

## ENTRADAS

---

### Missoshiru

3

Sopa de soja com tofu, algas, wakame e cebolete.

Alergénios: soja, peixe, leite



### Yakimeshi

6

Arroz salteado com legumes, ovos e frango.

Alergénios: ovo, soja, trigo, sésamo



### Edamame

6

Grãos de soja verde vaporizados em flor de sal.

Alergénios: soja



### Sunomono

8

Salada de pepino desidratado com alga wakame, molho agri-doce e sésamo.

Alergénios: sésamo



### Guiózas de Frango (4 peças)

9

Raviolis de frango e legumes vaporizados com molho ponzu.

Alergénios: trigo, soja, sésamo, ovo, frutos secos



### Okonomiaki

14

Omelete japonesa com flocos de peixe katsuobushi.

Alergénios: ovo, peixe, trigo, soja, mostarda, sulfitos



### Tempura de Camarão (6 unidades)

16

Camarão panado com molho tentsu, em cama de vegetais.

Alergénios: crustáceo, trigo, soja



## PRATOS FRIOS

---

### **Ceviche**

16

Cubos de peixe marinados em lima, cebola roxa e coentros.

Alergénios: peixe, soja, trigo



### **Ussuzukuri**

21

Lâminas de peixe sobre gelo picado com molho ponzu ligeiramente picante.

Alergénios: peixe, sésamo



### **Ussuzukuri de Salmão**

17

Lâminas de salmão sobre gelo picado com molho ponzu ligeiramente picante.

Alergénios: peixe, sésamo



### **Shake Hara**

15

Barriga de salmão com molho ponzu, ovas e cebolinho.

Alergénios: peixe, sésamo, ovo



### **Ice Cream Simple (1 peça)**

7

Mini Temaki de salmão com cebolinho.

Alergénios: peixe, sulfitos



### **Ice Cream Especial (1 peça)**

9

Mini Temaki à escolha do chef.

Alergénios: consulte, por favor, um colaborador

### **Aji Tataki**

13

Carapau picado com gengibre fresco e cebolinho.

Alergénios: peixe



### **Chirashi (12 fatias finas)**

29

Sashimi variado sobre arroz, ovas e algas.

Alergénios: peixe, crustáceos, ovo, sésamo



### **Maguro Tataki**

18

Fatias de atum braseado com molho miso picante, cebolinho e sésamo.

Alergénios: peixe, soja, sésamo



### **Mini Tártaro Simple (1 peça)**

8

Temaki desconstruído em chip de alga, salmão e cebolinho.

Alergénios: peixe,



**Mini Tártaro Especial (1 peça)** 12

Temaki desmontado em chip de alga, tártaro de atum, vieiras, gema de ovo de codorniz e ovas.

Alergênicos: peixe, moluscos, ovo, cereais com glúten, soja, sésamo



**Tártaro Salmão** 16

Salmão picado com mostarda, kizami e cebolinho, servido com gema de ovo de codorniz.

Alergênicos: peixe, ovo, mostarda, trigo, soja, sésamo, sulfites



**Tártaro Atum** 23

Atum picado com mostarda, kizami e cebolinho, servido com gema de ovo de codorniz.

Alergênicos: peixe, ovo, mostarda, trigo, soja, sésamo, sulfites



**Taco de Peixe Branco** 10

Taco de milho crocante com peixe branco marinado, cebola roxa e guacamole de caranguejo real.

Alergênicos: peixe, crustáceos, cereais com glúten, sulfites



**Taco de Salmão** 9

Taco de milho crocante com salmão picado, maionese japonesa, cebolinho, ovas de salmão e alga nori.

Alergênicos: peixe, cereais com glúten, ovo, mostarda, sulfites



**Taco de Atum** 13

Taco de milho crocante com atum picado, kizami, wasabi, maionese japonesa, mostarda antiga, cebolinho, ovas tobiko e alga nori.

Alergênicos: peixe, cereais com glúten, soja, ovo, mostarda, sulfites



PRATOS QUENTES

---

**Ramen** 17

Massa japonesa com caldo de porco, ovo cozido, legumes e cebolinho.

Alergênicos: ovo, trigo, soja, aipo, sésamo



**King Prawn** 18

Camarão salteado em molho de alho e sake.

Alergênicos: crustáceos, sésamo



**Teppanyaki** 21

Posta de salmão ou frango grelhada com legumes.

Alergênicos: peixe



**Black Cod** 20

Posta de bacalhau negro (guindara) marinada em pasta miso, yuzu e legumes salteados.

Alergénios: peixe, soja



**Gyu Bowl** 31

Fatias de picanha maturada, servida sobre massa de trufas negras e parmesão.

Alergénios: leite, trigo



**Wagyu** 29

Naco de picanha grelhado com chips de alho, salada e arroz.

Alergénios: leite, ovo, trigo, peixe, mostarda, soja, sésamo




SUSHI BAR

---

**SASHIMI (7 fatias)**

Alergénios: peixe, moluscos

**Atum**  16

**Carapau**  9

**Lírio**  15

**Robalo**  14

**Salmão**  11

**Dourada**  14

**Vieira**  14

**Toro**  21

**Moriawase Tradicional** 26

15 fatias de peixe variado.

Alergénios: peixe, moluscos



**Moriawase do Chef** 58

30 fatias à escolha do Chef.

Alergénios: peixe, moluscos



**New Style Sashimi (12 fatias)** 18

Lâminas de peixes variados com molho trufadoligeiramente








picante, ovas e sementes de sésamo.

Alergénios: peixe, moluscos, trigo, soja, sésamo, ovo



## NIGIRI (2 peças)

Alergênicos: peixe, moluscos, trigo, soja

<b>Salmão</b>	  	9
<b>Atum</b>	  	11
<b>Robalo</b>	  	11
<b>Toro</b>	  	14
<b>Enguia</b>	  	13
<b>Vieira</b>	  	14

## Wagyu c/ Foie Gras

Alergênicos: leite, ovo, trigo, peixe, mostarda, soja, sésamo



14

## Moriawase (6 peças)

À escolha do chef.

Alergênicos: consulte, por favor, um colaborador.

21

## MAKI | URAMAKI | HOSSOMAKI

(4 | 4 | 6 peças)

### Tamagomaki

Enrolado em folha de ovo, salmão, arroz, atum, camarão, abacate, maionese japonesa picante, sésamo e ovas.

Alergênicos: peixe, crustáceos, ovo, trigo, mostarda, sésamo



9

### Rainbow

Enrolado em arroz, salmão, atum, peixe branco, tempura de camarão, abacate, maionese e ovas.

Alergênicos: peixe, crustáceos, ovo, mostarda, sésamo



9

### Soft Shell Crab

Enrolado de salmão, arroz, tempura de caranguejo de casca mole, maionese picante, alho francês, sementes de sésamo e ovas tobiko.

Alergênicos: peixe, crustáceos, ovo, mostarda, sésamo



11

### Kiuri Maki

Rolo de pepino, salmão, tempura de camarão, maionese, anchovas e ovas.

Alergênicos: peixe, crustáceos, ovo, trigo, mostarda, sulfitos, sésamo



14

### Uramaki Califórnia

Rolo de alga, arroz, abacate, camarão, salmão, pepino e sésamo.

Alergênicos: peixe, crustáceos, sésamo



9

**Uramaki Ebiten** 9

Rolo de alga, arroz, abacate, tempura de camarão, maionese e ovas.

Alergénios: peixe, crustáceos, ovo, mostarda, sésamo



**Uramaki Salmão** 9

Rolo de alga, arroz, salmão e cebolinho.

Alergénios: peixe



**Uramaki Spicy Tuna** 10

Rolo de alga, arroz, atum picante, cebolinho e sésamo.

Alergénios: peixe, sésamo



**Teka Maki** 9

Rolo de alga, arroz e atum.

Alergénios: peixe, trigo, soja



**Shake Maki** 8

Rolo de alga, arroz e salmão.

Alergénios: peixe, trigo, soja



TEMAKI | GUNKAN | COMBINADOS

---

**Temaki Salmão** 9

Salmão com cebolinho.

Alergénios: peixe



**Temaki Special** 11

À escolha do chef.

Alergénios: consulte, por favor, um colaborador

**Gunkan (1 peça)** 6

Alergénios: consulte, por favor, um colaborador.

**Gunkan Freestyle (6 peças)** 28

Alergénios: consulte, por favor, um colaborador.

**Sushi Sozay (13 peças)** 24

4 hossomaki, 4 uramaki, 3 nigiri e 2 gunkan.

Alergénios: consulte, por favor, um colaborador.

**Sushi to Sashimi (22 peças)** 33

2 hossomaki, 4 uramaki, 3 nigiri, 4 gunkan e 9 fatias de sashimi.

Alergénios: consulte, por favor, um colaborador.

**Combinado Ikeda (30 peças)** 58

6 uramaki especial, 6 nigiri, 8 gunkan e 10 fatias de sashimi.

Alergénios: consulte, por favor, um colaborador.

## SOBREMESAS

---

### Foundant Chocolate e Caramelo Salgado

7

Alergénios: leite, ovo, trigo, amendoim, fruto casca rija, soja



### Tarte de Lima

7

Alergénios: Leite, Trigo



### Panna Cotta de Matcha

7

Alergénios: leite, sulfitos



### Banana Flambada

6

### Tiramissu

7

Alergénios: leite, ovo, trigo, amendoim, fruto casca rija, soja



### Gelado de Sake

5

Alergénios: sulfitos, soja, sésamo, fruto casca rija, leite, amendoim



### Gelado de Dashi

5

Alergénios: ovo, soja, sésamo, fruto casca rija, leite, amendoim



### Gelado de Yuzo

5

Alergénios: ovo, soja, sésamo, fruto casca rija, leite, amendoim



### Gelado de Morango

5

Alergénios: soja, sésamo, fruto casca rija, leite, amendoim



### Gelado Chocolate

5

Alergénios: soja, sésamo, fruto casca rija, leite, amendoim



### Fruta Laminada

6

## BEBIDAS SEM ÁLCOOL

---

<b>Água   0,5L</b>	3
<b>Água Natural sem Gás</b> Água das Pedras   0,25L	2,5
<b>Água Natural com Gás</b> Água das Pedras   0,5L	3,5
<b>Água Natural com Gás</b> Água Castello	2,5
<b>Água Natural Gaseificada</b> Schweppes	3
<b>Água Tônica</b> 1724	3,5
<b>Coca-Cola</b>	2
<b>Coca-Cola Zero</b>	2
<b>Seven-Up</b>	2
<b>Ice Tea Limão</b>	2
<b>Ice Tea Pêssego</b>	2
<b>Ice Tea Manga</b>	2
<b>Red Bull</b>	3
<b>Limonada</b>	4



## CERVEJAS

---

<b>Asahi Lambreta</b> Pressão	2
<b>Asahi Príncipe</b> Pressão	2,5
<b>Asahi</b> Garrafa	3,5
<b>Kirin</b> Garrafa	3,5
<b>Sapporo</b> Garrafa	3,5
<b>SuperBock</b> Garrafa	2,5
<b>Super Bock Stout</b> Garrafa	2,5
<b>Super Bock sem Álcool</b> Garrafa	2,5
<b>Ginger Beer</b> Garrafa	3,5

## CHÁS

---

### **Mizudashi BIO**

3,5

O chá frio

Um chá muito comum no Japão, que é preparado em água fria. A mistura de um Sencha de alta qualidade com o chá pulverizado - Matcha - torna-o numa perfeita bebida isotónica. Devido ao seu sabor fresco e suave é o chá perfeito para os dias mais quentes. Limpa o paladar e acompanha bem todas as comidas, tal como o vinho.

Refrescante, com aromas delicados, sem cafeína

### **Chá Príncipe BIO**

3,5

O chá com o toque português

Príncipe português junta-se a princesa japonesa. Uma união com a frescura da erva-príncipe e a delicadeza do chá verde japonês, que aproxima o Oriente do Ocidente. Os aromas cítricos da erva aromática combinam bem com os aromas do Sencha da colheita do Verão, rico em vitaminas e minerais.

Aromas cítricos e refrescantes, pouca cafeína

### **Bancha BIO**

3,5

O chá para qualquer momento do dia

É produzido a partir das folhas mais desenvolvidas. Contém pouca cafeína e uma elevada concentração de ferro, zinco e outros minerais. É recomendado durante a gravidez e pode ser bebido por toda a família ao longo do dia.

Aromas equilibrados e ricos, pouquíssima cafeína

### **Sencha Zairai BIO**

3,5

O chá mais típico japonês

Sencha é o chá mais equilibrado em termos de cafeína, vitaminas e minerais. Hoje em dia, as plantas de chá de sementes (Zairai) são muito raras no Japão, já que a grande maioria das plantas são obtidas a partir de estacas. Ao contrário das plantações por estacas, cada plantação de plantas Zairai é única e resulta em chás muito complexos e com uma boa estrutura.

Aromas complexos com uma nota de algas, alguma cafeína

### **Genmaicha BIO**

3,5

O chá da pipoca

Desde o século XV, que se mistura chá verde com Genmai (grãos de arroz tostados), no Japão. Com a sua ligeira doçura o Genmai combina perfeitamente com os aromas frescos do chá verde japonês. Os aromas ricos e reconfortantes fazem com que este chá seja perfeito para os dias frios de Inverno.

Doçura natural com delicado toque de torra, alguma cafeína

### **Kamairicha BIO**

4,5

O chá tradicional

Kamairicha é um chá cujas folhas são aquecidas em seco, e não vaporizadas. O nome refere-se a "Kama", uma panela de ferro na qual é produzido. É um chá diferente, com uma boa complexidade e bastante raro, hoje em dia.

Aromas complexos com uma boa estrutura, com cafeína

## **Matcha BIO**

5

O chá sagrado

O Matcha é um chá muito raro e de altíssima qualidade. É produzido a partir das folhas mais jovens, cultivadas à sombra e depois moídas até atingirem uma textura extremamente fina. É usado desde o século XII pelos monges budistas para aumentar a concentração durante a meditação e é servido na cerimónia do chá, desenvolvida no fim do século XV. O Matcha é um excelente digestivo no final da refeição.

Aromas ricas com taninos delicados, alguma cafeína

## SANGRIAS

---

### **Espumante e Vinagre Balsâmico**

25

Tendo como alternativa a utilização de vinho branco ou espumante, é uma escolha segura para quem nos visita pela primeira vez. A infusão a frio da fruta natural dá a melhor aromatização ao sake Ozeki, criando um sabor simples e memorável ao mesmo tempo.

### **Frutos Vermelhos e Sake**

25

Leve, intuitiva e excelente refresco do paladar, é o casamento perfeito com a experiência gastronómica que lhe propomos. Esta sangria já é parte integrante da nossa identidade.

## WHISKEYS

---

### **Nika From the Barel**

12

### **Suntry Chita**

12

### **Nikka Coffey Grain**

15

### **Nikka Taketsuru**

15

### **Nikka Yoichi Single Malt**

20

### **Nikka Miyagikyo Single Malt**

20

### **Hibiki Master´s select**

35

### **Kurayoshi 18 Anos**

50

### **Kurayoshi**

17

### **Kurayoshi 12**

14

### **Kurayoshi Pure Malt**

30

### **Suntory Blended**

15

### **Suntory Blended**

14

### **Nikka Black Clear**

14

## VODKA | RUM

---

<b>Nikka Coffey Vodka</b>	12
<b>Rum Kiyomi</b>	12

## LICORES

---

<b>Vinho do Porto Branco</b>	7
<b>Vinho do Porto Tawny</b>	7
<b>Vinho do Porto 20 anos</b>	10

## GINS

---

<b>Nikka Coffey Gin</b>	12
<b>Kinobi</b>	18
<b>Ishizu</b>	12
<b>Roku</b>	14
<b>Etsu</b>	14

## CAFETARIA

---

<b>Café</b>	1,5
<b>Descafeinado</b>	1,5
<b>Pingo   Carioca</b>	1,5

## VINHOS

---

### MADURO BRANCO

#### **Arinto dos Açores** 28

Açores

De cor citrina com reflexos esverdeados. Aroma de frutos exóticos, mas ao mesmo tempo flor de laranjeira e ligeira mineralidade. O gosto é sedutor pela sua estrutura, com uma nota final de limão bem maduro.

#### **Herdade do Peso Sossego** 13

Alentejo

Cor amarela com tons esverdeados muito atrativa. No nariz destaca-se o aroma de flores citrinas, pêra e algum pêssego. Na boca tem um ataque suave, com volume, com fruta branca presente e uma acidez viva que garante um final longo e fresco.

#### **Herdade do Freixo** 24

Alentejo

Cor citrina, aromas de frutos brancos e vegetais do Sauvignon Blanc, ligeiro fumado e alguma tosta de pão. Boca ampla e complexidade da boa maturação do Alvarinho e frescura vibrante do Arinto. Final persistente.

#### **Pêra Manca** 60

Alentejo

Produzido a partir das castas Antão Vaz e Arinto, o Pêra-Manca branco 2014, exhibe aroma mineral, complexo, com notas de frutos secos e flôr de baunilha. Na boca é um vinho cheio, com grande volume, muito fresco e final persistente.

#### **Luís Pato Maria Gomes** 16

Beiras

A casta Maria Gomes é uma das principais uvas brancas da Bairrada. Todos os anos, entre meados e o final de Agosto, fazem uma primeira colheita para espumante, para obter elevados níveis de acidez; a segunda colheita é feita duas semanas depois, para a produção deste vinho branco.

#### **Carvalhais Colheita Branco** 17

Dão

Quinta dos Carvalhais Colheita Branco apresenta uma cor amarela citrino. No aroma destacam-se os citrinos como o limão e lima, nuances de fruta branca e ligeiros apontamentos vegetais, num conjunto em que a madeira quase impercetível confere complexidade. Na boca sobressai o bom volume, frescura e estrutura, aliados à madeira muito bem casada, num final longo. É um branco subtil e gastronómico, em que a fermentação com as leveduras autóctones vem exaltar o terroir do Dão

#### **Julia Kemper Branco** 23

Dão

Vinho extremamente original, com a componente aromática a lembrar tília e flor de laranjeira, e na boca um vinho de pendor seco, mineral e fresco.

#### **Casa Santar Vinha dos Amores Encruzado** 44

Dão

Produzido a partir de uma única casta, Encruzado. De cor citrina intensa com abundantes tons esverdeados. Aroma a alperce seco, madeiras exóticas, cereal tostado, grãos tostados e baunilha. Na boca é complexo, elegante, harmonioso e com longa persistência. É ideal para acompanhar iguarias à base de peixes e carnes de confeção estruturada da cozinha Mediterrânica, Chinesa, Indiana e Africana.

- Villa Oliveira Encruzado** 48  
Dão
- Intenso de aroma, rico, profundo, mostra notas de fruto maduro mas arejado, complexidade de barrica e mineralidade. Notas de alperce, tangerina, algum floral e frutos secos. Encorpado na boca, com acidez vibrante, vigor e profundidade. Notas cítricas, mineral e tostados que se prolongam.
- Carvalhais Branco Especial** 55  
Dão
- De cor dourada muito brilhante, Quinta dos Carvalhais Branco Especial é um vinho nobre e muito complexo. Destacam-se aromas a pólvora, trufas, algum mel e frutos secos, bem como nuances resinosas e notas balsâmicas. É um vinho denso e austero, que apresenta na boca uma grande amplitude aromática. A acidez é viva e está muito bem equilibrada com a riqueza de aromas terciários e as notas de carvalho conferidas pelos anos que o vinho passou em barrica. Tem um volume extraordinário e um final de boca elegante
- Papa Figos** 16  
Douro
- Casa Ferreirinha Papa Figos Branco apresenta uma cor citrina com nuances douradas. O seu aroma é intenso, sobressaindo as notas florais, frutos tropicais, apontamentos minerais e arbustivos. Na boca apresenta bom volume, acidez viva e bem integrada, notas florais e de frutos brancos e alguma mineralidade. O seu final é de grande harmonia e persistência.
- Quinta de Ventozelo Viosinho** 17  
Douro
- O Quinta de Ventozelo Viosinho, apresenta um conjunto exuberante e persistente de aromas de citrinos e maracujá. Em boca, apresenta uma excelente acidez, um distinto toque mineral e um leve vegetal que se prolonga até ao final.
- Vinha Grande** 18  
Douro
- Vinha Grande Branco apresenta uma cor dourada com nuances citrinas. O seu aroma é intenso, sobressaindo os frutos brancos e tropicais, notas florais, ligeira mineralidade e uma madeira discreta bem integrada que lhe confere boa complexidade. Na boca tem bom volume, acidez viva que lhe dá uma frescura assinalável, notas de frutos brancos e ligeiros espargos. O seu final é longo, elegante e equilibrado.
- Boina Branco** 19  
Douro
- Possui uma frescura e uma secura magníficas, que o recomendam para a mesa.
- Diálogo Branco** 19  
Douro
- Embora jovem e contido no aroma, o equilíbrio e harmonia da vindima são notáveis. Com aroma fresco, delicado e marcadamente mineral, sobressaem notas de citrinos e ervas frescas. Na boca, é envolvente e muito elegante, com uma boa acidez. O final de boca é fresco com boas notas cítricas e minerais. Um branco que apresenta juventude e vivacidade, muito fácil de beber. Perfeito para as mais diversas ocasiões.
- Quinta de Ceis Vinhas Velhas** 20  
Douro
- Muito aromático, harmonioso e com excelente frescura. Notas cítricas, aroma complexo, frutado e com nuances florais de flor de laranjeira e acácia. Mineralidade e acidez equilibradas. Volume de boca surpreendente com um final muito longo e fresco.
- Quinta da Casa Amarela Reserva Branco** 22  
Douro
- Vinho límpido e brilhante. Aromas cítricos, boca fresca, de boa concentração e equilibrada. Final vivo e longo.

## **Quinta de Cidrô Sauvignon Blanc**

24

Douro

Notas tropicais de maracujá complexadas com nuances vegetais caracterizam este Sauvignon de cor amarelo pálido e revelam enorme intensidade aromática. Muito refrescante, com excelente acidez, delicado e muito equilibrado tornando-se num excelente branco gastronómico.

## **Quinta de Cidrô Chardonnay**

27

Douro

Um vinho limpo e brilhante com uma atraente cor amarelo pálido. Um grande Chardonnay que impressiona pela sua concentração e intensidade exibindo uma complexidade de aromas tropicais como ananás, pêsego e pêra harmoniosamente integrados com ligeiras nuances de madeira e notas amanteigadas. Excelente acidez, refrescante e muito equilibrado, com um final de prova longo e persistente.

## **Redoma**

30

Douro

O Redoma Branco, na colheita apresenta um perfil muito delicado e com menos expressividade do que nos anos anteriores. Destacam-se as notas frescas de lima, gengibre e alguma fruta exótica. A barrica muito discreta confere harmonia e complexidade, mostrando-se muito fresco na boca, com boa estrutura suportada por uma acidez firme. Final muito longo, mineral, ligeiramente salino, termina com elegância. Sendo muito delicado e equilibrado enquanto jovem, irá certamente evoluir muito bem em garrafa.

## **Quinta de Ceis Vinhas Velhas Reserva**

32

Douro

Muito fresco, elegante e complexo, com fruta cítrica, nuances florais e fortes notas minerais. Excelente acidez. Frescura e volume de boca surpreendentes com um final muito longo. Suave nota de madeira resultante de estágio de 8 meses em barrica usada de carvalho francês.

## **Redoma Reserva**

55

Douro

O Redoma Reserva Branco fermentou espontaneamente em barricas de carvalho francês onde fez a maloláctica parcial e estagiou durante 9 meses. A fermentação na barrica e o estágio sobre as borras finas conferem uma estrutura perfeita ao Redoma Reserva que aliado à sua acidez torna o vinho bastante elegante e profundo. No aroma com um carácter bastante floral em harmonia com a barrica, na boca é vibrante e elétrico com um final longo e ligeiramente salino.

## MADURO TINTO

---

## **Herdade do Peso Sossego**

13

Alentejo

Cor muito viva, rubi/violeta. No nariz destaca-se o aroma intenso dos frutos vermelhos e alguma presença de madeira, onde estagiou. Na boca tem um ataque suave, com alguns taninos presentes, mas elegantes. Possui uma acidez equilibrada e um final longo.

## **Herdade do Freixo**

32

Alentejo

De cor rubi profunda. O seu aroma revela nota terrosa e fruta vermelha amadurecida com amplitude. Na boca somos surpreendidos pela sua frescura e taninos redondos. Perfil alegre, complexo e com um final de classe e prolongamento. Vinho sedoso e com grande aptidão gastronómica.

## **Melange à Trois**

21

Dão

Cor rubi intenso com tonalidade violeta. Aroma com presença de frutos vermelhos maduros, notas florais típicas da Touriga Nacional. Caracter balsâmico com notas mentoladas frescas. Boca com excelente volume e estrutura integrada, acidez muito equilibrada num final harmonioso e longo.

## **Carvalhais Reserva Tinto**

48

Dão

Quinta dos Carvalhais Reserva apresenta uma cor vermelha muito intensa. Destacam-se aromas de fruta preta e especiarias, refrescadas por notas mentoladas. Na boca tem um ataque firme e definido, destacando-se os seus taninos presentes, muito bem polidos, realçados pela excelente acidez conferindo-lhe um corpo envolvente. A complexidade aromática confirma-se, complementada agora com toques florais que perduram num final de grande elegância, qualidade e persistência.

## **Raul Vaz de Carvalho**

18

Douro

Possuidor de uma bela cor grená e de um aroma complexo e intenso a fruto vermelho maduro, apresenta-se estruturado e elegante, subtil tosta de madeira, tendo um final de boca surpreendentemente longo e persistente.

## **Vinha Grande**

20

Douro

Casa Ferreirinha Vinha Grande Tinto apresenta uma cor rubi de boa profundidade. O seu aroma é intenso e complexo, com destaque para as notas florais a violeta, frutos vermelhos como o morango e a framboesa, aromas a especiarias como a pimenta e uma madeira discreta muito bem integrada. Na boca tem um bom volume, acidez bem integrada, taninos aveludados, destacando-se ainda as notas de fruta vermelha, alguma mineralidade e especiarias. O seu final é elegante e persistente.

## **Quinta da Leda**

54

Douro

Apresenta uma cor rubi de boa intensidade. Possui aroma de grande intensidade e complexidade com saliência para as notas de frutos vermelhos e pretos, balsâmico a resina e a cedro. Destacam-se ligeiras notas mentoladas e especiadas, um ligeiro cacau e chocolate, fruto de uma boa maturação e uma madeira discreta muito bem integrada. Na boca tem um excelente volume, acidez bem integrada, taninos de boa qualidade, frutos vermelhos e pretos bem presentes, uma ligeira nota arbustiva e um final longo e harmonioso.

## **Batuta**

70

Douro

Com uma bonita cor rubi de boa concentração, apresenta um aroma muito austero, complexo e generoso nas notas de frutas do bosque. Ligeiramente floral e de carácter mineral muito bem definido com as notas de madeira são elegantes e discretas. Fino e elegante na boca, com muito boa acidez que suporta a estrutura tânica. Apesar de jovem, impressiona pela precisão e profundidade. Final de boca muito fino, longo e sedutor. Irá envelhecer com grande classe.

## **Reserva Especial**

209

Douro

Casa Ferreirinha Reserva Especial tem uma cor muito intensa, quase opaca. Revela também excelente intensidade e qualidade aromática, a frutos vermelhos bem maduros e ameixa preta. Destacam-se ainda as especiarias, como a canela e o cravinho, balsâmico a cedro, caixa de tabaco e "sous-bois" aliadas a notas de madeira muito bem integradas. Na boca tem magnífica estrutura, taninos firmes de grande qualidade, equilibrados por uma boa acidez. A sua grande intensidade e complexidade proporcionam um final extremamente longo.



## ROSÉ

---

### **Quinta de Ventozelo Rosé** 17

Douro

O Quinta de Ventozelo Rosé, é um vinho muito expressivo e elegante no nariz, onde as notas de fruta sobressaem. Em boca revela uma acidez vibrante e um final de boca onde as notas de fruta sobressaem.

### **Quinta de Cidrô Rosé** 22

Douro

Este Rosé revela enorme intensidade de notas florais combinadas com frutos vermelhos. Um vinho refrescante e equilibrado por boa acidez, com um final de boca aveludado e mineral.

### **Quinta de Naíde Rosé** 13

Minho

Um vinho de uma vívida cor rosada, com um aroma elegante, intenso e frutado com um toque de morangos frescos e frutos vermelhos. Na boca tem um toque frutado, leve e fresco, em que os frutos vermelhos estão bem presentes. Tem um final harmonioso, persistente e ligeiramente adamado.

## VERDE BRANCO

---

### **Soalheiro** 18

Alvarinho

Cor amarela citrina, aroma com o perfil do Alvarinho Soalheiro Clássico, intenso e tropical com notas minerais.

### **Soalheiro Granit** 22

Alvarinho

Cor amarela citrina, aroma com o perfil contido e elegante com notas minerais e final seco. O Soalheiro Granit revela o lado mais mineral da casta Alvarinho terminando com um final seco e persistente.

### **Poema Reserva** 24

Alvarinho

Apresenta uma frescura notável com uma cor citrina com reflexos dourados, luminoso e cintilante. Aromas com notas minerais evoluindo para aromas de lichias e laranjas bem maduras. Gosto denso, rico e perfeitamente equilibrado, com uma frescura que se impõe, fruto do estágio prolongado em borras finas. Pode ser guardado durante vários anos para beber com prazer em boa companhia.

### **Soalheiro Primeiras Vinhas** 27

Alvarinho

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

**Soalheiro** 18  
Alvarinho

Cor amarela citrina, aroma com o perfil do Alvarinho Soalheiro Clássico, intenso e tropical com notas minerais.

**Soalheiro Granit** 22  
Alvarinho

Cor amarela citrina, aroma com o perfil contido e elegante com notas minerais e final seco. O Soalheiro Granit revela o lado mais mineral da casta Alvarinho terminando com um final seco e persistente.

**Poema Reserva** 24  
Alvarinho

Apresenta uma frescura notável com uma cor citrina com reflexos dourados, luminoso e cintilante. Aromas com notas minerais evoluindo para aromas de lichias e laranjas bem maduras. Gosto denso, rico e perfeitamente equilibrado, com uma frescura que se impõe, fruto do estágio prolongado em borras finas. Pode ser guardado durante vários anos para beber com prazer em boa companhia.

**Soalheiro Primeiras Vinhas** 27  
Alvarinho

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

**Poema Novellis** 33  
Alvarinho

De cor citrina com reflexos esverdeados. Aroma de frutos exóticos, mas ao mesmo tempo flor de laranjeira e ligeira mineralidade. O gosto é sedutor pela sua estrutura, com uma nota final de limão bem maduro.

**Soalheiro Reserva** 41  
Alvarinho

Cor amarela intensa, aroma elegante e persistente com nuances de barrica, mantendo a frescura e a fruta da casta Alvarinho. O sabor é encorpado e complexo.

**Quinta de Naíde Grande Escolha** 17  
Minho

Um vinho de cor citrina e de aroma intenso, fino e elegante, com um toque citrino e um ligeiro tropical. Na boca, o vinho é cremoso, muito elegante com um toque fresco e um final longo e distinto.

**Framingham Classic Riesling**

28

Nova Zelândia

Framingham Classic Riesling apresenta uma cor dourada pálida, com toques esverdeados. Revela boa intensidade aromática e boa complexidade, com notas minerais e ainda notas de madressilva, jasmim, limão e chá verde. Na boca revela-se concentrado e intenso, mas simultaneamente delicado e com boa acidez, apresentando notas frutadas e ainda a gengibre, mel e cera de abelha. No final nota-se um toque mineral.

**Cloudy Bay Sauvignon Blanc**

35

Nova Zelândia

Vinho amarelado com coloração esverdeada. O nariz apresenta uma vibrante mistura de cal do kaffir, casca de limão, nectarina e perfume de flor de laranjeira. Na boca os sabores citrinos e estruturados, suave acidez e suculento.

**Finca Flichman Chardonnay**

20

Argentina

Finca Flichman Misterio Chardonnay apresenta uma cor amarela esverdeada. Revela aromas a ananás, espargos, e apresenta ainda um toque de baunilha. Na boca apresenta-se fresco, suave e com predominância de frutas tropicais. O seu final é longo e persistente.

**Villa Maria Sauvignon Blanc**

24

Nova Zelândia

Este vinho fresco e vibrante tem aromas de ervilhas frescas, de flores delicadas e raspas de limão. No palato, a acidez sumarenta é equilibrada através dos sabores do melão, maracujá e toranja, captando a essência de Malborough.