

GOURMET BAR & TERRACE

B A G O

— DU VIN —

Todos os alimentos são preparados na cozinha onde nozes, glúten e outros alimentos alergénios estão presentes. A descrição dos menus não inclui todos os ingredientes – se possui alguma alergia, informe - se, por favor junto da equipa do restaurante
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients or allergens. Our menu description does not include all ingredients – if you have a food allergy, please ask team members for details.

“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	€ 99.00
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 2013, 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 Piaut 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 <i>Távora-Varosa, Portugal</i>	€ 09.00
Montanha Reserva Brut, Sparkling <i>Espumante, Portugal</i>	€ 07.00
Luís Pato Informal Rosé, Baga <i>Espumante, Portugal</i>	€ 10.00
Perrier Jouet, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay <i>Champagne, França</i>	€ 15.00
Cava Juvé y Camps Cinta Púrpura Brut <i>Espanha</i>	€ 09.00
Borgo Molino Prosecco Motivo Brut, Blend <i>Valdobianne, Itália, 2017</i>	€ 09.00
BRANCO/ WHITE	
Soalheiro, Alvarinho <i>Melgaço, Monção, Portugal 2019</i>	€ 07.00
Dona Berta Reserva Vinhas Velhas, Rabigato <i>Douro, Portugal 2018</i>	€ 08.00
Druida Reserva, Encruzado <i>Dão, Portugal 2017</i>	€ 10.00
Adega Mãe, Arinto <i>Lisboa, Portugal 2017</i>	€ 06.00
Liberalitas, Verdelho, Antão Vaz e Arinto <i>Alentejo, Portugal 2019</i>	€ 06.00
Invisível, Aragonês <i>Alentejo, Portugal, 2018</i>	€ 07.00
Chanson Père & Fils Chablis, Chardonnay <i>Borgonha, França 2017</i>	€ 14.00
Borgo Molino, Pinot Grigio <i>Veneza, Itália, 2018</i>	€ 12.00
SUGESTÃO DA SOMMELIER/ SOMMELIER'S SUGGESTION	€ 07.00
ROSÉ/ ROSÉ	
Quinta do Todão Rosé <i>Douro, Portugal 2017</i>	€ 08.00

VINHO A COPO

	TINTO/ RED	
Quinta do Todão Reserva Vinhas Velhas, Blend		€ 08.00
	<i>Douro, Portugal 2013</i>	
	Adega Mãe, Pinot Noir	€ 09.00
	<i>Lisboa, Portugal 2017</i>	
Quinta dos Termos Selecção, Touriga Nacional, Rufete, Jaen, Trincadeira		€ 08.00
	<i>Beira Interior, Portugal 2014</i>	
Vidente, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Pinheira, Tinta Roriz, Touriga Nacional		€ 08.00
	<i>Dão, Portugal 2017</i>	
	Chryseia, Touriga Nacional, Touriga Franca	€ 26.00
	<i>Douro, Portugal 2016</i>	
Liberalitas, Alicante Bouschet, Arazgonez, Touriga Nacional, Syrah		€ 06.00
	<i>Alentejo, Portugal 2014</i>	
	Crios, Malbec	€ 11.00
	<i>Mendoza, Argentina 2018</i>	
Amiral de Beychevelle, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		€ 21.00
	<i>Bordéus, França 2016</i>	
	SUGESTÃO DA SOMMELIER/ SOMMELIER'S SUGGESTION	€ 08.00

VINHOS BRANCOS

PORTUGAL	
Muros de Melgaço, Alvarinho <i>Vinho Verde, Portugal 2018</i>	€ 39.00
Soalheiro, Alvarinho <i>Vinho Verde, Portugal 2020</i>	€ 25.00
Soalheiro Nature Pur Terroir, Alvarinho (Natural) <i>Vinho Verde, Portugal 2017</i>	€ 41.00
Quinta do Ameal, Loureiro <i>Vinho Verde, Portugal 2018</i>	€ 25.00
Dona Berta Reserva Vinhas Velhas, Rabigato <i>Douro, Portugal 2018</i>	€ 39.00
Palácio da Brejoeira, Alvarinho <i>Vinho Verde, Portugal 2019</i>	€ 41.00
Vallado Prima, Moscatel Galego Branco <i>Douro, Portugal 2019</i>	€ 21.00
Manoella, Blend <i>Douro, Portugal 2018</i>	€ 35.00
Cartuxa, Atão Vaz, Arinto <i>Alentejo, Portugal 2018</i>	€ 31.00
Niepoort Quinta de Baixo Vinhas Velhas, Bical Maria Gomes <i>Bairrada, Portugal 2014</i>	€ 65.00
Luís Pato Vinha Formal, Bical <i>Bairrada, Portugal 2014</i>	€ 49.00
Buçaco, Blend <i>Bairrada, Portugal 2013</i>	€ 150.00
Druida Reserva, Encruzado <i>Dão, Portugal 2018</i>	€ 45.00
Julia Kemper Blanc de Noirs, Touriga Nacional (Biológico) <i>Dão, Portugal 2017</i>	€ 25.00
Quinta dos Carvalhais Branco Especial, Blend <i>Dão, Portugal, Vintage</i>	€ 90.00
Quinta do Carmo Reserva, Roupeiro, Arinto <i>Alentejo, Portugal 2017</i>	€ 49.00
Invisível, Aragonês <i>Alentejo, Portugal 2018</i>	€ 29.00
Liberalitas, Verdelho, Antão Vaz e Arinto <i>Alentejo, Portugal 2018</i>	€ 25.00
Morgado do Quintão, Crato Branco <i>Algarve, Portugal 2018</i>	€ 35.00
Adega Mãe, Arinto <i>Lisboa, Portugal 2017</i>	€ 25.00
Coche, Arinto, Codega, Rabigato <i>Douro, Portugal 2013</i>	€ 95.00
Quinta dos Termos, Fonte da Cal, Siria, Arinto e Verdelho <i>Beira Interior, Portugal 2017</i>	€ 29.00
Quinta da Extrema, Encruzado e Rabigato <i>Douro, Portugal 2016</i>	€ 57.00

VINHOS BRANCOS

FRANÇA

Hubert Brochard Pouilly-Fumé, Sauvignon Blanc € 79.00
Loire, França 2017

Chanson Père & Fils Chablis, Chardonnay € 75.00
Borgonha, França 2017

Rolly Gassman Classic, Gewürztraminer € 65.00
Alsácia, França 2016

NOVA ZELÂNDIA

Ribbonwood, Riesling € 75.00
Marlborough, Nova Zelândia 2015

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc € 79.00
Marlborough, Nova Zelândia 2019

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, 2018

EUA

Hess Select, Chardonnay € 63.00
Califórnia, EUA 2016

VINHOS ROSÉ

Miraval € 59.00
Provença, França, 2018

Quinta do Todão Rosé € 21.00
Douro, Portugal 2017

Apaixonado Rosé € 39.00
Douro, Portugal, 2018

Herdade do Cebolal € 25.00
Setúbal, Portugal

Malhadinha € 55.00
Alentejo, Portugal 2017

VINHOS TINTOS

PORTUGAL	
Pardusco Private, Blend <i>Vinho Verde, Portugal 2012</i>	€ 39.00
Niepoort Charme, Blend <i>Douro, Portugal 2016</i>	€130.00
Barca Velha, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão <i>Douro, Portugal 2004</i>	€1620.00
Quinta da Leda, Blend <i>Douro, Portugal 2016</i>	€ 89.00
Quinta do Todão Reserva, Blend <i>Douro, Portugal 2013</i>	€ 35.00
Quinta do Crasto Vinha Da Ponte, Blend <i>Douro, Portugal 2014</i>	€295.00
Chryseia, Touriga Nacional, Touriga Franca <i>Douro, Portugal 2016</i>	€129.00
Palácio dos Távoras, Alicante Bouschet <i>Trás-Os-Montes, Portugal 2015</i>	€ 99.00
Quinta dos Termos Selecção, Touriga Nacional, Rufete, Jaen, Trincadeira <i>Beira Interior, Portugal 2014</i>	€ 25.00
Sidónio de Sousa Vinho D'author, Baga <i>Bairrada, Portugal 2005</i>	€ 51.00
Outroira, Baga <i>Bairrada, Portugal 2013</i>	€ 69.00
Buçaco, Baga, Touriga Nacional <i>Bairrada, Portugal 2002</i>	€195.00
Vidente, Blend <i>Dão, Portugal 2017</i>	€ 25.00
Julia Kemper Elpenor, Blend <i>Dão, Portugal 2016</i>	€ 25.00
Dona Isabel Juliana, Blend <i>Tejo, Portugal 2013</i>	€ 80.00
Quinta da Bacalhôa, Cabernet Sauvignon, Merlot <i>Setúbal, Portugal 2016</i>	€ 45.00
Howard's Folly "Sonhador" <i>Alentejo, Portugal 2016</i>	€ 29.00
Liberalitas, Alicante Bouschet, Arazgonez, Touriga Nacional, Syrah <i>Alentejo, Portugal 2015</i>	€ 25.00
Amávio, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional <i>Douro, Portugal 2016</i>	€35.00
Grous Moon Harvested, Alicante Bouschet <i>Alentejo, Portugal 2014</i>	€ 95.00
Pêra Manca, Aragonez, Trincadeira <i>Alentejo, Portugal 2013</i>	€555.00
Cartuxa, Blend <i>Alentejo, Portugal 2016</i>	€ 49.00
Mouchão, Alicante Bouschet <i>Alentejo, Portugal 2013</i>	€ 89.00
Reserva Do Comendador, Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional <i>Alentejo, Portugal 2014</i>	€ 89.00
Viúva Gomes, Ramisco <i>Colares, Portugal 1969</i>	€ 125.00

VINHOS TINTOS

FRANÇA	
Amiral de Beychevelle, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet <i>FrancBordéus, França 2016</i>	€104.00
Chateau Latour <i>Bordéus, França 2011</i>	€1350.00
Chateau Lafite Rothschild, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot <i>Bordéus, França 2014</i>	€1390.00
Vidal Fleury Crozes-Hermitage, Syrah <i>Vallé du Rhône, França 2016</i>	€ 45.00
Chateau Pétrus, Merlot, Cabernet Franc <i>Bordeus, França 2011</i>	€6220.00
ESPANHA	
Tondonia Reserva, Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha <i>Rioja, Espanha 2005</i>	€ 97.00
Mauro, Tempranillo, Syrah <i>Ribera del Duero, Espanha 2016</i>	€ 89.00
Álvaro Palacios Les Terrasses, Blend <i>Priorat, Espanha 2016</i>	€ 81.00
Vega Sicilia Único, Tempranillo, Merlot <i>Ribera del Duero, Espanha 2006</i>	€505.00
NOVA ZELÂNDIA	
Ribbonwood, Pinot Noir <i>Marlborough, Nova Zelândia 2014</i>	€ 89.00
CHILE	
Montes Alpha, Syrah <i>Colchaqua Valley, Chile 2016</i>	€ 72.00
Almaviva, Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc, Petit Verdot <i>Vale Central, Chile 2014</i>	€290.00
ARGENTINA	
Crios, Malbec <i>Mendoza, Argentina 2018</i>	€ 55.00
AUSTRÁLIA	
Peter Lehman Hill & Valley, Shiraz <i>Barossa Valley, Austrália 2013</i>	€ 89,00
EUA	
Hess Select, Pinot Noir <i>California, EUA 2016</i>	€ 95.00
ITÁLIA	
Brancaia Chianti Clássico Reserva, Sangiovese <i>Chianti, Itália 2013</i>	€ 98.00
Gaja Barolo Dragomis, Nebbiolo <i>Piedmonte, Itália 2014</i>	€170.00

OS "QUEIJOS"

1 VARIEDADE DE QUEIJO/ 1 VARIETY CHEESE € 12.00

3 VARIEDADES DE QUEIJO/ 3 VARIETYS 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) <i>Montellano 50gr</i>	€13.00
Cinco Jotas (Presunto Ibérico 100% Bolota) <i>Jabugo 50gr</i>	€25.00
1 VARIEDADE DE ENCHIDO/ 1 VARIETY CHARCUTERIE	€16.00
3 VARIEDADES DE ENCHIDOS/ 3 VARIETYS CHARCUTERIE	€29.00
DE PORTUGAL: <i>Paio Lombo Porco Preto</i> <i>Chouriço de sangue</i> <i>Paiola Porco Preto</i> <i>Paio do cachaço Porco Preto</i>	
DE ITÁLIA: <i>Salame Napoli Pedrazzoli</i>	
DE ESPANHA: <i>Tello Fuet Ibérico</i> <i>Chouriço de Vaca Vela</i> <i>Chouriço Iberico Belota Colar</i> <i>Salsichon Iberico Belota</i> <i>Chouriço Ibérico de Bolota</i>	
OUR MIXED CHOICE: Escolha três queijos e três enchidos <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"

Costeletas de Cabrito / Goatling Chops	€ 27.00
<i>Costeletas Marinadas, Chips de Batata Doce / Marinated Chops, Sweet Potato Chips</i>	
Carpaccio de Novilho c/ queijo parmesão e molho caseiro	€ 16.00
<i>Beef Carpaccio with Parmesan cheese and homemade sauce</i>	
Carpaccio de Polvo c/ vinagrete do chef	€ 15.00
<i>Octopus Carpaccio with Chef's Vinaigrette</i>	
Escabeche de Mexilhão / Marinated Mussels	€ 09.00
<i>Mexilhão Marinado num Escabeche Tradicional / Mussels in a Typical Portuguese Marinade</i>	
Bruschetta de Cavala Picante / Spicy Mackerel Bruschetta	€ 12.00
<i>Tostas com Azeite, Manjericão, 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>	
Bruschetta Clássica e Abacate / Classic Bruschetta and Avocado	€ 09.00
<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>	
Burrata e tomate com pesto/ Burrata and tomato with pesto	€ 12.00
Seleção Fritos Portugueses / Selection of Portuguese Fries	€ 09.00
<i>Bolinhas de Alheira (Porco), Pastel de Bacalhau, Croquete de Vitela / Pork Sausage Croquette, Cod Cake, Veal Croquette</i>	
Preguinhos de Novilho" Bago du Vin" com Cebola e Mostarda	€ 18.00
<i>Veal steak in Bread with Onion and Mustard</i>	
Hambúrguer "Bago du Vin"	€ 21.00
<i>Escolha o seu Queijo, Cebola caramelizada, Bacon e Rúcula / Choose your Cheese, Caramelized Onion, Bacon and Arugula</i>	
Prego de Novilho "Tradicional" / "Traditional" Veal steak in Bread	€ 18.00
<i>Personalize com (Cebola, Mostarda, Cebola Caramelizada, Mostarda Dijon) / Customize with (Onion, Mustard, Caramelized Onion, Mustard Dijon)</i>	
Club Sandwich	€ 19.00
<i>Sandwich com Tomate, Alface, Queijo, Fiambre, Frango, Ovo e Bacon / Sandwich with Tomato, Lettuce, Cheese, Ham, Chicken, Egg and Bacon</i>	
Salada Caesar de Frango / Chicken Caesar Salad	€ 19.00
<i>Alface Romana, Frango, Bacon, Croutons e Molho Cesar / Lettuce, Chicken, Bacon, Croutons and Caesar Sauce</i>	
Salada Niçoise com Tataki de Atum / Niçoise Salad with Tuna Tataki	€ 19.00
<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

Camarão à guilho	€ 19.00
<i>Camarão frito com alho em azeite DOP / Fried shrimp with garlic in DOP olive oil</i>	
Amêijoas à bulhão Pato / Clams à bulhão Pato	€ 19.00
<i>Amêijoas com coentros, alho, azeite e vinho branco / Clams with coriander, garlic, olive oil and white wine</i>	

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSE

Bacalhau à Brás	€ 22.00
<i>Typical Portuguese dish with potato, onion and cod</i>	
Chateaubriand (Filet Mignon 400gr) com batata Jack	€ 69.00
<i>Chateaubriand (filet mignon 400gr) with Jack Potato</i>	
Robalo corado, xerém de berbigão	€ 25.00
<i>Colored sea bass, cockle xerem</i>	
Lombo de novilho à Portuguesa	€ 28.00
<i>Portuguese-style veal loin</i>	
Presa de porco preto à alentejana	€ 22.00
<i>Loin from Iberic Pork “à Alentejana” with Clams and Pickle</i>	

DOCES / SWEETS

Santini in Bago du Vin	€ 06.00
<i>Icecream</i>	
<i>1 Sabor</i>	
<i>1 Flavor</i>	
<i>Há mais de setenta anos, no Tamariz, Attilio Santini abriu portas daquela que é, sem sombra de dúvidas, a mais conhecida geladaria portuguesa. Ao atender o primeiro cliente, ao servir o primeiro cone do que rapidamente foi considerado “o melhor gelado do mundo”.</i>	
<i>More than seventy years ago, at Tamariz, Attilio Santini opened doors to what is, without a doubt, the best known Portuguese ice cream parlor. When serving the first customer, serving the first cone of what was quickly considered “the best ice cream in the world”.</i>	
Pudim Abade Priscos	€ 07.00
<i>Typical Portuguese Egg Puddin with “5J” Smoked Ham</i>	
Tiramisú	€ 09.00
Tarte de chocolate e frutos vermelhos	€ 09.00
<i>Chocolate and red fruit pie</i>	
Mousse de queijo chèvre	€ 09.00
<i>Chèvre Mousse with Honey</i>	
Seleção de fruta laminada	€ 07.00
<i>Selection of laminated fruit</i>	

COCKTAILS

CLÁSSICOS / CLASSICS

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

LONG DRINKS

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

* 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 Liquor, Brandy and Cream

Expresso Martini € 13.00

Café Expresso, Licor de Café e Vodka
Coffee Expresso, Coffee Liquor 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 <i>Fresh Orange Juice</i>	€ 07.00
Sumo Natural do Dia 30 cl <i>Fresh Juice of the Day</i>	€ 07.00

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	€ 05.00
<i>Pêssego, Manga Ananás, Limão Peach, Mango and Pineapple, Lemon</i>	

SANGRIAS

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

CIDRAS / CIDERS

Sommersby 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
Sagres 0% Álcool 33 cl <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

WHISKY

MALTE

Balvenie Port Wood 21Anos 5 cl	€ 50.00
Cardhu 5 cl	€ 20.00
Glenfiddich 12Anos 5 cl	€ 15.00
Glenfiddich 18Anos 5 cl	€ 20.00
Macallan Sienna 5 cl	€ 30.00
Balvenie Double Wood 12Anos 5 cl	€ 15.00
Glenlivet Founders Reserve 5 cl	€ 15.00
Macallan Double Cask 12Anos 5cl	€ 18.00

IRISH

Bushmills 5 cl	€ 15.00
Jameson 5 cl	€ 14.00
Jameson Black Barrel 5 cl	€ 20.00

SCOTCH

Ballantines 5 cl	€ 14.00
Ballatines 12Anos 5 cl	€ 19.00
Chivas Regal 18Anos 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
J.W. Gold Label 5 cl	€ 22.00
J.W. Blue Label 5 cl	€ 49.00
Lagavulin 16Anos 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

JAPAN

Nikka from the Barrel 5cl	€ 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

Absolut Elyx 5 cl € 18.00

TEQUILA

Olmecca 5 cl € 12.00

Olmecca Oro 5 cl € 14.00

Patron 5 cl € 18.00

RUM / RHUM

Havana 3 Anos 5 cl € 12.00

Havana 7 Anos 5 cl € 18.00
7 Years

Plantation Dark 5 cl € 12.00

Plantation 3 Stars 5 cl € 12.00

Zacapa 23 Solera 5 cl € 20.00

Zacapa XO 5 cl € 49.00

AGUARDENTE DE CANA

Cachaça Janeiro 5 cl € 11.00

Sagatiba 5 cl € 12.00

Ferreirinha 5 cl € 18.00

Palácio da Brejeira 5 cl € 16.00

Ramos Pinto 5 cl € 19.00

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 & 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 € 49.00

Hennessy Very Special Cognac 5 cl € 15.00

Hennessy Fine Cognac 5 cl € 20.00

Hennessy Paradis 5 cl € 65.00

Hennessy Paradis 5 cl € 65.00

Chabot XO 5 cl € 30.00

GIN O' CLOCK

Beefeater 24	€ 12.00
<i>Zeste de Toranja & Chá Verde • Schweppes Premium</i>	
Bulldog	€ 12.00
<i>Zeste de Lima • Schweppes Premium</i>	
Citadelle Reserve	€ 16.00
<i>Zeste de Lima e Limão & Cardamomo • Le Tribute</i>	
G Vine Florasion	€ 16.00
<i>Zeste de Lima e Limão & Cardamomo • Le Tribute</i>	
Gin Mare	€ 15.00
<i>Tomate Cherry & Alecrim • 1724</i>	
Gin Tinto	€ 14.00
<i>Uva Preta • Schweppes Hibiscus</i>	
Hendricks	€ 13.00
<i>Pepino • Schweppes Premium</i>	
Jinzu	€ 16.00
<i>Zeste de Laranja & Pimenta Rosa • Schweppes Hibiscus</i>	
London nº1	€ 17.00
<i>Zeste de Lima e Limão • 1724</i>	
Martin Millers	€ 13.00
<i>Zeste de Limão & Zimbro • Schweppes Premium</i>	
NAO	€ 15.00
<i>Zeste de Laranja & Grão de Café • Le Tribute</i>	
Nordés	€ 14.00
<i>Louro & Uva Branca • Fever Tree Mediterrâneo</i>	
Ophir	€ 16.00
<i>Malagueta & Laranja • Schweppes Premium</i>	
Oxley	€ 18.00
<i>Zeste de Lima • Schweppes Premium</i>	
Sylvius	€ 13.00
<i>Morango & Anis • 1724</i>	
Star of Bombay	€ 15.00
<i>Zeste de Laranja • Le Tribute</i>	
Tanqueray Rangpur	€ 13.00
<i>Lima Kafi r • Schweppes Hibiscus</i>	
Tanqueray Sevilla	€ 15.00
<i>Zeste de Laranja & Canela • Fever Tree Mediterrâneo</i>	
William Chase Extra Dry	€ 15.00
<i>Zeste de Limão & Chá Earl Grey • Le Tribute</i>	
Monkey 47	€ 18.00
<i>Zeste de Laranja • Schweppes Premium</i>	
Citadelle Dry	€ 13.00
<i>Zeste de Limão & Zimbro • Schweppes Premium</i>	
Plymouth Gin	€ 15.00
<i>Zeste de Lima e Limão & Cardamomo • Le Tribute</i>	

CAFETARIA

CAFÉ / COFFEE

Café Espresso	€ 04.00
Cappuccino	€ 05.50
Macchiatto	€ 05.50
Meia de Leite <i>Caffe Latté</i>	€ 04.50
Leite com Chocolate <i>Chocolate Milk</i>	€ 05.50
Leite, Leite Magro, Leite de Soja, Leite de Amêndoa <i>Milk, Skim Milk, Soy Milk, Almond Milk</i>	€ 03.00

CHÁ & INFUSÕES / TEA & INFUSIONS

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

ÁGUA NACIONAL / NATIONAL WATER

Vitalis 75 cl <i>Still</i>	€ 05.50
Vitalis 37.5 cl <i>Still</i>	€ 04.50
Pedras 75 cl <i>Sparkling</i>	€ 05.50
Pedras 25 cl <i>Sparkling</i>	€ 04.00
Pedras Limão 25 cl <i>Sparkling</i>	€ 04.00
Castelo 25 cl <i>Soda</i>	€ 04.00

ÁGUA INTERNACIONAL / INTERNATIONAL WATER

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

“TAKE ME HOME”

“Delicatessen Bago du Vin”

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

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (art.º135 do DL10/2015).