

Couvert • Appetizer • Couvert

Paté de delicias do mar • *Chef’s ocean pate* • *Pastete von Meeresfrüchte*

Tapenade de azeitonas pretas ou verdes • *Black or green olive tapenade*
• *Tapenade aus schwarzen oder grünen Oliven*

Paté de grão • *Hummus* • *Hummus*

Pão escuro e pão branco • *Wholemeal and white bread* • *Dunkles und helles Brot*

Manteiga • *Butter* • *Butter*

Sardinha com tomate confitado servido com pão tradicional levemente tostado, com salpicos de azeite, aromatizado com alho, temperado com sal marinho e salada.
Sardine with dried tomato served with traditional bread lightly toasted, with a drizzle of olive oil, a hint of garlic, sprinkled with sea salt and garnished with salad.
Sardine mit getrockneten Tomaten Serviert mit geröstetem traditionellen Brot, das mit Olivenöl, einer Spur Knoblauchund Meersalz gewürzt und Salat garniert.

Cavala com azeitonas e amêndoas servido com pão tradicional levemente tostado, com salpicos de azeite, aromatizado com alho, temperado com sal marinho e salada.
Mackerel with olives and almonds served with traditional bread lightly toasted, with a drizzle of olive oil, a hint of garlic, sprinkled with sea salt and garnished with salad.
Makrele mit Oliven und Mandeln serviert mit geröstetem traditionellen Brot, das mit Olivenöl, einer Spur Knoblauch und Meersalz gewürzt und Salat garniert.

Sopas • Soups • Suppen

Creme de legumes • *Cream of vegetable soup* • *Gemüsecreme*
Vegetais variados guarnecido com natas
A selection of fresh vegetables finished with cream
Verschiedene frische Gemüse mit Sahne abgeschmeckt

Gaspacho (sopa fria) • *Gazpacho (chilled soup)* • *Gazpacho (kalte Suppe)*
Tomate, pimento, cebola roxa, alho, pepino e vinagrete
Tomato, peppers, red onion, garlic, cucumber and vinaigrette
Tomaten, Paprika, rote Zwiebel, Knoblauch, Gurke und Essig

Sopa de peixe • *Fish Soup* • *Fisch-Suppe*
Peixe do dia, tomate, pimentos, cebola, alho, aipo e batata, guarnecida com croutons
Fish of the day, tomato, peppers, onion, garlic, celery and potato, garnished with croutons
Fisch des Tages, Tomaten, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Kartoffeln, garniert mit Croutons

Entradas • Starters • Vorspeisen

Ceviche
Filete de peixe fresco marinado em suco de lima, pimento vermelho, gengibre, piri-piri e servido com salada
Fresh fish fillets marinated in lime juice, red pepper, ginger, piri-piri and served with salad
Frische Fischfilets mariniert in Limettensaft, rote Paprika, Ingwer, Piri-piri und serviert mit Salat

Amêijoas à Bulhão Pato • *Steamed clams* • *Gedämpfte Venusmuscheln*
Amêijoas, azeite, vinho branco, alho, limão e coentros frescos
Clams steamed in white wine, olive oil, garlic, lemon juice and finished with fresh coriander
Venusmuscheln, Olivenöl, Weißwein, Knoblauch, Zitrone und Koriander

Mexilhões à Bulhão Pato • *Steamed mussels* • *Gedämpfte Miesmuscheln*
Mexilhões, azeite, vinho branco, alho, limão e coentros frescos
Mussels steamed in olive oil, white wine, garlic, lemon juice and garnished with fresh coriander
Miesmuscheln, Olivenöl, Weißwein, Knoblauch, Zitrone und Koriander

Vieiras • *Scallops* • *Jakobsmuscheln*
Vieiras com pimentão fumado, salada de funcho e amendoas
Scallops prepared with smoked paprika and a salad of fennel and almonds
Jakobsmuscheln mit edelsüßsem Paprika und einem Salat aus Fenchel und Mandeln

Cogumelos Portobello • *Portobello mushrooms* • *Portobello Pilze*
Cogumelos Portobello, queijo de cabra, mel, nozes e pimenta
Portobello mushrooms with goats cheese, honey, walnuts and ground pepper
Portobello Pilze, Ziegenkäse, Honig, Walnüsse und Pfeffer

Camarão com piri-piri • *Piri-piri prawns* • *Garnelen mit Piri-Piri*
Camarão, alho, azeite, limão, piri-piri, manteiga, coentros e vinho branco
Prawns cooked with garlic, olive oil, piri-piri, butter, coriander, lemon juice and white wine
Garnelen, Knoblauch, Olivenöl, Zitrone, Piri-piri, Butter, Koriander und Weisswein

Camarão à Chef • *Chef’s prawn special* • *Garnelen a lá Chef*
Tempura de camarão, maionese, molho barbeque, alho e salsa
Prawn tempura with garlic, mayonnaise, barbeque sauce and garnished with parsley
Garnelen, Mayonnaise, BBQ Soße, Knoblauch und Petersillie

Bruschetta de tomate e Parmesan • *Bruschetta with tomato and Parmesan*
• *Bruschetta mit Tomaten und Parmesan*
Cebola roxa, tomate, manjerição, Parmesan e vinagre balsâmico
Red onion, tomato, basil, Parmesan and balsamic vinegar
Rote Zwiebel, Tomaten, Basilikum, Parmesan und Balsamico Essig

Tábua de queijos • *Cheese platter* • *Käseplatte*
Seleção de queijos regionais tradicionais
A selection of regional and local cheeses
Auswahl regionaler Käse

Tábua de enchidos e presunto • *Charcuterie platter* • *Wurst und Schinken Platte*
Salame, chouriço preto regional, enchidos Alentejanos de porco preto e presunto regional
Salami, regional chouriço, Alentejo black pork chouriço, preserved meats and locally cured ham
Salami, Chouriço - Portugiesische Paprikawurst, Wurst vom Schwarzen Alentejo Schwein und regionalem geräuchertem Schinken

Saladas • Salads • Salate

Salada mista • *Mixed salad* • *Gemischter Salat*
Alface, tomate, pepino, cebola roxa, cenoura, oregãos, beterraba com molho vinagrete
Lettuce, tomato, cucumber, red onion, carrots, oregano, beetroot with a vinaigrette dressing
Salat, Tomato, Gurke, rote Zwiebel, Karotten, Oregano, rote Beete mit Vinaigrette Soße

Salada de tomate • *Tomato salad* • *Tomatensalat*
Tomate, cebola roxa com molho vinagrete e orégãos
Tomato and red onion with a vinaigrette dressing and locally grown oregano
Tomate, rote Zwiebel mit Vinaigrette Soße und Oregano

Salada verde • *Green salad* • *Grüner Salat*
Alface, rúcula, espinafre, agrião, cebola roxa, oregãos e molho vinagrete
Lettuce, rocket, spinach, watercress and red onion, oregano with a vinaigrette dressing
Salat, Ruccola, Spinat, Brunnenkresse, rote Zwiebel, Oregano und Vinaigrette Soße

Salada de salmão fumado • *Smoked salmon salad* • *Räucherlachs Salat*
Salmão fumado, rabanete, alfaces, tomate cherry, cebola e croutons, temperado com vinagre balsâmico e azeite
Smoked salmon, radish, mixed salad leaves, cherry tomato, onion, with croutons and a dressing of balsamic vinegar and olive oil
Räucherlachs, Rettich, Kopfsalat, Cherrytomate, Zwiebel und Croutouns, angerichtet mit Balsamico Essig und Olivenöl

Salada Caesar • *Caesar salad* • *Caesar Salat*
Peito de frango, bacon, alface, Parmesão com croutons e molho de anchova
Chicken breast, bacon, lettuce, Parmesan served with croutons and an anchovy dressing
Hähnchenbrust, Bacon, Kopfsalat, Parmesan, Croutouns und Anchova Soße

Salada Algarvia • *Algarvean salad* • *Salat nach Art der Algarve*
Tomate, cebola, pimento verde, pimento vermelho, pepino e orégãos
Tomato, green and red pepper, onion, cucumber and oregano
Tomate, Zwiebel, grüne Paprika, rote Paprika, Gurke und Oregano

Do Mar • From the Sea • Vom Meer

Peixe do mercado • *Fish from the market* • *Fisch vom Markt*
Peixe do mercado, legumes do mercado salteados, salada Algarvia e batata nova
Fish from the market, sautéed vegetables, Algarvean salad and new potatoes
Fisch vom Markt, sautiertes Gemüse, Algarve Salat und neue Kartoffeln

Filete de Robalo • *Fillet of Sea Bass* • *Seebarschfilets*
Puré de batata e clorofila de espinafres e manjerição, Juliana de cenoura e courgete e molho de manteiga
Served with a puree of potatoes, spinach and basil, a julienne of carrot and courgette and a butter sauce
Serviert mit Kartoffelpürr, Spinat, Basilikum, Julienne Karottn und Zucchini, dazu Buttersosse

Sardinhas • *Sardines* • *Sardine*
Sardinhas com salada Algarvia e batata nova
Sardines served with an Algarvean salad and new potatoes
Sardinen mit Algarve Salat und neue Kartoffeln

Salmão • *Salmon* • *Lachs*
Tranches de salmão com molho de coentros em cama de legumes e tomate cherry
Fillet of salmon served on a bed of vegetables with cherry tomatoes and a fresh coriander sauce
Lachsfilet auf einem Gemüsebett mit Cherrytomaten und einer frischen Koriander Soße

Lagosta na grelha • *Grilled lobster* • *Gegrillte Languste*
Lagosta servido com molho de manteiga e os acompanhamentos à escolha
Lobster served with a butter sauce and accompaniments of your choice
Languste mit Buttersosse und Beilagen Ihrer Wahl

Camarão tigre • *Tiger prawns* • *Riesengarnelen*
Grelhado com molho de manteiga, alho e limão. Acompanhamentos à escolha
Grilled tiger prawns served with a sauce of butter, garlic and lemon juice. Accompaniments of your choice
Gegrillte Riesengarnelen serviert in einer Sosse aus Butter, Knoblauch und Zitronensaft. Beilagen Ihrer Wahl

Salteado de polvo • *Sautéed octopus* • *Sautierter Oktopus*
Polvo com cebola roxa, alho, pimentos, batata doce e coentros
Octopus gently sautéed with red onion, garlic, peppers, sweet potato and coriander
Oktopus sautiert mit roter Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Süsskartoffeln und Koriander

Cataplana de peixe • *Fish cataplana* • *Fisch Cataplana*
Peixes diversos, amêijoas, camarão, mexilhão, cebola, tomate, vinho branco, alho e coentros
Selection of fish, clams, prawns, mussels, cooked with peppers, onions, tomatoes, white wine, garlic and coriander
Verschiedene Fische, Venusmuscheln, Garnelen, Miesmuscheln mit Paprika, Zwiebel, Tomaten, Weisswein, Knoblauch und Koriander gekocht

Bacalhau à lagareiro • *Oven baked bacalau* • *Stockfisch à Lagareiro*
Bacalhau, batata nova, cebola, espinafres, alho e coentros
Bacalhau (traditional Portuguese dried salted cod) baked in the oven with new potatoes, spinach, olive oil, onion and served with fresh coriander
Stockfisch im Ofen zubereitet, mit neuen Kartoffeln, Spinat, Olivenöl, Zwiebel und serviert mit Koriander

Caril de gambas • *Prawn curry* • *Garnelen Curry*
Gambas em molho de caril à base de fruta, cebola, alho e especiarias, servido com arroz
Prawns cooked in a curry sauce made with fruit, onion, garlic, spices and served with rice
Garnelen gekocht in einer Currysauce aus Früchten, Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen, dazu Reis

Da Terra • From the Land • Vom Land

Frango piri-piri • *Piri-piri chicken* • *Hühnnchen Piri-piri*
Frango, molho piri-piri, salada de tomate e batata frita
Grilled chicken served with piri-piri sauce, tomato salad and fried potatoes
Hühnchen, Piri-piri Soße, Tomatensalat und pommes frites

Filet Mignon • *Filet Mignon* • *Filet Mignon*
Bife do lombo com molho manteiga, espargos verdes frescos, tomate cherry, cenoura baby e batata frita
Filet mignon with fresh green asparagus, baby carrot, cherry tomato and fried potatoes
Filet Mignon in einer feinen Buttersosse mit grünem Spargel, Cherrytomaten, Babykarotten und pommes frites

Filet Mignon com cogumelos • *Filet Mignon with mushrooms* • *Filet Mignon mit Pilzen*
Filet mignon com cogumelos salteados, batata frita e legumes
Filet mignon with sautéed mushrooms, fried potatoes and vegetables
Filet Mignon sautiert mit Pilzen, pommes frites und Gemüse

Bife da Vazia • *Sirloin Steak* • *Lendensteak*
Bife da vazia, espargos verdes frescos, tomate cherry, cenoura baby e batata frita
Sirloin steak with fresh green asparagus, baby carrot, cherry tomato and fried potatoes
Lendensteak, frischer grüner Spargel, Cherrytomate, Babykarotten und pommes frites

Bife do lombo à Portuguesa • *Fillet steak “Portuguesa” • *Filetsteak portugiesischer Art**
Servido com presunto, batata frita à rodela em molho de carne
Fillet steak served with presunto, fried potatoes and a meat sauce
Filetsteak serviert mit rohem Schinken, Pommes frites und Fleischsosse

Carré de Borrego • *Rack of Lamb* • *Lammkarree*
Carré de borrego, esmagado de cenoura, batata gratinada e molho menta
Rack of lamb served with carrot purée, gratinated potatoes and mint sauce
Lammkarree, Karottenmuss, gratinierten Kartoffeln und Pfefferminz Soße

Risoto & Pasta • Risotto & Pasta • Risotto & Pasta

Risoto de Mexilhão • *Mussel Risotto* • *Miesmuschel Risotto*
Risoto, mexilhão, espargos verdes, cebola, alho, manteiga e Parmesão
Risotto cooked with mussels, fresh green asparagus, onion, garlic, butter and Parmesan
Risotto, Miesmuschel, frischer grüner Spargel, Zwiebel, Knoblauch, Butter und Parmesan

Linguini negro com marisco • *Black linguini with seafood*
• *Schwarze Linguini mit Meeresfrüchten*
Linguini negro com mexilhão, camarão, amêijoas, tomate cherry, cebola, orégãos com molho de mariscos, alho e coentros
Black linguini cooked with mussels, shrimps, clams, onion, cherry tomatoes, coriander, oregano and a garlic seafood sauce
Schwarze Linguini gekocht mit Muscheln, Cherrytomaten, Koriander, Zwiebel, Oregano mit einer Soße aus Knoblauch und Meeresfrüchten

Esparguete com camarão • *Spaghetti with prawns* • *Spaghetti mit Garnelen*
Esparguete, camarão, tomate cherry, cebola, alho, orégãos, salsa com molho marisco
Spaghetti, prawns, cooked with cherry tomatoes, onion, garlic, oregano, fresh parsley and served with a seafood sauce
Spaghetti, Garnelen, Cherrytomaten, Zwiebel, Knoblauch, Oregano, Petersillie serviert mit einer Meeresfrüchte Soße

Menu Infantil • Children’s menu • Kinder-Menü

Esparguete com molho de tomate • *Spaghetti with tomato sauce* • *Spaghetti mit Tomatensosse*
Esparguete com molho bolonhesa
Spaghetti served with a tomato, onion, garlic, oregano and basil sauce
Spaghetti serviert mit einer Sosse aus Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Oregano und Basilikum

Esparguete à bolonhesa • *Spaghetti bolognese* • *Spaghetti Bolognese*
Esparguete com molho bolonhesa
Spaghetti served with a bolognese sauce
Spaghetti Bolognese

Hambúrguer • *Hamburger* • *Hamburger*
Hambúrguer bovino, pão de hambúrguer, alface, tomate, e batata frita
Beef burger served in special burger bun with lettuce, tomato and potato chips
Rindfleischhamburger, Hamburgerbrötchen, Kopfsalat, Tomate und Pommes Frites

Peito de frango • *Breast of chicken* • *Hähnchenbrust*
Peito de frango grelhado com salada e batata palito
Grilled breast of chicken served with salad and fried potato sticks
Gegrillte Hähnchenbrust, Salat und Fritten-Sticks

Vegetarianos • Vegetarian • Vegetarisch

Risoto de portobello • *Portobello risotto* • *Risotto mit Portobello Pilzen*
Arroz com cogumelos Portobello, cebola, alho, manteiga e Parmesão
Risotto rice with Portobello mushrooms, onion, garlic, butter and Parmesan
Risotto mit Portobello Pilzen, Zwiebel, Knoblauch, Butter und Parmesan

Lasanha de ratatouille • *Lasagne ratatouille* • *Lasagne ratatouille (vegan)*
Cebola, alho, tomate, courgete, beringela, pimentos, pimentão fumado, tomilho, manjerição, vinho branco, bechamel (manteiga coco, bebida vegetal de amendão, farinha, sal, pimenta, noz moscada, espinafres, e manjerição) queijo vegan ralado e placas de lasanha. Servido com molho de tomate.
Onion, garlic, tomato, courgette, aubergine, peppers, smoked paprika, thyme, basil, white wine and a bechamel sauce (coco butter, almond milk, flour, salt, pepper, nutmeg, spinach and basil) vegan cheese and pasta de lasagne served with tomato sauce.

Zwiebel, Knoblauch, Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika, edelsüßer Paprika, Thymian, Basilikum, Weisswein, Bechamel (Kokusbutter, Mandelmich, Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Spinat und Basilikum), veganer geriebener Käse und Lasagneplatten. Serviert mit Tomatensosse

Doces • Desserts • Nachtisch

Tarte de amêndoa • *Almond tart* • *Mandelkuchen*

Tarte de maçã com gelado baunilha • *Apple tart with vanilla ice cream*
• *Apfelkuchen mit Vanilleeis*

Mouse de chocolate • *Chocolate mousse* • *Schokoladen Mousse*

Doce da casa “Mousse Papoila” • *House Speciality “Poppy seed mousse”*
• *Nachtisch nach Art des Hauses “Mohnsamen-Mousse”*
Mousse de sementes de papoila e coulis de framboesa
Creamy mousse made from poppy flower seeds and served with a raspberry coulis
Mohnsamen Mousse mit Himbeer Coulis

Morangos frescos do Algarve • *Fresh Algarvian strawberries* • *Frische Erdbeeren der Algarve*
Com gelado ou chantilly • *Served with ice cream or chantilly* • *Serviert mit Eis oder Schlagsahne*

Bolo de chocolate Brigadeiro • *Chocolate cake Brigadeiro* • *Schokoladenkuchen “Brigadeiro”*

Crème brûlée de baunilha e framboesas • *Crème brûlée with vanilla and raspberries*
• *Crème brûlée mit Vanilla und Himbeeren*

Panna cotta de baunilha com doce de framboesa caseiro • *Panna cotta with vanilla and homemade raspberry coulis* • *Panna cotta mit Vanille dazu hausgemachtes Himbeergelee*

Fruta da época • *Fresh fruit in season* • *Früchte der Saison*

Gelado • *Ice cream* • *Eis*
Baunilha, morango e chocolate • *Vanilla, strawberry and chocolate*
Vanilla, strawberry and chocolate
Vanille, Erdbeere und Schokolade

cada bola per scoop
1 Bällchen



Palm Beach

RESTAURANT

Aceda ao menu digital
See our digital menu
Digitale Speisekarte verfügbar



VINHOS DA CASA • HOUSE WINE • HAUSWEINE

Pimenta Rosa Castas • Grapes • Rebensorte: Aragonês, Touriga Nacional, Trincadeira • Alexandre Relvas - Alentejo	17,00 €
Pimenta Branca Castas • Grapes • Rebensorte: Antão Vaz, Arinto, Encruzado • Alexandre Relvas - Alentejo	17,00 €
Pimenta Preta Castas • Grapes • Rebensorte: Alicante Bouschet, Aragonês, Cabernet Sauvignon e Trincadeira • Alexandre Relvas - Alentejo	17,00 €

CHAMPANHES • CHAMPAGNES • CHAMPAGNER

Moët & Chandon	110,00 €
Canard-Duchêne Charles VII Brut	95,00 €

ESPUMANTES • SPARKLING WINE • SEKT

Quinta da Lapa Reserva Brut	40,00 €
Serra Brava	25,00 €
Charles Pelletier Rosé Castas • Grapes • Rebensorte: Syrah - Pelletier - França	40,00 €

VINHOS ROSADOS • ROSÉ WINES • ROSE WEINE

Delicados e Jovens • Delicate and Young • Zart und Jung

Vinhos frescos e com uma cor aberta, mas intensos ao aroma.

Fresh wine with a clear colour.

Frische Weine mit einer offenen Farbe, aber intensivem Aroma.

Cabrita Castas • Grapes • Rebensorte: Touriga Nacional, Aragonês, Negra Mole, Trincadeira • Joana Maçanita - Algarve	20,00 €
Dona Maria Castas • Grapes • Rebensorte: Touriga Nacional, Aragonez • Julio Bastos - Alentejo	21,00 €
Monte da Carochinha Castas • Grapes • Rebensorte: Touriga Nacional - Península Setúbal	21,00 €

VINHOS VERDES • SPARKLING GREEN WINE • JUNGER WEIN

Jovens e Frescos • Young and Fresh • Jung und frisch

Vinhos frescos e com uma cor ligeiramente acentuada, com intensidade ao aroma.

Fresh wine with a slightly accentuated colour and an intense aroma.

Frische Weine mit einer leicht scharfen Farbe, mit Intensität im Aroma.

Pequenos Rebentos Alv Castas • Grapes • Rebensorte: 100% Alvarinho • Márcio Lopes - Monção e Melgaço	23,00 €
Torre de Menagem Castas • Grapes • Rebensorte: Alvarinho, Trajadura • Jorge Sousa Pinto - Minho	18,00 €
Torre de Menagem 375 cl	10,00 €

VINHOS BRANCOS • WHITE WINES • WEIßWEINE

Leves, Frescos e Aromáticos • Light, Fresh and Aromatic • Leicht, Frisch und Aromatisch

Estes vinhos surpreendem com o olfato e paladar devido ao aroma e frescura no final de boca. Combinam com saladas, mariscos e pratos de peixe.

These wines surprise you with their smell and taste due to their aroma and fresh after taste. They pair well with salads, shellfish and fish dishes.

Diese Weine überraschen mit Geruch und Geschmack durch das Aroma und die Frische im Abgang. Am besten Kombiniert mit Salaten, Meeresfrüchten und Fischgerichten.

Monte da Carochinha Castas • Grapes • Rebensorte: Arinto Encruzado • Península Setúbal	22,00 €
Casa da Passarella Castas • Grapes • Rebensorte: Encruzado, Malvasia Fina e Verdelho • Paulo Nunes - Dão	20,00 €
Cabrita Castas • Grapes • Rebensorte: Arinto, Verdelho • Joana Maçanita - Algarve	21,00 €
Dona Maria Castas • Grapes • Rebensorte: Arinto, Antão Vaz e Viosinho • Julio Bastos - Alentejo	24,00 €
Planalto Castas • Grapes • Rebensorte: Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Colega, Arinto, Moscatel • Luis Sottomayor - Douro	20,00 €
Chaminé Castas • Grapes • Rebensorte: Sauvignon Blanc, Verdelho, Viognier, Antão Vaz • Cortes de Cima - Alentejo	20,00 €
Chaminé 375 cl	10,00 €
Vincentino Sauvignon Blanc Castas • Grapes • Rebensorte: 100% Sauvignon Blanc • Frupor - Algarve	24,00 €
Grande Escolha Castas • Grapes • Rebensorte: Arinto, Chandonnay e Encruzado • Patricia Lassab - Algarve	22,00 €

Complexos e Estruturados • Complex and Structured • Komplex und Strukturiert

Alguns destes vinhos são envelhecidos em madeira, com estrutura exuberante, complexos, têm notas de sabor doce e dissimulam um pouco a acidez.

Some of these wines are aged in oak, with an exuberant structure, complex, with a sweet flavour that conceals some of the acidity.

Einige dieser Weine werden in Holz gealtert, mit üppiger, komplexer Struktur, zeigen sie süße Geschmacksnoten und verkleiden ein wenig die Säure.

Dona Francisca Castas • Grapes • Rebensorte: Rabigato, Côdega do Larinho, Viosinho • Jean-Hugues Gros - Douro	32,00 €
Casa Amarela Reserva Castas • Grapes • Rebensorte: Malvasia fina, Viosinho, Rabigato • Jean-Hugues Gros - Douro	34,00 €
Esporão Castas • Grapes • Rebensorte: Antão Vaz, Arinto, Semellion, Roupeiro • Herdade do Esporão - Alentejo	32,00 €

VINHOS TINTOS • RED WINES • ROTWEINE

Macios e Aveludados • Soft and Velvety • Weich und Samtig

Vinhos de aroma e sabor fáceis estimulam o paladar se acompanhados de iguarias da cozinha mediterrânica em pratos pouco complexos.

Aromatic wines with a simple flavour that stimulate one's palate when paired with plain Mediterranean cuisine dishes.

Weine mit Aroma und von leichtem Geschmack. Sie stimulieren den Gaumen, wenn von einfachen Köstlichkeiten und Gerichten der mediterranen Küche begleitet.

Quinta da Lapa Castas • Grapes • Rebensorte: 100% Syrah • Jaime Quendera - Tejo	23,00 €
Cabrita Castas • Grapes • Rebensorte: Touriga Nacional, Aragonês, Trincadeira • Joana Maçanita - Algarve	23,00 €
Dona Maria Castas • Grapes • Rebensorte: Aragonez, Cab Sauvignon, Alicante, Syrah • Julio Bastos - Alentejo	24,00 €
Chaminé Castas • Grapes • Rebensorte: Aragonez (Tempranillo), Syrah, Touriga Nacional, Trincadeira, Alicante Bouchet • Cortes de Cima - Alentejo	20,00 €
Chaminé 375 cl	10,00 €
Private Selection Castas • Grapes • Rebensorte: Aragonez e Alicante Bouschet • Patricia Lassab - Algarve	20,00 €

Complexos e com Carácter • Complex and with Character • Komplex mit Charakter

O carácter frutado e voluptuoso destes vinhos e a sua boa estrutura alcoólica conferem-lhes uma harmonia equilibrada.

The fruity and voluptuous character of these wines and their good alcoholic structure give them an overall harmonious balance.

Der fruchtige und üppiger Charakter dieser Weine und ihre gute Alkohol Struktur verleiht ihnen eine ausgewogene Harmonie.

Casa de Mouraz Castas • Grapes • Rebensorte: Biológico e Orgânico • Vinhas Velhas - Dão	24,00 €
Quinta da Lapa Merlot Castas • Grapes • Rebensorte: 100% Merlot • Jaime Quendera - Tejo	23,00 €
Duo Castas • Grapes • Rebensorte: Touriga Franca and Touriga Nacional • Marta Rosa - Algarve	24,00 €
Esporão Castas • Grapes • Rebensorte: Alicante Bouschet, Aragonês, Trincadeira e Cabernet Sauvignon • Herdade do Esporão - Alentejo	35,00 €
Passadouro Castas • Grapes • Rebensorte: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca • Jorge Seródio Borges - Douro	32,00 €
Casa de Saima Reserva Castas • Grapes • Rebensorte: Baga e Touriga Nacional • Graça Miranda - Bairrada	26,00 €

Raros e Excepcionais • Rare and Exceptional • Selten und Außergewöhnlich

A percentagem de álcool relativamente elevada e o estágio em barricas de madeira, conferem a estes vinhos uma suavidade e consistência própria dos taninos.

The relatively high alcohol volume and the aging process in oak barrels provide this wine with a smoothness and consistency characteristic of the tannins.

Der fruchtige und üppiger Charakter dieser Weine und ihre gute Alkohol Struktur verleiht ihnen eine ausgewogene Harmonie.

Monte da Carochinha Reserva Castas • Grapes • Rebensorte: Merlot, Touriga Nacional e Alicante Bouschet • Península Setúbal	40,00 €
Dona Francisca Castas • Grapes • Rebensorte: Vinhas Velhas, Touriga Nacional e Tinta Francisca • Jean-Hugues Gros - Douro	42,00 €
Casa Amarela Reserva Castas • Grapes • Rebensorte: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz • Jean-Hugues Gros - Douro	58,00 €
Proibido Grande Reserva Castas • Grapes • Rebensorte: Vinhas Velhas do Douro Superior	62,00 €

ÁGUAS, REFRIGERANTES E CERVEJA • WATERS, SODAS AND BEER

WASSER, ERFRISCHUNGSGETRÄNKE UND BIER

Água • Water • Wasser 75 cl	3,50 €
Água • Water • Wasser 1/4	1,50 €
Refrigerante • Soda • Erfrischungsgetränke 33 cl	2,50 €
Cerveja • Beer • Bier 20 cl	2,30 €
Cerveja • Beer • Bier 40 cl	3,80 €
Sumo de Laranja Natural • Fresh Orange Juice • frischgepresster Orangensaft	4,50 €

Os nossos pratos podem conter alergénios alimentares. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Os nossos pratos têm por base produtos frescos, o que poderá demorar a sua confeção. Neste estabelecimento existe livro de reclamações. Preços com IVA à taxa legal em vigor.

Our dishes may contain allergen products. Please ask our staff for details. No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if it was not requested by the customer or if it is untouched. Our dishes are based on fresh products, and as such can take some time to prepare. This establishment has a complaints book. VAT included.

Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Falls Sie Lebensmittelallergien haben informieren Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern. Kein Gericht, Speise oder Getränk, einschließlich dem Couvert, kann dem Kunden berechnet werden, wenn diese vom Kunden nicht bestellt wurden oder unangetastet bleiben. Für unsere Gerichte verwenden wir frische Produkte, daher kann die Vorbereitung etwas Zeit in Anspruch nehmen. Diese Einrichtung hat ein Beschwerdebuch. Mehrwertsteuer ist inbegriffen.