



O **Viva Porto** define-se como um restaurante inspirado na gastronomia portuguesa, que seleciona criteriosamente produtos da região e da época, num ambiente de conforto e partilha.

Voltamos atrás no tempo, mantendo técnicas e sabores originais, respeitando o produto e as suas origens. Aliamos a esta tradição, novas abordagens e uma visão contemporânea.

**Uma carta que reflete a nossa paixão pela cozinha e pelo que é português.**

Poderá optar pelo “Recanto do Chef à Beira Douro” ou tomar as rédeas desta aventura e desenhar a sua própria experiência.

*Desfrute!*



• DO NOSSO BUFFET •

## Sabores locais à sua mesa

A nossa seleção diária de produtos locais  
para começar ou terminar a sua refeição.



### PARA ENTRADA OU SOBREMESA

Tábua de Queijos Portugueses,  
Compotas Caseiras e Tostas

12€

...

### PARA COMEÇAR

Seleção de 1 azeite

3€

Seleção de 3 azeites

8€

...

### COUVERT

Quatro Tipos de Pão,  
Manteiga do Dia e Azeitonas Marinadas

3,5€

...

### PARA TERMINAR

Sobremesa do Dia

5€

Pasteis de Nata

3,5€



· MENU DE ALMOÇO · LUNCH MENU ·

Segunda a Sexta . 12h30 - 15h  
Monday to Friday . 12.30pm - 3pm

## Almoce com a melhor Vista Rio

*Lunch with the Best Rio View*

4



**Feijoada do Mar com Arroz Branco**  
*Fish and Beans Stew with Rice*



**Supremo de Frango  
com Molho de Caril e Arroz**  
*Chicken Supreme  
with Curry Sauce and Rice*



**Tagliatelle de Tomate Seco  
e Pesto Manjericão**  
*Dried Tomato and Basil Pesto Tagliatelle*

...

Complete a sua refeição com as nossas entradas, bebidas  
e sobremesas disponíveis no nosso menu "la carte".  
*Complete your meal with our starters, drinks and desserts  
available on our "la carte" menu.*

15€ / pessoa . person

## • ENTRADAS •

### *para entreter*

Creme de Batata, Couve Kale e Crocante de Chouriço	6,5€
"Croquete" de Bacalhau com Molho de Alho Assado e Coentros	12€
Tortilha de Camarão Panado em Panko, Puré de Banana e Salada Fresca de Malagueta	13€
Texturas de Cogumelos, Ovo a Baixa Temperatura e Presunto Crocante	14,50€
Burrata, Carpaccio de Abóbora Confitada, Pesto de Manjeriço e Frutos Secos Crocantes	15€
Seleção de Queijos e Enchidos Tradicionais, Compota e Tostas Caseiras	19,5€

## • PEIXE •

### *tesouros da nossa costa*

Feijoada de Bacalhau, Samos e Arroz	33€ 23€
Risotto de Camarão e Coentros Frescos	25€
Tranche Robalo Braseado, Molho de Espumante da Bairrada e Legumes da Horta Glaceados	25€
Polvo Assado no Forno, Puré de Batata-doce, Salada de Pimentos Grelhados e Cebolinha Confitada	26€

## • CARNE •

### *segredos do prado*

Cachaço de Porco Ibérico a Baixa Temperatura, Polenta Crocante de Farinheira e Salsa e Puré de Abóbora	23€
Peito de Pato Braseado, Batata Confitada, Puré de Aipo e Texturas de Beterraba	24€
Bife da Alcatra (200gr), Batata Frita, Presunto e Molho de "Português"	25€

## • VEGETARIANO •

### *alternativas deliciosas*

Arroz Caldoso de Cogumelos e Favas	17,5€
Salada Morna de Quinoa, Pera e Cebola Confitada, Queijo Halloumi Grelhado, Mel e Sementes de Abóbora	17,5€
Gnochis de Batata, Molho de Tomate Assado, Tomate Seco e Manjeriço	18€
Tagliatelle de Massa Fresca, Molho de Queijo e Crocante de Frutos Secos e Especiarias	18,5€
Risotto de Ervilhas, Crumble de Chouriço Vegan e Coentros Frescos	19€

## • SOBREMESAS •

### *para espalhar doçura*

Creme Brûlée de Amêndoa, Calda de Café e Gelado de Caramelo Salgado	8€
Ananás Confitado, Mousse de Queijo Creme e Gelado de Coco	9€
Torta de Laranja, Compota de Cenoura e Sorvete de Manjeriço	9€
Tartelete de Chocolate, Avelã e Sorvete de Maracujá	10€

## • MENU INFANTIL •

13€\*

Entrada

Prato Principal

Sobremesa

Creme de Legumes +

**Robalo Grelhado  
com Arroz de Legumes**

+ Bola de Gelado

ou

**Esparguete à Bolonhesa**

\* Venda apenas para crianças de idade igual ou inferior a 12 anos. Não aplicável a adultos.  
A escolha deste menu pressupõe o consumo total dos itens por ele composto, não sendo vendidos separadamente.

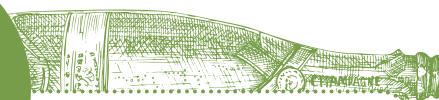
Se sofre de intolerâncias e/ou alergias alimentares agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído.

## TABELA DE ALERGÉNIOS

														
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>ENTRADAS</b>														
Creme de Batata, Couve Kale...	✓						✓	✓				✓		✓
"Croquete" de Bacalhau com Molho de Alho...	✓		✓	✓			✓	✓				✓		
Tortilha de Camarão Panado em Panko...	✓		✓				✓							
Texturas de Cogumelos, Ovo a Baixa...	✓		✓				✓	✓						
Burrata, Carpaccio de Abóbora Confitada...	✓						✓	✓				✓		
Seleção de Queijos e Enchidos Tradicionais...	✓		✓				✓	✓						
<b>VEGETARIANO</b>														
Arroz Caldoso de Cogumelos e Favas	✓						✓					✓		
Salada de Quinoa, Pera e Cebola...	✓				✓		✓	✓						
Gnochis de Batata, Molho de Tomate Assado...	✓		✓				✓	✓				✓		
Tagliatelle de Massa Fresca, Molho de Queijo...	✓		✓		✓		✓	✓				✓		
Risotto de Ervilhas, Crumble de Chouriço...	✓						✓		✓			✓		
<b>PEIXE</b>														
Lombo de Bacalhau Confitado...	✓	✓		✓			✓		✓			✓		
Risotto de Camarão e Coentros Frescos	✓	✓					✓		✓			✓		
Tranche Robalo Braseado...	✓		✓	✓			✓		✓			✓		✓
Polvo Assado no Forno, Puré de Batata-doce...	✓						✓	✓	✓			✓		✓
<b>CARNE</b>														
Cachaço de Porco Ibérico a Baixa...	✓						✓	✓				✓		
Peito de Pato Braseado, Batata Confitada...	✓						✓	✓	✓			✓		
Bife da Alcatra, Batata Frita, Presunto...	✓						✓	✓	✓	✓		✓		
<b>SOBREMESAS</b>														
Creme Brûlée de Amêndoa, Calda de Café...	✓		✓				✓	✓						
Ananás Confitado, Mousse de Queijo...	✓						✓							
Torta de Laranja, Compota de Cenoura...	✓		✓											
Tartelete de Chocolate, Avelã e Sorvete...	✓		✓				✓	✓						
<b>BUFFET</b>														
Azeites														
Seleção de Pães, Manteigas e Azeitonas	✓						✓	✓						
Sobremesa do Dia	✓		✓				✓							
Pasteis de Nata	✓		✓				✓	✓						
<b>MENU INFANTIL</b>														
Creme de Legumes							✓							
Robalo Grelhado com Arroz de Legumes	✓				✓		✓							
Esparguete à Bolonhesa	✓			✓			✓					✓		
Bola de Gelado	✓			✓			✓							

 Glúten
  Crustáceos
  Ovos
  Peixe
  Amendoim
  Soja
  Leite
  Frutos de casca rija
  Aipo
  Mostarda
  Sésamo
  Dióxido de enxofre
  Tremçoço
  Moluscos

Como se trata de produtos alimentares, poderão ocorrer pequenas variações. As análises foram feitas em produtos tipo. Não poderão nunca ser excluídas contaminações cruzadas dentro do restaurante.



Bem-vindo ao **Viva Porto**, local onde cada sabor conta uma história da culinária portuguesa. No coração desta experiência gastronômica, apresentamos um menu de bebidas cuidadosamente selecionado para complementar a nossa cozinha inspiradora.

Desejamos proporcionar-lhe uma experiência única, que desafie os seus sentidos, estimule as suas emoções e crie um momento de prazer e satisfação.

**DESEJAMOS QUE ESTA SE TORNE  
UMA EXPERIÊNCIA INESQUECÍVEL!**

Brindemos a uma experiência memorável no Viva Porto, onde cada detalhe é uma celebração da autêntica hospitalidade portuguesa.

*Desfrute!*





## · ESPUMANTE ·

### Nacionais

#### BAIRRADA



Opta 8€ 32€

*Maria Gomes, Bical e Arinto*

Luís Pato Maria Gomes 27€

*Maria Gomes, Sercialinho*

#### DOURO

RCV 70€

*Pinot Noir e Chardonnay*

Vértice Cuvées Bruto 10€ 50€

*Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato,  
Viosinho e Touriga Franca*

### Internacionais

#### BORGONHA



Charles Roux Demi Sec 20€

*Chardonnay*

Veuve Ambal Rosé 26€

*Chardonnay*

Veuve Ambal Blanc de Blancs 28€

*Chardonnay*

## · CHAMPANHE ·





Ruinart 147€

*Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier*

## · MINHO E REGIÃO DOS VINHOS VERDES ·

		
Vila Nova Chardonnay		20€
<i>Chardonnay</i>		
Muros Antigos Alvarinho	8€	29€
<i>Alvarinho</i>		
Vila Nova Sauvignon Blanc	7€	26€
<i>Sauvignon Blanc</i>		


		
Gorro Loureiro	10€	32€
<i>Loureiro</i>		
João Semana Curtimenta Loureiro		47€
<i>Loureiro</i>		

## · VINHO BRANCO ·

### Douro

		
Diálogo	8€	27€
<i>Rabigato, Códaga do Larinho, Gouveio, Viosinho e Bical</i>		
Dandy de Cidrô	8€	29€
<i>Samarrinho e Cerceal</i>		
Quinta de Cidrô Chardonnay	12€	56€
<i>Chardonnay</i>		
Águia Moura Gouveio	7€	27€
<i>Gouveio</i>		
Casa Amarela		55€
<i>Viosinho, Códaga do Larinho e Rabigato</i>		
Casa Amarela Grande Reserva		162€
<i>Malvasia Fina, Viosinho e Rabigato</i>		


### Lisboa

	
Adega Mãe Sauvignon Blanc	40€
<i>Sauvignon Blanc</i>	
Adega Mãe Riesling	32€
<i>Riesling</i>	

### Alentejo


	
Howard's Folly Sonhador	40€
<i>Arinto, Malvasia Fina, Cercial e Fernão Pires</i>	
Herdade do Sobroso Cellar Selection	65€
<i>Antão Vaz e Alvarinho</i>	

### Dão



		
Evidência	7€	25€
<i>Encruzado</i>		
Taboadella Reserva Encruzado		63€
<i>Encruzado</i>		

## · VINHO ROSÉ ·

### Douro

	
Casa Amarela	32€
<i>Touriga Nacional e Tinta Roriz</i>	

### Dão

		
À Descoberta Rosado	7€	22€
<i>Touriga Nacional e Tinta Roriz</i>		

## · VINHO TINTO ·

### Douro



<b>Diálogo</b>	8€ 27€
<i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Amarela</i>	
<b>Dandy de Cidrô</b>	8€ 29€
<i>Samarrinho e Cerceal</i>	
<b>Quinta dos Aciprestes</b>	8€ 32€
<i>Tinta Amarela, Touriga Francesa, Touriga Nacional e Tinta Roriz</i>	
<b>Casa Amarela Reserva</b>	31€
<i>Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz</i>	
<b>Águia Moura Reserva Vinhas Velhas</b>	35€
<i>Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta da Barca</i>	
<b>Cão Danado</b>	78€
<i>Tinto Cão</i>	
<b>Quinta do Pôpa Vinhas Velhas</b>	95€
<i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinta Roriz e Sousão</i>	

### Dão



<b>Opta Reserva</b>	33€
<i>Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz</i>	
<b>Titular</b>	5€ 23€
<i>Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz</i>	

### Alentejo



<b>Anas Herdade do Sobroso</b>	20€
<i>Alicante Bouschet, Syrah e Aragonez</i>	
<b>Mariana</b>	25€
<i>Touriga Nacional, Aragonês, Alicante Bouschet e Trincadeira</i>	
<b>Howard's Folly Sonhador</b>	38€
<i>Alicante Bouschet, Syrah, Aragonês e Touriga Nacional</i>	
<b>Rocim Reserva</b>	50€
<i>Alicante Bouschet, Aragonês e Touriga Nacional</i>	
<b>Herdade do Sobroso Cellar Selection</b>	65€
<i>Syrah e Alicante Bouschet</i>	

## · VINHO DO PORTO ·



<b>Dry White Niepoort</b>	7€
<b>Ruby Niepoort</b>	7€
<b>Tawny Niepoort</b>	7€
<b>Tawny 10 yrs Niepoort</b>	10€
<b>Tawny 20 yrs Niepoort</b>	14€

## · VINHOS GENEROSOS ·



<b>Vinho Madeira Justino 5 yrs</b>	10€
<b>Moscatel do Douro Niepoort</b>	7€
<b>Moscatel do Douro RCV</b>	3,5€



**Viva Porto** defines itself as a restaurant inspired by Portuguese cuisine, which carefully selects products from the region and the season, in an atmosphere of comfort and sharing.

Going back in time, we kept original techniques and flavors, always respecting the product and its origins. Along with this tradition, there's also new approaches and a more contemporary vision.

**A Menu that reflects our love for the cuisine,  
for what is Portuguese.**

You can choose the "Chef's Corner" or take the lead on this adventure and design your own experience.

*Enjoy!*



• FROM OUR BUFFET •

# Local flavors at your table

Our daily selection of local products  
to start or end your meal.



## AS STARTER OR DESSERT

Portuguese Cheese Board,  
Traditional Jams and Tost

12€

...

## FOR BEGIN

Selection of 1 Olive Oil

3€

Selection of 3 Olive Oils

8€

...

## COUVERT

Four Types of Bread,  
Butter of the Day and Marinated Olives

3,5€

...

## TO FINISH

Dessert of the Day

5€

Cream Pastries

3,5€





## • STARTERS •

### *to entertain*

Cream of Potato, Cabbage Kale and Chorizo Crunch	6,5€
Codfish Croquettes with Roasted Garlic and Coriander Sauce	12€
Panko Breaded Prawn Tortilla, Banana Purée and Fresh Chilli Salad	13€
Mushroom Textures, Low Temperature Egg and Crispy Smoked Ham	14,50€
Burrata, Confit Pumpkin Carpaccio, Basil Pesto and Crunchy Dried Fruit	15€
Selection of Traditional Portuguese Cheeses and Sausages, Jam and Homemade Toasties	19,5€

## • FISH •

### *treasures from our coast*

Codfish and Beans Stew, Samos and Rice	 33€  23€
Prawn Risotto with Coriander	25€
Braised Sea Bass, "Bairrada" Sparkling Wine Sauce and Glazed Vegetables	25€
Roasted Octopus, Sweet Potato Purée, Grilled Pepper Salad and Confit Chives	26€

## • MEAT •

### *meadow secrets*

Low Temperature Iberian Pork Neck with Crispy Polenta of "Farinheira" with Pumpkin Purée	23€
Braised Duck Breast, Confit Potato, Celery Purée and Beetroot Textures	24€
Rump Steak (200gr) with French Fries	25€

## • VEGETARIAN •

### *tasty alternatives*

Rice with Mushrooms and Broad Beans	17,5€
Warm Quinoa, Pear and Confit Onion Salad, Grilled Halloumi Cheese, Honey and Pumpkin Seeds	17,5€
Potato Gnocchi, Roasted Tomato Sauce, Dried Tomatoes and Basil	18€
Tagliatelle, Cheese Sauce and Crunchy Dried Fruit and Spices	18,5€
Green Pea Risotto, Vegan Chorizo Crumble and Fresh Coriander	19€

## • DESSERTS •

### *to spread sweetness*

Almond Crème Brûlée, Coffee Syrup and Salted Caramel Ice Cream	8€
Pineapple Confit with Spices, Cream Cheese Mousse and Coconut Ice Cream	9€
Orange Pie, Carrot Jam and Basil Ice Cream	9€
Chocolate, Hazelnut Tartlet with Passion Fruit Sorbet	10€

## • KIDS MENU •

### Starter

Vegetable Soup +

### Main Dish

Grilled Sea Bass with Vegetables rice

or

Spaghetti Bolognese

### Dessert

+ Ice Cream Scoop

13€\*

\* Sale apply only to children aged 12 years old and under.

Not sellable to adults. Items in this menu are not sold separately or a la carte

If you suffer from food intolerances and/or allergies, please let us know if you require clarification on our ingredients. No dish, food product, or beverage, including the cover charge, may be billed if not requested by the customer or if it is rendered unusable by the customer. VAT included.

## • ALLERGENS TABLE •



### STARTERS

Cream of Potato, Cabbage Kale and Chorizo...	✓						✓	✓				✓		✓
"Codfish Croquettes with Roasted Garlic...	✓		✓	✓			✓	✓				✓		
Panko Breaded Prawn Tortilla, Banana Purée...	✓		✓				✓							
Mushroom Textures, Low Temperature Egg...	✓		✓				✓	✓						
Burrata, Confit Pumpkin Carpaccio...	✓						✓	✓				✓		
Selection of Traditional Portuguese Cheeses...	✓		✓				✓	✓						

### VEGETARIAN

Rice with Mushrooms and Broad Beans	✓						✓					✓		
Warm Quinoa, Pear and Confit Onion...	✓				✓		✓	✓						
Potato Gnocchi, Roasted Tomato Sauce...	✓		✓				✓	✓				✓		
Tagliatelle, Cheese Sauce and Crunchy...	✓		✓		✓		✓	✓				✓		
Pea Risotto, Vegan Chorizo Crumble...	✓						✓		✓			✓		

### FISH

Codfish and Beans Stew, Samos and Rice	✓	✓		✓			✓		✓			✓		
Prawn and Fresh Coriander Risotto	✓	✓					✓		✓			✓		
Braised Sea Bass, "Bairrada" Sparkling...	✓		✓	✓			✓		✓			✓		✓
Roasted Octopus, Sweet Potato Puree...	✓						✓	✓	✓			✓		✓

### MEAT

Low Temperature Iberian Pork Neck...	✓						✓	✓				✓		
Braised Duck Breast, Confit Potato...	✓						✓	✓	✓			✓		
Rump Steak (200gr), Fried Potatoes...	✓						✓	✓	✓	✓		✓		

### DESSERTS

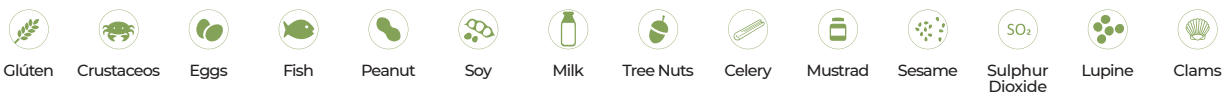
Almond Crème Brûlée, Coffee Syrup...	✓		✓				✓	✓						
Pineapple Confit with Spices, Cream Cheese...	✓						✓							
Orange Pie, Carrot Jam and Basil Ice Cream	✓		✓											
Chocolate, Hazelnut Tartlet with Passion...	✓		✓				✓	✓						

### BUFFET

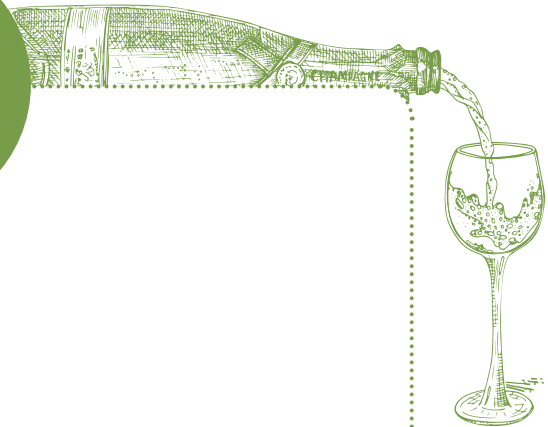
Olives														
Chef's Selection of Breads, Butters...	✓						✓	✓						
Dessert of the Day	✓		✓				✓							
Cream Pastries	✓		✓				✓	✓						

### KIDS MENU

Vegetable Soup							✓							
Grilled Sea Bass with Vegetables Rice	✓				✓		✓							
Spaghetti Bolognese	✓			✓			✓					✓		
Ice Cream Scoop	✓			✓			✓							



As it comes to food, there may be slight variations. The analyses were performed on product type. Cross contamination inside the restaurant can never be excluded



Welcome to **Viva Porto**, a place where each flavor tells a story of Portuguese cuisine. At the heart of this gastronomic experience, we present a carefully curated drinks menu to complement our inspiring kitchen.

We aim to provide you with a unique experience that challenges your senses, stimulates your emotions, and creates a moment of pleasure and satisfaction.

**WE HOPE THIS BECOMES  
AN UNFORGETTABLE EXPERIENCE!**

Cheers to a memorable experience at Viva Porto, where every detail is a celebration of authentic Portuguese hospitality.

*Enjoy!*





## · SPARKLING WINE ·

### Nacional

#### BAIRRADA



Opta 8€ 32€

*Maria Gomes, Bical and Arinto*

Luís Pato Maria Gomes 27€

*Maria Gomes and Sercialinho*

#### DOURO

RCV 70€

*Pinot Noir and Chardonnay*

Vértice Cuvées Bruto 10€ 50€

*Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho and Touriga Franca*

### Internacional

#### BORGONHA



Charles Roux Demi Sec 20€

*Chardonnay*

Veuve Ambal Rosé 26€

*Chardonnay*

Veuve Ambal Blanc de Blancs 28€

*Chardonnay*

## · CHAMPAGNE ·





Ruinart 147€

*Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier*

## · MINHO AND VINHO VERDE REGION ·

		
Vila Nova Chardonnay		20€
<i>Chardonnay</i>		
Muros Antigos Alvarinho	8€	29€
<i>Alvarinho</i>		
Vila Nova Sauvignon Blanc	7€	26€
<i>Sauvignon Blanc</i>		

		
Gorro Loureiro	10€	32€
<i>Loureiro</i>		
João Semana Curtimenta Loureiro		47€
<i>Loureiro</i>		

## · WHITE WINE ·

### Douro region

		
Diálogo	8€	27€
<i>Rabigato, Códaga do Larinho, Gouveio, Viosinho and Bical</i>		
Dandy de Cidrô	8€	29€
<i>Samarrinho and Cerceal</i>		
Quinta de Cidrô Chardonnay	12€	56€
<i>Chardonnay</i>		
Águia Moura Gouveio	7€	27€
<i>Gouveio</i>		
Casa Amarela		55€
<i>Viosinho, Códaga do Larinho and Rabigato</i>		
Casa Amarela Grande Reserva		162€
<i>Malvasia Fina, Viosinho and Rabigato</i>		

### Lisboa region

	
Adega Mãe Sauvignon Blanc	40€
<i>Sauvignon Blanc</i>	
Adega Mãe Riesling	32€
<i>Riesling</i>	

### Alentejo region

	
Howard's Folly Sonhador	40€
<i>Arinto, Malvasia Fina, Cercial and Fernão Pires</i>	
Herdade do Sobroso Cellar Selection	65€
<i>Antão Vaz and Alvarinho</i>	

### Dão region

		
Evidência	7€	25€
<i>Encruzado</i>		
Taboadella Reserva Encruzado		63€
<i>Encruzado</i>		

## · ROSÉ WINE ·

### Douro region

	
Casa Amarela	32€
<i>Touriga Nacional and Tinta Roriz</i>	

### Dão region

		
À Descoberta Rosado	7€	22€
<i>Touriga Nacional and Tinta Roriz</i>		

## · RED WINE ·

### Douro region



<b>Diálogo</b>	8€ 27€
<i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz and Tinta Amarela</i>	
<b>Dandy de Cidrô</b>	8€ 29€
<i>Samarrinho and Cerceal</i>	
<b>Quinta dos Aciprestes</b>	8€ 32€
<i>Tinta Amarela, Touriga Francesa, Touriga Nacional and Tinta Roriz</i>	
<b>Casa Amarela Reserva</b>	31€
<i>Touriga Franca, Touriga Nacional and Tinta Roriz</i>	
<b>Águia Moura Reserva Vinhas Velhas</b>	35€
<i>Touriga Franca, Tinta Roriz and Tinta da Barca</i>	
<b>Cão Danado</b>	78€
<i>Tinto Cão</i>	
<b>Quinta do Pôpa Vinhas Velhas</b>	95€
<i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinta Roriz and Sousão</i>	

### Dão region



<b>Opta Reserva</b>	33€
<i>Touriga Nacional, Alfrocheiro and Tinta Roriz</i>	
<b>Titular</b>	5€ 23€
<i>Touriga Nacional, Alfrocheiro and Tinta Roriz</i>	

### Alentejo region



<b>Anas Herdade do Sobroso</b>	20€
<i>Alicante Bouschet, Syrah and Aragonéz</i>	
<b>Mariana</b>	25€
<i>Touriga Nacional, Aragonês, Alicante Bouschet and Trincadeira</i>	
<b>Howard's Folly Sonhador</b>	38€
<i>Alicante Bouschet, Syrah, Aragonês and Touriga Nacional</i>	
<b>Rocim Reserva</b>	50€
<i>Alicante Bouschet, Aragonês and Touriga Nacional</i>	
<b>Herdade do Sobroso Cellar Selection</b>	65€
<i>Syrah and Alicante Bouschet</i>	

## · PORTO WINE ·



<b>Dry White Niepoort</b>	7€
<b>Ruby Niepoort</b>	7€
<b>Tawny Niepoort</b>	7€
<b>Tawny 10 yrs Niepoort</b>	10€
<b>Tawny 20 yrs Niepoort</b>	14€

## · GENEROUSE WINES ·



<b>Vinho Madeira Justino 5 yrs</b>	10€
<b>Moscatel do Douro Niepoort</b>	7€
<b>Moscatel do Douro RCV</b>	3,5€