

Pezinhos n'areia



Somos um Restaurante de comida Portuguesa, especializados em peixe fresco e mariscos. A nossa história começou em 1983 como um pequeno apoio de praia e fomos crescendo pouco a pouco, construindo-se em 1990 uma configuração hexagonal, que permaneceu durante 20 anos. Em 2010 uma nova casa, construída de raiz, apresenta-se agora com um visual moderno e requintado, para oferecer ainda mais qualidade e conforto aos nossos clientes. Este crescimento só tem sido possível graças à fidelidade dos nossos clientes, que nos têm acompanhado ao longo destes anos, contribuindo sempre para uma melhoria da qualidade dos nossos serviços.

Somos un Restaurante de comida Portuguesa, especializados e pescado fresco y marisco. Nuestra historia comenzó en 1983 como un pequeño apoyo de playa y fuimos creciendo poco a poco, construyéndose en 1990 una configuración hexagonal, que permaneció durante 20 años. En 2010, una nueva casa, construída de raiz, se presenta ahora con un aspecto moderno y con estilo para ofrecer aún más calidad y confort a nuestros clientes. Este crecimiento sólo puede ser posible gracias a la fidelidad de nuestros clientes, que nos han acompañado a lo largo de estos años, contribuyendo siempre a una mejora de la calidad de nuestros servicios.

Serving Portuguese cuisine and specialising in fresh fish and seafood, our restaurant began life as a little beach facility in 1983, gradually growing over time until, in 1990, we built the hexagonal building that was to last for the next 20 years. Now, in 2010, we have a new home, designed and built from scratch in an elegant, modern style, allowing us to offer diners more comfort and even better quality. Our expansion has only been possible thanks to the loyalty of our clients, who have been with us every step of the way and have always helped us in our efforts to improve the quality of our services.

APERITIVOS | APPETIZERS

Passion Beluga	12,00 €
Beluga Cosmopolitan	12,00 €
Aperol Spritz	6,00 €
Martini Bianco, Dry, Rosso ou/or Rossato	7 cl 4,00 €
Porto Branco White Port	7 cl 4,00 €
Campari	7 cl 5,00 €
Ricard	7 cl 5,00 €
Pimms	7 cl 5,00 €
Pernod	7 cl 5,00 €
Chip Dry Porto Rozès	15 cl 6,00 €
Pink Porto	15 cl 6,00 €
Moscatel	7 cl 4,00 €
Manzanilla	15 cl 3,00 €

COCKTAILS

SEM ÁLCOOL | NON-ALCOHOLIC

S. Francisco Mistura de Sumos de Frutas e Groselha <i>Fruit Juices Mix and Currant</i>	4,00 €
Anita Mistura de Sumos de Frutas, Groselha e Chantilly <i>Fruit Juices Mix, Currant and Whipped Cream</i>	4,50 €
Pina colada	5,00 €
Monjito	5,00 €

COCKTAILS

Caipirinha, Caipirosca, Morangosca, Caipirão <i>Cachaça, Lima e Açúcar Amarelo Cachaça, Lime and Brown Sugar</i>	6,00 €
Caipirinha com Gengibre <i>Cachaça, Lima, Açúcar Amarelo e Gengibre Cachaça, Lime, Brown Sugar and Ginger</i>	7,00 €
Margarita Limão / Morango <i>Tequilha, Triple Sec e Limão / Morango Tequilha, Triple Sec and Lemon / Strawberry</i>	7,00 €
Daiquiri ou Daiquiri de Morango <i>Rum, Limão / Morango e Açúcar Rhum, Lemon / Strawberry and Sugar</i>	7,00 €
Pina Colada <i>Rum, Batida de Côco e Sumo de Ananás Rhum, Coconut and Pineapple Juice</i>	7,00 €
Bloody Mary <i>Vodka, Sumo de Limão, Sumo de Tomate e Tempero Vodka, Lemon Juice, Tomato Juice and Seasoning</i>	7,00 €
Cocorosca, Mangosca e Maracujosca	7,00 €
Mojito <i>Vodka, Sumo de Limão, Sumo de Tomate e Tempero Vodka, Lemon Juice, Tomato Juice and Seasoning</i>	7,00 €
Mojito n`áreia (Barceló Gran anejo)	9,00 €
Kir Royal <i>Champanhe e Creme de Cassis Champagne and Cassis Cream</i>	7,00 €
Mimosa <i>Champanhe e Sumo de Laranja Natural Champagne and Fresh Orange Juice</i>	7,00 €
Passion Beluga <i>Vodka, Beluga e Maracujá Vodka, Beluga and Passion Fruit</i>	12,00 €

COCKTAILS XL

Qualquer Cocktail servido no copo Pézinhos.
Any Cocktail served on a Pézinhos glass.
O copo é seu | The glass is yours!

Cocktails XL	14,00 €
Cocktails sem Álcool XL	7,50 €

SOFT DRINKS

Refrigerantes <i>Sodas</i>	33 cl	2,70 €
Coca-Cola, Sprite, Fanta, Aquarius, Sumol, Iced Tea (Cereja / Melancia ou Maracujá <i>Cherry / Watermelon ou Passion Fruit</i>)		
Refrigerantes sem Gás <i>Non Sparkling</i>	20 cl	2,00 €
Laranja, Limão, Maçã ou Ananás Orange, Lemon, Apple or Pineapple		
Néctares <i>Nectars</i>	20 cl	2,00 €
Granizados <i>Snowballs</i>	33 cl	2,50 €
Cola, Limão, Morango ou Tropical Cola, Lemon, Strawberry or Pineapple		
Sumos Naturais <i>Natural Juices</i>	20 cl	2,50 €
Laranja ou Limão Orange or Lemon		
Sumos Naturais <i>Natural Juices</i>	33 cl	3,00 €
Laranja ou Limão Orange or Lemon		
Água sem Gás <i>Still Water</i>	50 cl	1,50 €
Água sem Gás <i>Still Water</i>	100 cl	3,00 €
Água com Gás <i>Sparkling Water</i>		1,80 €
Pedras ou Castelo		
Água com Gás <i>Sparkling Water</i>	75 cl	4,00 €
Água Tônica ou Ginger Ale <i>Tonic Water or Ginger Ale</i>		2,00 €
Água Tônica Premium <i>Premium Tonic Water</i>		2,70 €

SOFT DRINKS XL

Qualquer Cocktail servido no copo Pézinhos.
Any Cocktail served on a Pézinhos glass.
O copo é seu | The glass is yours!

Refrigerantes XL <i>XL Soft Drinks</i>		5,00 €
Granizados XL <i>XL Snowballs</i>		5,00 €
Sumos Naturais XL <i>XL Natural Juices</i>		6,00 €

SMOOTHIES

Bubble Gum Smoothie		4,00 €
Smoothie Maracujá <i>Passion Fruit Smoothie</i>		4,00 €
Smoothie Manga <i>Mango Smoothie</i>		4,00 €

CERVEJAS | BEERS

Imperial <i>Draft Beer</i>	20 cl	2,00 €
Pint	40 cl	3,50 €
Imperial XL <i>XL Draft Beer</i>	70 cl	5,50 €
Cerveja Garrafa / Lata <i>Bottle Beer or Can</i>	33 cl	2,50 €
Cerveja sem Álcool Garrafa <i>Non-alcoholic Bottle Beer</i>	33 cl	2,50 €
Heineken Lata <i>Can</i>	33 cl	3,50 €
Cidra Somersby	33 cl	3,50 €



GIN & TONIC

BOMBAY	6,00 €
GORDON`S	6,00 €
BEEFEATER	6,00 €
SEAGRAM`S	7,00 €
TANQUERAY Nº TEN	8,00 €
TANN`S GIN	9,00 €
BULLDOG	9,00 €
MILLER`S	9,00 €
BEEFEATER 24	9,00 €
SHARISH	10,00 €
HENDRICK`S	10,00 €
GIN MARE	10,00 €
GVINE	11,00 €
MAGELLAN	11,00 €
GIN SUL	11,00 €
MONKEY 47	12,50 €

RUM | RHUM

DIPLOMÁTICO RESERVA Casca de Laranja <i>Zest of Orange</i>	9,00 €
THE KRAKEN Vagem de Baunilha <i>Vanilla pod</i>	10,00 €
MULATA 15 ANOS Casca de Laranja e pau de Canela <i>Zest of Orange and cinnamon stick</i>	15,00 €

Disponível | *Available:*
Pamapeo, Legendario, Havana 7 anos, Barceló, Cacique, Brugal

TEQUILA

TEQUILA TONIC Tequila Corralejo Blanc, Schweppes Lavanda, Casca de Laranja, Licor Orange Curaçao <i>Tequila Corralejo Blanc, Lavanda Schweppes, Zest of Orange, Orange Curaçao Liqueur</i>	9,00 €
TEQUILALE Tequila Corralejo Blanc, Schweppes Ginger Ale, Lemongrass, Morangos <i>Tequila Corralejo Blanc, Ginger Ale Schweppes, Lemongrass, Strawberry</i>	17,50 €
PATRON BRANCA Casca de Lima e Sumo de Lima <i>Zest of Lime and Lime Juice</i>	17,50 €
PATRON CAFÉ Gelo e Grãos de Café <i>Ice and Coffee Beans</i>	11,00 €

Disponível | *Available:*
José Cuervo (SHOT)

VODKA

VODKA TONIC Absolut Elix, Schweppes Premium Tonic, Toranja <i>Absolut Elix, Schweppes Premium Tonic, Grapefruit</i>	12,50 €
CIROC Sumo de Laranja Natural <i>Fresh Orange Juice</i>	10,00 €
GREY GOOSE Cranberry Monin, Schweppes Hibisco Tonic	10,00 €
BELUGA NOBLE	10,00 €
BELUGA TRANSATLANTIC	12,00 €
BELUGA ALLURE	19,00 €
BELUGA GOLD LINE	24,00 €

Disponível | *Available:*
Absolut, Stolichnaya

WHISKY

Novo Young White Label, Cutty Sark, J&B, Famosa Grouse, Jameson Ballantines, Red Label, Bushmills, Jack Daniels, Four Roses	5 cl	6,00 €
10 Anos 10 Years Bushmills	5 cl	7,50 €
12 Anos 12 Years Johnnie Walker, Cutty Sark, Logan, Cardhu, Chivas, Jack Daniels, Ballantines, Balvenie ou / or Old Parr	5 cl	10,00 €
15 Anos 15 Years Grant`s, Balvenie	5 cl	15,00 €
+ 15 Anos Over 15 Years Chivas 18 Anos, Swing ou / or James Martin 20 Anos	5 cl	20,00 €

AGUARDENTES & CONHAQUES

FIREWATER & COGNAC

S. Domingos	5 cl	4,00 €
Aguardente de Medronho	5 cl	5,00 €
C.R.F.	5 cl	7,00 €
Ferreirinha	5 cl	12,00 €
Adega Velha	5 cl	12,00 €
Marc de Champagne	5 cl	12,50 €
Martell	5 cl	6,00 €
X.O.	5 cl	12,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	5 cl	12,00 €
Grappa	5 cl	7,00 €

BRANDY`S

Macieira	5 cl	5,00 €
Constantino	5 cl	5,00 €
Croft	5 cl	5,00 €

LICORES | LIQUEURES

Amarguinha	7 cl	4,00 €
Licor Beirão	7 cl	4,00 €
Brandymel	7 cl	4,00 €
Tijuana	7 cl	4,00 €
Triple-Sec	7 cl	4,00 €
Bailey`s	7 cl	5,00 €
Safari	7 cl	5,00 €
Malibu	7 cl	5,00 €
Pacharam	7 cl	5,00 €
Batida de Côco	7 cl	5,00 €
Tia Maria	7 cl	5,00 €
Tequilha Rosa	7 cl	5,00 €
Pisang Ambom	7 cl	5,00 €
Blue Curaçao	7 cl	5,00 €
Frangelico	7 cl	5,00 €
Drambuie	7 cl	5,00 €
Amaretto	7 cl	5,00 €
Limocello	7 cl	5,00 €
Licor sem Álcool Alcohol free	7 cl	4,00 €

BRANDY`S

Café, Descafeinado, Garoto ou Carioca <i>Espresso, Decaf Espresso, or Espresso with Milk</i>	1,25 €
Café Duplo ou Galão <i>Double Espresso or Glass of Coffee with Milk</i>	2,00 €
Café com Leite ou Cappuccino <i>Cup of Coffee with Milk or Cappuccino</i>	2,00 €
Chá Tea Verde, Preto, Tília, Cidreira, Menta, Limão, Frutos Vermelhos, ou Camomila <i>Green, Black, Linden, Lemongrass, Mint, Lemon, Red berries or Chamomile</i>	2,00 €
Leite com Chocolate <i>Chocolate with Milk</i>	2,00 €
<i>Irish Coffee</i>	6,50 €

CHAMPANHES

CHAMPAGNE | CHAMPAGNES

POMMERY BRUT ROSÉ | FRANÇA

Chardonnay e Pinot Noir.

Sugestão a frutos vermelhos. De carácter robusto, vivo e fresco.

Sugerencia de frutos rojos. De carácter robusto, vivo y fresco.

A hint of red fruits. Robust in character, lively and fresh.

12 cl 75 cl
16,00 € 80,00 €

MÖET & CHANDON BRUT IMPÉRIAL | FRANÇA

Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.

65,00 €

VEUVE CLICQUOT | FRANÇA

Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay.

70,00 €

DIAMANT BRUT | FRANÇA

Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay.

90,00 €

Cor amarelo pálido com tons de âmbar. A mousse intensa e animada dá uma coroa de longa duração de bolhas no aro. No nariz é intenso, fresco e complexo, com carácter de origem vegetal e aromas da floresta. Completo e vinoso na boca, com sabores de frutas ricas (figos e ameixas), combinando com uma pitada generosa de pastelaria doce "Vienense" e com um acabamento ligeiramente almiscarado. É ideal como aperitivo ou para acompanhar refeições de pratos de carne servidos com molho.

A pale yellow colour with amber tints. The intense and lively mousse gives a long-lasting crown of bubbles at the rim. The nose is intense, fresh and complex, with vegetal characters, (Cut grass and dried ferns) and woodland scents. Full and vinous in the mouth with rich fruit flavours (figs and prunes), combining with a generous hint of sweet Viennese pastry and with a slightly musky finish. Is ideal as an aperitif or with a meat dishes served with sauce.

CUVÉE LOUISE | FRANÇA

Pinot Noir e Chardonnay.

A cor do vidro em amarelo pálido reflete a delicadeza do vinho. Com sequências intermináveis de bolhas para animar o vinho. Revelariqueza fina e aromática bem como delicadeza e frescura. A uva Chardonnay é fortemente presente, expressando distinção e complexidade. As suas notas de frutas cítricas combinam com as notas finais ligeiramente picantes. O vinho flui na boca sem nitidez e arredondamento excessivo. A sutileza e delicadeza produz um sabor maravilhoso. A Chardonnay é libertada com uma complexidade que é toda a sua beleza. O resultado é um vinho puro, inspirador para ser amado.

The colour in the glass is pale yellow reflecting the wine's delicacy. Endless string of bubbles enliven the wine. Raising the glass to the nose is a captivating, almost spell-binding experience. The nose reveals fine and pure aromatic richness as well as delicacy and freshness. The Chardonnay grape is strongly present, expressing distinction and complexity. Its citrus fruit notes combine with slightly spicy end notes. The wine flows in the mouth without sharpness or excessive roundness. The finesse and delicacy produces a wonderful taste. The Chardonnay is released with a complexity which is its full beauty. The

210,00 €

POMMERY BRUT NATURE | FRANÇA

Pinot Noir e Chardonnay.

Este, é um champanhe natural, tão leve quanto o vento, é suave e harmonioso, está entre o trabalho do homem e a natureza numa perfeita vivacidade. Na cor, permanecem os tons amarelos e reflexos ligeiramente verdes. No nariz, tem notas de limão e flores brancas, no paladar é agradável, no final deixa uma lembrança de vinho muito subtil.

This is a natural champagne, as light as the wind, it is smooth and harmonious, it is between the work of man and nature in perfect vivacity. In color, the yellow tones remain and slightly green reflections. On the nose, it has notes of lemon and white flowers, on the palate is pleasant, in the end leaves a very subtle wine reminder.

250,00 €



POMMERY BRUT ROYAL FRANÇA

Chardonnay
Pinot Noir
Pinot Meunier

12 cl
10,00 €

75 cl
55,00 €

Aroma vivo e fresco alegre perfeito delicado e generoso. Palato elegante e vivo. Pequenas notas de frutos vermelhos. Um vinho arredondado rico delicado que se demora na boca. Aroma vivo y fresco alegre perfecto delicado y generoso. Paladar elegante y vivo. Pequenas notas de frutos rojos. Um vino redondeado rico delicado que persiste en la boca. *A lively, fresh and cheerful aroma, perfect, delicate and generous. Elegant, lively flavour. Slight notes of red fruits. A rich, delicate, rounded wine which lingers in the mouth.*



POMMERY BLUE SKY FRANÇA

Chardonnay
Pinot Noir
Pinot Meunier

75 cl
85,00 €

Blue Sky é o fruto de uma experiência, onde se encontra um conjunto tradicional de Champanhe Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay. Na boca apresenta um sabor intenso e rico, onde se liberta uma frescura revigorante que nos embala para viagens e memórias onde não existem limites. *Blue Sky is the fruit of an experience, where there is a set traditional of Champagne Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay. In the mouth it has an intense taste And rich, where freshness is released Invigorating process that trips and memories where there are no limits.*

ESPUMANTES

ESPUMOSOS | SPARKLING WINES

	12 cl	75 cl
MURGANHEIRA RESERVA BRUT DOURO Malvasia Fina, Chardonnay, Cerceal, Pinot Noir e Touriga Nacional	6,00 €	25,00 €
CAVA JUVE Y CAMPS RESERVA FAMILIA ESPANHA Parellada, Macabeo e Xarel-lo.		28,00 €
PROSECCO ITÁLIA	5,00 €	25,00 €
VERTICE CUVÉE DOURO Rabigato, Gouveio, Malvasia Fina, Viosinho e Touriga Franca		27,50 €



HENRI LAVIGNE FRANÇA

Chardonnay
Pinot Noir
Pinot Meunier

12 cl
5,00 €

75 cl
25,00 €



Quê 3 SUPER RESERVA FRANÇA

Touriga Nacional

12 cl
5,50 €

75 cl
27,00 €

Este vinho espumante apresenta uma elegante cor amarelo-palha. As bolhas do gás comprimido transformam-se em pequenas e brilhantes pérolas que se libertam do fundo na forma de minicristais. De nariz delicado, este espumante transporta-nos para um mundo de frescura e elegância onde reinam as notas florais da lima e da flor de laranjeira. Na boca revelam-se gradualmente os aromas de frutas de polpa branca, como maçã, resultando numa explosão de frescura e num final ligeiro com notas de mentol.

To the eye this sparkling wine presents a beautiful, pale yellow colour. The mounting bubbles are transformed into tiny glittering pearls that give off light like miniature prisms. On the nose the apparent delicacy immediately transports us to a world of freshness but also of elegance underpinned by pleasant floral notes of lime and orange flower. The mouth gradually reveals the aromas of white-flesh fruit like the apple, combining an ultimate refreshing burst with a slightly menthol finish.

Vinificação em cubas de inox com agitadores e temperatura controlada, seguido de *batonnage* e estágio sobre as borras. Segunda fermentação realizada em garrafa segundo o Método Clássico, seguida de um estágio mínimo de 30 meses em garrafa até ser efectuado o *degorgement*. Cor rosada intensa com bolha persistente e fina. Aroma complexo a violetas e frutos silvestres. Redondo, com boa mousse e final ligeiramente acidulo.

Vinification in stainless steel vats with agitators and controlled temperature, followed by batonnage stage and on the dregs. Second fermentation in bottle using the traditional method, followed by a minimum period of 30 months in the bottle, until to be made the degorgement. Lively pink tone with fine and persistent bubbles. Well-balanced aroma of violets and red berries.

AS NOSSAS SANGRIAS

NUESTRAS SANGRIAS | OUR SANGRIAS

SANGRIA DE ESPUMANTE

A nossa especialidade.
Nuestra especialidad.
Our speciality.

120 cl 200 cl
15,00 € 22,50 €

SANGRIA DE ESPUMANTE ROSÉ

Elaborada com frutos vermelhos.
Elaborada con frutos rojos.
Made with red fruits.

15,00 € 22,50 €

SANGRIA DE ESPUMANTE HENRI LAVIGNE

Frescura combinada com espumante Francês.
Frescura combinada con espumoso Francês.
Freshness combined with French sparkling wine.

15,50 € 25,00 €

SANGRIA DE VINHO BRANCO

SANGRÍA DE VINO BLANCO | *WHITE WINE SANGRIA*

33 cl 120 cl
4,50 € 15,00 €

SANGRIA DE VINHO TINTO

SANGRÍA DE VINO TINTO | *RED WINE SANGRIA*

4,50 € 15,00 €

SANGRIA DE VINHO VERDE

SANGRÍA DE VINO VERDE | *GREEN WHITE WINE SANGRIA*

4,50 € 15,00 €

SANGRIA DE VINHO ROSÉ

SANGRÍA DE VINO ROSADO | *ROSE WINE SANGRIA*

4,50 € 15,00 €



SANGRIA DE
CHAMPANHE
POMMERY
BRUT

200 cl
60,00 €



SANGRIA DE
CHAMPANHE
POMMERY
BRUT ROSÉ

200 cl
85,00 €



ROSÉS

ROSADOS | ROSES

	15 cl	75 cl
CONDE DE MONSUL DOURO (Sugestão da Casa House Suggestion) Touriga Nacional e Touriga Franca	3,00 €	14,50 €
LAGO CERQUEIRA DOC VINHOS VERDES Vinhão	3,00 €	14,00 €
MAR DA PALHA LISBOA Touriga Nacional e Tinta Roriz	4,00 €	19,00 €
BARRANCO LONGO ROSÉ ALGARVE Touriga Nacional e Aragonês	5,00 €	21,00 €
QUINTA DE SAES DÃO Alfrocheiro e Baga	5,00 €	22,00 €
DONA MARIA ALENTEJO Touriga Nacional e Aragonês	6,00 €	24,00 €
MONTE DA PECEGUINA ALENTEJO Touriga Nacional e Aragonês	6,00 €	24,00 €
LA CHAPELLE GORDONNE FRANÇA Black Grenache e Syrah		32,00 €



TERRAS DO GRIFO DOURO

Chardonnay
Pinot Noir
Pinot Meunier

15 cl
4,00 €

75 cl
18,00 €

Apresenta aromas frescos, com notas de rebuçado, e frutos vermelhos silvestres.
Fresco, elegante, com boa acidez, e um final longo e persistente.
Presenta aromas frescos, com notas de caramelo y frutos rojos silvestres. Fresco elegante, con buena acidez y un final largo y persistente.
With fresh aromas, notes of sweets and wild, red fruits. Fresh, elegant, with good acidity and a long, persistent finish.



PINK FLAMINGO FRANÇA

Chardonnay
Pinot Noir
Pinot Meunier

75 cl
24,00 €

Pink Flamingo, de bela cor salmão e reflexos de luz dourados.
No nariz apresenta-se complexo e delicado, com aroma a pêssego e damasco.
De paladar intenso e generoso com notas de Grapefruit, a delicadeza e a elegância que acompanham os pratos mais delicados.
*Pink Flamingo, beautiful colored salmon and Golden light reflections.
In the nose it is complex and delicate, With peach and apricot aroma.
Of intense and generous palate with Notes of Grapefruit, the delicacy and Elegance that accompany the dishes More delicate.*

VERDES

VERDES | GREENS

	15 cl	75 cl
LAGO CERQUEIRA DOC VINHOS VERDES	3,50 €	16,00 €
TORRE DE MENAGEM MELGAÇO Alvarinho e Trajadura	3,50 €	17,50 €
ALLO MELGAÇO Alvarinho e Trajadura	4,00 €	20,00 €
QUINTA DA RAZA REGIÃO VINHOS VERDES Alvarinho e Trajadura	4,50 €	22,00 €
COVELA REGIÃO VINHOS VERDES Avesso		22,50 €
SOALHEIRO MELGAÇO Alvarinho		24,00 €



SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS MELGAÇO

Alvarinho

75 cl
29,50 €

Cor amarela citrica, aroma elegante e cheio que cresce no copo, tornando-se cada vez mais persistente. O sabor é encorpado, fresco e com grande complexidade gustativa.

Color amarillo citrico, aroma elegante y lleno que crece en el vaso, haciéndose cada vez más persistente. El sabor es robusto, fresco y de gran complejidad gustativa.

Lemon-yellow colour, elegant full aroma that grows in the glass, becoming increasingly persistent. The flavour is full-bodied, fresh and has great gustatory complexity.



POUCO COMUM VINHOS VERDES

Alvarinho

15 cl
4,50 €

75 cl
19,50 €

Da mais nobre e conhecida casta Portuguesa foi produzido este vinho num ano de excepcional qualidade.

Aroma intenso, elegante e muito atractivo com notas florais, frutadas e nuances limonadas, num conjunto de grande carácter e finura. Fruto tropical na boca, acidez bem enquadrada com o fruto. Final longo.

This wine is made from the noblest and best known Portuguese grape variety, in a year of exceptional quality. The aroma is intense and very attractive, with flowery and fruity notes, and lemonade hints, in a combination of great character and fineness. Tropical fruit in the mouth, acidity fits nicely with the fruit. Long finish.

BRANCOS

BLANCOS | WHITE

	15 cl	75 cl
CONDE DE MONSUL DOURO (Sugestão da Casa <i>House Suggestion</i>) Viozinho, Gouveio, Rabigato e Malvasia Fina	3,00 €	14,50 €
CONDE VILLAR ALENTEJO (Sugestão da Casa <i>House Suggestion</i>) Roupeiro e Antão Vaz	3,00 €	14,50 €
MINGORRA COLHEITA ALENTEJO Verdelho e Alvarinho	4,00 €	18,00 €
VILA NOVA MINHO Sauvignon Blanc	4,00 €	19,00 €
VILA NOVA MINHO Chardonnay	4,00 €	19,00 €
MAR DA PALHA LISBOA Sauvignon Blanc	4,00 €	20,00 €
MORGADO DE BUCELAS BUCELAS Arinto	5,00 €	20,00 €
BARRANCO LONGO GRANDE ESCOLHA ALGARVE Arinto e Chardonnay	5,00 €	21,00 €
QUINTA DE S. SEBASTIÃO LISBOA Arinto e Carcial		22,00 €
QUINTA DE SAES DÃO Encruzado, Cercial e Bical	5,00 €	22,00 €
QUINTA DA CHOCAPALHA SAUVIGNNON LISBOA Sauvignnon Blanc	5,00 €	22,50 €
PINOT GRIGIO MONTE TONDO ITÁLIA Pinot Grigio	5,00 €	22,50 €
BISHOP NOVA ZELÂNDIA Sauvignnon Blanc	5,00 €	23,00 €



TERRAS DO GRIFO DOURO

Malvasia Fina
Gouveio Real
Rabigato
Viosinho

15 cl
4,00 €

75 cl
18,00 €

Frutos tropicais, abacaxi, manga e maracujá, com uma acidez fresca e vibrante, volumoso com final longo e persistente, combina na perfeição com pratos de peixe e marisco.
Frutas tropicais, piña, mango y maracuyá con una acidez fresca y vibrante, voluminoso con final largo y persistente, combina a la perfección con platos de pescado y mariscos.
Tropical fruits, pineapple, mango and passion fruit, with fresh, vibrant acidity, good volume with a long, persistent finish, goes perfectly with fish and shellfish dishes.



TERRAS DO GRIFO GRANDE RESERVA DOURO

Viosinho
Rabigato
Verdelho
Fernão Pires
Malvasia Fina

75 cl
41,00 €

Aromas de fruta madura com notas minerais frescas e um toque fumado com baunilha muito suave. Boca cheia de fruta, muito aveludado com acidez equilibrada e intensa, com grande estrutura e muito longo em prova. Este vinho é ideal para acompanhar pratos leves de marisco e carnes.
Ripe fruit aromas, with fresh mineral notes and a smoky touch of very soft vanilla. Full of fruit, very velvety with balanced and intense acidity, revealing a great structure as well as a very long finish. ideal wine to accompany light meals of seafood and meats.

BRANCOS

BLANCOS | WHITE

	15 cl	75 cl
DONA MARIA ALENTEJO Arinto, Antão Vaz e Viozinho	6,00 €	24,00 €
MONTE DA PECEGUINA ALENTEJO Antão Vaz, Arinto, Verdelho e Roupeiro	6,00 €	24,00 €
VALADO PRIMA DOURO Moscatel Galego	6,00 €	24,00 €
CRASTO DOURO Gouveio, Viosinho e Rabigato		24,00 €
PETER LEHMANN WEIGHBRIDGE AUSTRÁLIA Chardonnay	6,00 €	24,00 €
SOLITAR TROCKEN ALMANHA Riesling	6,50 €	26,00 €
SIMOSING ÁFRICA DO SUL Sauvignon Blanc	6,50 €	28,00 €
PASSADOURO DOURO Códega do Larinho, Rabigato e Viozinho		28,00 €
ANTÃO VAZ DA PECEGUINA ALENTEJO Antão Vaz		29,00 €
AFAIATE PENÍNSULA DE SETÚBAL Antão Vaz, Arinto e Galega Dourada		29,00 €
TERRAS DO GRIFO RESERVA DOURO Viosinho, Rabigato, Códega e Malvasia Fina		29,00 €
HESS COLLECTION NAPA VALLEY Chardonnay		35,00 €
CHANSON BORGONHA Chablis		36,00 €
MALHADINHA ALENTEJO Arinto, Viognier e Alvarinho		39,00 €



TERRAS DO GRIFO ESSÊNCIA DOURO

Rabigato
Malvasia Fina

150 cl
65,00 €

Amarelo citrino. Com perfil peculiar de concentração e intensidade aromática com predominância de frutas exóticas e flores brancas. Equilibrado, cremoso, com boa textura e fruta tropical. Revela boa acidez, mineralidade e uma frescura impar no seu final. Ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou ainda pratos de carne de aves.
Lemon yellow. It has a special profile of aromatic concentration and intensity in which exotic fruit and white flowers predominate. Balanced, creamy, with good texture and tropical fruit. It displays good acidity, minerality, and an unmatched freshness in its finish. Ideal as an aperitif or to accompany shellfish, fish or poultry dishes.



QUINTA DE CHOCAPALHA ARINTO LISBOA

Arinto

15 cl
5,00 €

75 cl
22,50 €

A fermentação ocorreu durante 22 dias em cubas de inox e o vinho ficou em contacto com as borras finas durante 6 meses. Cor brilhante e intensa. Este vinho apresenta um complexidade aromática muito característica da casta, com boas notas cítricas e minerais. É um vinho muito fresco, bastante equilibrado na boca, com uma acidez natural muito característica da casta Arinto.
The fermentation occurred during 22 days in stainless steel vats, and the wine stayed in contact with the lees for 6 months after which it was bottled. Intense bright colour, very fresh and aromatic nose with citric and tropical fruit notes. On the palate it is fresh, with fine intensity and long aftertaste.

TINTOS

TINTOS | RED

	15 cl	75 cl
CONDE DE MONSUL DOURO (Sugestão da Casa <i>House Suggestion</i>) Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional	3,00 €	14,50 €
CONDE VILLAR ALENTEJO (Sugestão da Casa <i>House Suggestion</i>) Aragonês, Trincadeira e Alicante Bouschet	3,00 €	14,50 €
MINGORRA COLHEITA ALENTEJO Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Syrah e Touriga Nacional		21,50 €
MAR DA PALHA LISBOA Syrah, Touriga Nacional e Touriga Franca	6,00 €	22,00 €
QUINTA DE SAES DÃO Tinta Roriz, Jaem, Touriga Nacional e Alfrocheiro	5,00 €	22,00 €
CASILLERO DEL DIABLO CHILE Carmenere	5,00 €	22,00 €
HERDADE DO PORTOCARRO SETÚBAL Aragonês, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon		24,00 €
CRASTO DOURO Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Barroca		24,00 €
DONA MARIA ALENTEJO Aragonês, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Syrah	6,00 €	24,00 €
PETER LEHMANN WEIGHBRIDGE AUSTRÁLIA Sirah	6,00 €	24,00 €
QUINTA DE S. SEBASTIÃO RESERVA LISBOA Merlot, Touriga Nacional e Syrah		25,00 €



TERRAS DO GRIFO DOURO

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinto Cão

15 cl
4,00 €

75 cl
18,00 €

Notas de especiarias, baunilha e frutos vermelhos.

Taninos bem definidos, volume correcto e boa acidez, com final longo e persistente.

Notas de especias, vainilla y frutos rojos. Taninos bien definidos, volumen correcto y buena acidez, con final largo y persistente.

Notes of spices, vanilla and red fruits. Well-defined tannins, good volume and acidity, with a long, persistent finish.



TERRAS DO GRIFO RESERVA DOURO

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinto Cão
Sousão

75 cl
36,00 €

Cor rubi concentrado. Boa riqueza aromática dividida entre notas químicas, florais e de frutos pretos maduros, com toque abaunilhado e ligeiramente tostado, formando um conjunto elegante e equilibrado. Mostra uma textura apaixonada, ritmada por um equilíbrio perfeito entre taninos suaves e acidez. Ideal para acompanhar pratos da cozinha tradicional Portuguesa.

Concentrated ruby. It Shows a good aromatic richness divided by floral and chemical notes, blackberries, with a slightly toasted vanilla touch, forming an elegant and well balanced set. In the mouth, it manifests a surprising texture which is revealed through the perfect balance between soft tannins and acidity. It goes very well with all kinds of meat dishes.

TINTOS

TINTOS | RED

	15 cl	75 cl
MONTE DA PECEGUINA ALENTEJO Aragonês, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah, Cabernet Sauvignon, Trincadeira e Tinta Miuda	6,50 €	26,00 €
QUINTA DE CHOCAPALHA LISBOA Cabernet Sauvignon	6,50 €	26,50 €
BARRANCO LONGO SYRAH ALGARVE Syrah	6,50 €	27,00 €
SIMONSING ÁFRICA DO SUL Merlot	6,50 €	28,00 €
PASSADOURO DOURO Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca		29,00 €
BARRANCO LONGO RESERVA ALGARVE Alicante Bouschet, Trincadeira e Cabernet Sauvignon	6,00 €	29,50 €
CARTUXA ALENTEJO Aragonês, Trincadeira, Castelão, Alfocheiro e Tinta Caiada		32,00 €
PALPITE ALENTEJO Aragonês, Alicante Bouschet e Touriga Nacional		36,00 €
MERCUREY CHANSON BORGONHA Pinot Noir		39,00 €
MALHADINHA ALENTEJO Alicante Bouschet, Tinta Miuda, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon		59,00 €



CHOCAPALHA VINHA MÃE LISBOA

Touriga Nacional
Tinta Roriz
Syrah

75 cl
42,00 €

Opaco na cor com tonalidade violeta. Boa concentração no nariz, com notas de fruta preta madura e algumas notas florais. Na boca, apresenta frescura, com taninos maduros, o que confere ao vinho uma excelente estrutura e um grande potencial para envelhecimento em garrafa. O final de boca é rico, elegante e longo.

Opaque colour with violet tones. Good concentration on the nose, with ripe black fruit notes and some floral notes. On the palate it shows freshness, with ripe tannins, which gives the wine an excellent structure and a great potential for aging in bottle. The aftertaste is rich, elegant and long.



TERRAS DO GRIFO GRANDE RESERVA DOURO

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinto Cão
Sousão

75 cl
59,00 €

150 cl
115,00 €

Cor rubi profunda. Frescura aromática com notas de frutas negras maduras, como amora e ameixa. Os taninos densos e arredondados, a acidez equilibrada e a excelente integração da madeira resultam num vinho bem estruturado e consistente que revela todo o seu carácter aromático num final longo e persistente. Acompanha na perfeição pratos de carne vermelha e queijos.

Concentrated ruby colour. Good aromatic freshness with ripe black fruit, like blackberry and plum. Dense and round tannins, a well-balanced acidity as well as a very good integration between wood and wine, which reveals a set with good structure and consistency, keeping all its aromatic character in a long and persistent finish. It makes a perfect combination with red meat dishes and cheeses.

VINHOS DE SOBREMESA

VINHOS DE POSTRE | *DESSERT WINES*

7 cl 75 cl
VINHO DA MADEIRA 4,00 €

Verdelho, meio seco. Bouquet rico e harmonioso: baunilha, caramelo, caril, frutos secos, figos passados, canela...

Verdelho, semiseco. Bouquet rico y armonioso: vainilla, caramelo, curry, frutos secos, higos pasos, canela...

Verdelho, medium dry. Rich, harmonious bouquet: vanilla, caramel, curry, dried fruits, dried figs, cinnamon...

MOSCATEL DE SETÚBAL 4,00 €

Castas de Moscatel e Moscatel Roxo. Tem cor dourada e a nível aromático distinguem-se odores florais e frutados (laranja e tâmaras).

Castas de Moscatel y Moscatel Rojo. Tiene un color dourado a nivel aromático se distinguen olores florales y frutados (naranja y dátiles).

Moscatel and Moscatel Roxo grape varieties. Golden in colour and its aromas include floral and fruit notes (orange and dates).

PORTO ROZÈS TAWNY 4,00 € 25,00 €

Âmbar com reflexos acastanhados. Maduro e atractivo, onde se combinam os aromas frutados com toques de especiarias. Vivo e franco, este vinho apresenta um bom equilíbrio, finalizando com um agradável toque a uva passa.

Combina perfeitamente com frutos secos, salgadinhos e doçarias. Apreciado fresco ou à temperatura ambiente.

Amber with brownish glints. Mature and attractive, where fruit aromas combine with hints of spices. This wine is lively sound, well-balanced and structured and manifests a pleasant finish with notes of raisins. Perfect as an aperitif or to accompany your dessert. Enjoy it chilled or at room temperature.

PORTO ROZÈS RUBY 4,00 € 25,00 €

Vermelho intenso com reflexos violetas. Aromas concentrados de frutos vermelhos, chocolate e algumas notas de especiarias. Fresco e suave com taninos intensos e frutados e um fim longo e persistente. Combina perfeitamente com frutos secos, chocolate, queijos leves e bolos gelados à base de fruta. Apreciado fresco ou à temperatura ambiente.

Ruby color. Pleasant and elegant combination of fruit aromas, namely strawberry. Fresh and smooth, with round tannins and intense red fruit flavours. Long and persistent finish. Rozès Ruby can be enjoyed as an aperitif, with cheese or salty crackers. Enjoy it chilled or at room temperature.



PORTO
ROZÈS
VINTAGE

7 cl
7,50 €

75 cl
60,00 €

Proveniente de uma só colheita de um ano excepcional. Combina com queijos nacionais, fruta e chocolate. Procedente de una sola cosecha de un año excepcional. Combina con quesos portugueses, fruta y chocolate. *Produced from a single harvest from an exceptional year. Goes with Portuguese cheeses, fruit and chocolate.*



PORTO ROZÈS
COLORS COLLECTION
WHITE RESERVE

5 cl
6,00 €

75 cl
55,00 €

O Rozès White Reserve resulta de uma cuidadosa seleção dos melhores lotes de vinhos brancos envelhecidos nos tradicionais cascos de carvalho, uma média de 8 anos. Tom dourado velho. Aromas complexos de baunilha, com algumas notas de compota e especiarias. Na boca revela bom porte, sobressaindo notas de frutos secos (avelãs) e fruta cristalizada (laranja). Um vinho delicado com um fim de boca longo e aveludado. *Rozès White Reserve is the result of a careful blend of the best white wines aged in the traditional oak casks. Old golden colour. A complex bouquet with vanilla aromas and some notes of jam and spice. Characterised by some notes of dried fruits, namely nuts, and crystallized fruit, like orange. This is a delicate wine with a long and velvety finish.*

VINHOS DE SOBREMESA

VINHOS DE POSTRE | *DESSERT WINES*

7 cl 75 cl
PORTO ROZÈS INFANTA ISABEL 10 ANOS 8,00 € 50,00 €

Aroma intenso, mas subtil, a nozes, figos e uvas passas, que se misturam com sabores citrinos, de laranja. Delicado, complexo, maduro mas com um delicioso toque de frescura. Bem estruturado e com um final de boca suave. É um vinho de degustação que combina harmoniosamente com sobremesas à base de chocolate, cerejas e frutos secos.

Medalha de Ouro - Concurso Intern. Cidade do Porto 2002.

Medalha de Prata - Vinalies Internationales 2002 (França).

Medalha de Prata - Challenge International du Vin 2001 (França).

Aroma intenso, pero sutil, a nueces, higos y uvas pasas, que se mezcla con sabores citrinos, de naranja. Delicado, complejo, maduro pero con un delicioso toque de frescura. Bien estructurado y con un final de boca suave. Es un vino de degustación que combina armoniosamente con postres a base de chocolate, cerezas y frutos secos.

Medalla de Ouro - Concurso Intern. Cidade do Porto 2002.

Medalla de Prata - Vinalies Internationales 2002 (França).

Medalla de Prata - Challenge International du Vin 2001 (França).

Intense but subtle aroma of walnuts, figs and raisings, which blends with citrus flavours, of orange.

Delicate, complex mature but with a delicious touch of freshness. Well structured and with a smooth finish. This a perfect food wine which goes harmoniously with desserts based on chocolate, cherries and dried fruits.

Gold Medal o Porto International Competition 2002.

Silver Medal - Vinalies Internationales 2002 (França).

Silver Medal - Challenge International du Vin 2001 (França)



PORTO
ROZÈS
LBV

7 cl
5,00 €

75 cl
45,00 €

Proveniente de uma só colheita. Engarrafado entre o quarto e o sexto ano após colheita.

Vinho harmonioso, com suavidade e elegância. Combina com tostas salgadas, queijos e sobremesas de chocolate.

Procedente de una sola cosecha.

Embotellado entre el cuarto y el sexto año después de la cosecha. Vino armonioso, con suavidad y elegancia.

Combina con tostadas saladas, quesos y postres de chocolate.

Produced from a single harvest. Bottled between the fourth and sixth year after harvesting.

A harmonious wine, with smoothness and elegance. Goes well with savoury toast canapés, cheeses and chocolate desserts.



ROZÈS
NOBLE
HARVEST
DOURO

Malvasia Fina

5 cl
10,00 €

50 cl
55,00 €

Cor palha dourada. Aromas de frutos tropicais, compotas e pêssego.

Encorpado e untuoso, apresenta uma doçura elevada em excelente equilíbrio acompanhado de um Foie-Gras ou também como digestivo acompanhado de doces conventuais.

Golden yellow. Tropical fruits, jams and peach aromas. Robust and unctuous, this wine presents a surprising acidity, well balanced with its sweetness. Perfect as an aperitif with Foie-Gras, or as digestive to accompany your dessert.



ROZÈS

PORTO

Breve História

> Empresa do grupo Vranken Pommery Monopole desde 1999, a Rozès tem uma história secular ligada ao Douro. Primeiro grupo exportador de Vinho do porto a instalar-se na Região Demarcada do Douro, a Rozès tem solidificado a sua presença nos mercados nacionais e internacionais, impondo os seus vinhos com mestria, de onde se realça o integro controlo das diversas fases da vitivinicultura, no Douro, desde a plantação das vinhas, ao envelhecimento e engarrafamento dos vinhos.

Fundada em Bordéus em 1855, por Ostende Rozès, um negociante de vinhos finos daquela cidade, a Rozès começou por importar e comercializar Vinho do Porto.

Na geração seguinte, o filho do fundador, Edmond Rozès, foi o grande impulsionador no desenvolvimento e reputação da empresa e dos seus vinhos do Porto. Por volta dos anos 30, Edmond criou a marca «Porto Rozès», escolhendo ao mesmo tempo uma forma de garrafa que permitisse identificar simultaneamente a marca e o vinho do Porto: assim surgiu uma garrafa revestida «à antiga portuguesa», com gargalo envolto em papel sulfuroso e uma rolha selada com cera.

Desta forma, os vinhos do Porto assumiram uma identidade tão característica e carismática, e conquistaram rapidamente o estatuto de vinhos de qualidade. Após mais de cem anos e quatro gerações depois, em 1977, a Casa Rozès deixa de pertencer à família que lhe deu o nome.

Actualmente, a marca Rozès exporta para mais de 40 países em todo o mundo, tendo como principais mercados, a França, a Bélgica, a Alemanha e a Escandinávia. É a única marca de vinho do Porto a deter duas gamas completamente distintas: a tradição representada pela marca Rozès Classic Ports e a inovação representada pela marca Rozès Colors Colletion.

A Rozès comercializa em Portugal todos os vinhos do grupo Vranken Pommery Monopole, nomeadamente os seus Champagnes, tendo vindo a adquirir notoriedade, fruto da qualidade e inovação nos seus vinhos e respetivo packaging.

Short History

> *Rozès became part of the Vranken Pommery Monopole Group in 1999, but its historical connection with the Douro dates back for well over a century. As the first port wine exporter to establish itself in the Douro Demarcated Region, Rozès skilfully positioned its wines on the market and has successfully consolidated its presence in Portugal and abroad. Notably, the company fully controls the diverse phases of the viticulture process at its Douro quintas, from the planting of the vines to the aging and bottling of the wines. Founded in his home city of Bordeaux in 1855 by merchant of fine wines Ostende Rozès, the company began by importing and trading in port wine. A generation later, the founder's son, Edmond Rozès, was the great driving force behind the development of the company and the growing reputation of the business and its port wines. Sometime around the 1930s, Edmond created the label «Porto Rozès» for which he chose a form of bottle that imitated the traditional style used in olden-day Portugal, its neck wrapped in parchment paper and its cork sealed in wax.*

This meant people could simultaneously identify both the label and the wine inside the bottle and, as a result, the company's port wines acquired their characteristic and charismatic identity and quickly earned the status of quality wines.

In 1977, more than a hundred years and four generations later, Casa Rozès ceased to belong to the family which gave it its name.

Nowadays, the Rozès brand exports to more than 40 countries worldwide, its main markets being France, Belgium, Germany and Scandinavia. It is the only Port with two completely different ranges: tradition is represented by the label Rozès Classic Ports and innovation is represented by the label Rozès Colors Collection.

In Portugal, Rozès markets all the wines of the Vranken Pommery Monopole Group, including its champagnes, and has gained an excellent reputation as a result of the quality and innovation of its wines and their respective packaging.



Pezinhos n'areia