO CÃO

50,00 €

RIBEIRO SANTO VINHA DA NEVE

AROMA NOBRE A FRUTA PRETA, NA BOCA TEXTURADO, COM EXCELENTE TANINOS E BOA ACIDEZ TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO E TINTO CÃO

70,00 €

CARTA DE VINHOS

BEIRA ATLÂNTICA

BRANCO

SÃO DOMINGOS

CITRINO E FLORAL, FRESCO
BICAL, MARIA GOMES

13,00 €

QUINTA DAS BÁGEIRAS

TRADICIONAL, AROMAS A CITRINOS COM EVOLUÇÃO PARA MEL
MARIA GOMES, BICAL

18,00 €

PAI ABEL

NOTAS DE BERGAMOTA E FLORES SECAS, ESPECIARIAS, MINERAIS, CONFEITARIA
MARIA GOMES, BICAL

45,00 €

TINTO

QUINTA DAS BÁGEIRAS

FRUTOS SILVESTRES, ESPECIARIAS, TANINOS EQUILIBRADOS
BAGA, TOURIGA NACIONAL

18,00 €

ATAÍDE SEMEDO RESERVA

ENCORPADO E COMPLEXO, FRUTA MADURA
BAGA, TOURIGA NACIONAL

21,00 €

CASA DO CANTO RESERVA

ASPETO LÍMPIDO, AROMA COMPLEXO E ELEGANTE, SABOR FRUTADO E ELEGANTE,
EXCELENTE VOLUME DE BOCA COM DISTINTA PERSISTÊNCIA,
BAGA, TOURIGA NACIONAL E MERLOT

22,00 €

QUINTA DA BÁGEIRAS RESERVA

EXPRESSIVO, FRUTOS SILVESTRES, ESPECIARIAS E ERVAS FRESCAS
BAGA, TOURIGA NACIONAL

25,00 €

AVÔ FAUSTO

TRADICIONAL, ELEGANTE E FRESCO, FRUTOS VERMELHOS
BAGA, TOURIGA NACIONAL

45,00 €



LISBOA, PENÍNSULA DE SETÚBAL E VALE DO TEJO

BRANCO

PROVA RÉGIA

CRISTALINO, CÍTRICO E FLORAL, FRESCO E INTENSO
ARINTO

16,00 €

VIDIGAL

DE COR CÍTRICA, AROMA A FRUTA DE POLPA BRANCA E CITRINOS, NA BOCA É FRESCO
COM ACIDEZ BEM INTEGRADA, MINERALIDADE E FINAL LARGO
CHARDONNAY, ARINTO

21,00 €

NINFA MARIA GOMES

FLORAL, MINERAL, FRUTADO E VOLUMOSO
MARIA GOMES

24,00 €

PLÁTANOS

COR VIBRANTE, AROMA CÍTRICO COM TOQUE DE MADEIRA E PALADAR PROLONGADO
VIOSINHO

25,00 €

TINTO

PERIQUITA

FRUTOS VERMELHOS, APIMENTADO, FRESCO E TEXTURADO
CASTELÃO, TRINCADEIRA

15,00 €

NINFA ESCOLHA

FRUTOS VERMELHOS, APIMENTADO, FRESCO E TEXTURADO
TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, ARAGONEZ

30,00 €

ALENTEJO

BRANCO

ANAS

FRESCO, INTENSO E ELEGANTE
ANTÃO VAZ, VERDELHO, ARINTO

14,00 €

.COM

COR AMARELO LIMÃO, MAIS FRUTADO QUE FLORAL, ENTUSIASTICO NA EXPRESSÃO
AROMÁTICA, VIVO E FRESCO, BOM FINAL DE BOCA
ANTÃO VAZ, VERDELHO E VIOGNIER

15,00 €

JOSÉ PITEIRA

COR CÍTRICA, AROMA JOVEM E FRUTADO COM NOTAS DE LIMA E MAÇÃ VERDE. NA BOCA
REVELA-SE UM VINHO MACIO DE FRESCURA EQUILIBRADA COM FINAL LONGO.
DIAGALVES, ARINTO, ROUPEIRO

15,00 €

TINTO

ANAS

INTENSO, FRUTADO E VIBRANTE, UM VINHO QUE REFLETE O TERROIR ÚNICO DE ORIGEM
ALICANTE BOUSCHET, SYRAH, ARAGONEZ

14,00 €

JOSÉ PITEIRA

COR VIOLETA-RUBY CONCENTRADA, NARIZ INTENSO COM AROMAS DE FRUTAS PRETAS,
BALSÂMICO E ALGUM TABACO, ENCORPADO, COM TANINOS REDONDOS E BOA PERSISTÊNCIA
ALFROCHEIRO, ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, MORETO, TRINCADEIRA

15,00 €

ARUNDEL PETIT

DE COR RUBI INTENSO, FRUTA VERMELHA E PRETA MADURA COM AROMA ELEGANTE E
PROLONGADO
TEMPERANILHO, SYRAH, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET

30,00 €

HERDADE DO SOBROSO RESERVA

DE COR GRANADA PROFUNDA, AROMA COMPLEXO, COM NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS
MADURAS, COMPOTA E CHOCOLATE. FINAL LONGO E INTENSO
ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET, ALFROCHEIRO

35,00 €

E D E N D U M E S T U T V I V A S



CARTA DE VINHOS

ESPUMANTES

LAPA DOS REIS (REGIONAL) BRUTO

FRUTOS SECOS, TANINOS SUAVES, FRESCO E SECO
ARINTO E BAGA

13,00 €

LAPA DOS REIS RESERVA ROSÉ (REGIONAL) BRUTO

FRUTOS TROPICAIS, FRUTOS SILVESTRES, TANINOS SUAVES
PINOT NOIR

16,00 €

SÃO DOMINGOS MEIO SECO

PALADAR SUAVE E FLORAL
BICAL, MARIA GOMES, MALVASIA FINA, GOUVEIO REAL

14,00 €

PEDRA LASCADA EXTRA BRUTO

COR ROSA DIAMANTE, AROMA FRESCO E VIBRANTE MARCADO POR NOTAS FRUTADAS. NA BOCA DESTACA-SE PELA SUA ESPUMA INTENSA, BOLHA FINA E PERSISTÊNCIA.
BAGA

18,00 €

QUINTA DAS BÁGEIRAS BRUTO

FRUTA FRESCA COM NOTAS DE LIMONADA, NATURAL
MARIA GOMES, BICAL, BAGA

19,00 €

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

FRUTADO BRILHANTE, PALADAR SEDUTOR E MATURIDADE ELEGANTE
PINOT NOIR, PINOT MEUNIER E CHARDONNAY

70,00 €

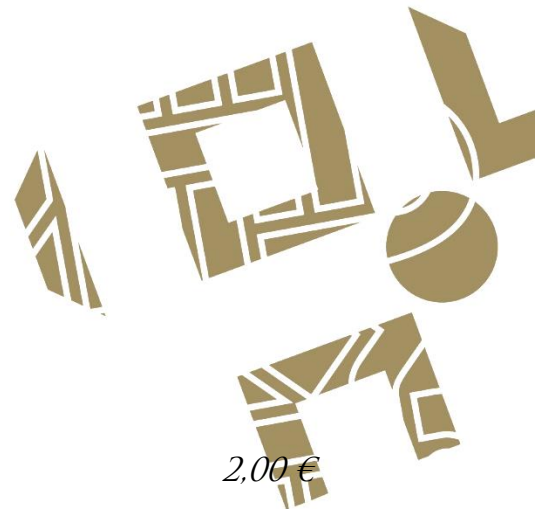
ESPECIALIDADE DUECITÂNIA

HIDROMEL (DIGESTIVO, 5CL)

5,00 €



E D E N D U M E S T U T V I V A S



ÁGUAS E SUMOS

ÁGUA MINERAL 0,5L	2,00 €
ÁGUA MINERAL 1L	2,50 €
ÁGUA DAS PEDRAS 25 CL	1,50 €
ÁGUA DAS PEDRAS 0,75L	2,50 €

FRIZE

GROSELHA	2,00 €
LIMÃO	2,00 €

NORDIC

GINGER ALE	2,00 €
TÓNICA	2,00 €

SUMO NATURAL (LARANJA, ABACAXI OU FRUTOS VERMELHOS)	4,00 €
---	--------

COMPAL NÉCTAR

PÊSSEGO	2,00 €
MANGA	2,00 €
FRUTOS VERMELHOS	2,00 €

FANTA

LARANJA	2,00 €
---------	--------

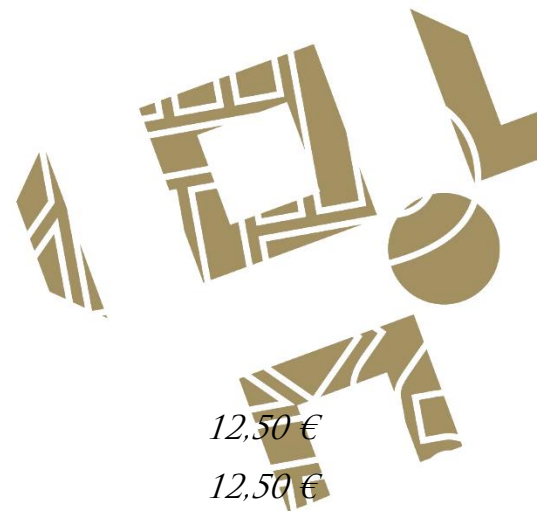
ICE TEA NESTEA

LIMÃO	2,00 €
PÊSSEGO	2,00 €
MANGA-ANANÁS	2,00 €

COCA COLA	2,00 €
-----------	--------

COCA COLA ZERO	2,00 €
----------------	--------

SPRITE	2,00 €
--------	--------



SANGRIAS

BRANCA 1,5L

12,50 €

TINTA 1,5L

12,50 €

ROYAL 1,5L

18,00 €

CERVEJAS E CIDRAS

SAGRES, SAGRES BOHEMIA 33 CL

2,50 €

SUPER BOCK, SUPER BOCK STOUT 33 CL

2,50 €

SUPER BOCK S/ÁLCOOL 33CL

2,50 €

BANDIDA DO POMAR - MAÇÃ 33 CL

2,50 €

BANDIDA DO POMAR - FRUTOS VERMELHOS 33 CL

2,50 €

FINO SUPER BOCK 25 CL

2,00 €

FINO SUPER BOCK 50 CL

4,00 €

CERVEJA ARTESANAL 5 CHAGAS - AMERICAN IPA 33CL

5,00 €

CERVEJA ARTESANAL 5 CHAGAS - IMPERIAL BLACK 33CL

5,00 €

CAFETARIA

CAFÉ EXPRESSO, DESCAFEINADO, CARIOCA

1,50 €

GALÃO, MEIA DE LEITE

2,50 €

CHÁS E INFUSÕES

CHÁ PRETO, CHÁ VERDE, EARL GREY

1,50 €

CAMOMILA, CIDREIRA, TÍLIA, LÚCIA-LIMA, MENTA,

FRUTOS VERMELHOS

1,50 €

“CHÁ DE PEGASUS”

INFUSÃO DE ERVAS CASEIRAS

3,00 €