



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!



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€

...

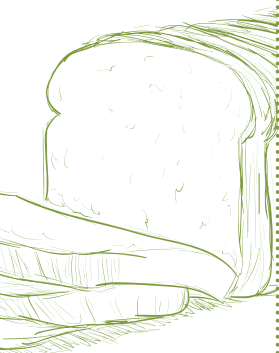
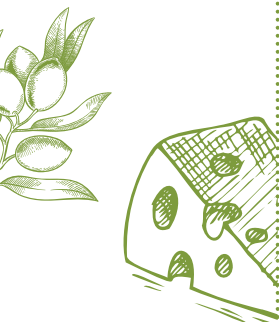
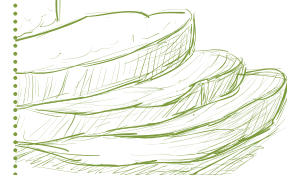
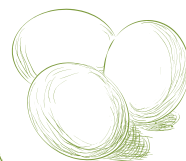
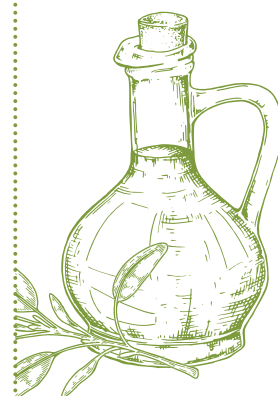
PARA TERMINAR

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 ·

Entrada

Prato Principal

Sobremesa

Creme de Legumes +

**Robalo Grelhado
com Arroz de Legumes**

+ Bola de Gelado

ou

Esparguete à Bolonhesa

13€*

* 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.

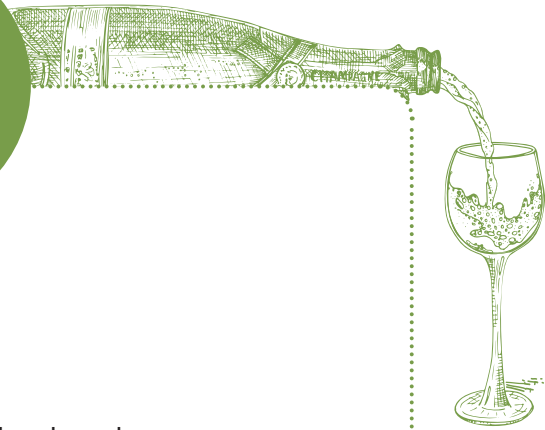
TABELA DE ALERGÉNIOS



	Glúten	Crustáceos	Ovos	Peixe	Amendoim	Soja	Leite	Frutos de casca rija	Aipo	Mostarda	Sésamo	Dióxido de enxofre	Tremçoço	Moluscos
ENTRADAS														
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...	✓		✓				✓	✓						
VEGETARIANO														
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...	✓						✓		✓			✓		
PEIXE														
Lombo de Bacalhau Confitado...	✓	✓		✓			✓		✓			✓		
Risotto de Camarão e Coentros Frescos	✓	✓					✓		✓			✓		
Tranche Robalo Braseado...	✓		✓	✓			✓		✓			✓		✓
Polvo Assado no Forno, Puré de Batata-doce...	✓						✓	✓	✓			✓		✓
CARNE														
Cachaço de Porco Ibérico a Baixa...	✓						✓	✓				✓		
Peito de Pato Braseado, Batata Confitada...	✓						✓	✓	✓			✓		
Bife da Alcatra, Batata Frita, Presunto...	✓						✓	✓	✓	✓		✓		
SOBREMESAS														
Creme Brûlée de Amêndoa, Calda de Café...	✓		✓				✓	✓						
Ananás Confitado, Mousse de Queijo...	✓						✓							
Torta de Laranja, Compota de Cenoura...	✓		✓											
Tartelete de Chocolate, Avelã e Sorvete...	✓		✓				✓	✓						
BUFFET														
Azeites														
Seleção de Pães, Manteigas e Azeitonas	✓						✓	✓						
Sobremesa do Dia	✓		✓				✓							
Pasteis de Nata	✓		✓				✓	✓						
MENU INFANTIL														
Creme de Legumes							✓							
Robalo Grelhado com Arroz de Legumes	✓				✓		✓							
Esparguete à Bolonhesa	✓			✓			✓					✓		
Bola de Gelado	✓			✓			✓							



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	8€	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, Códega 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, Códega 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



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

Dão



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

Alentejo



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

VINHO DO PORTO



Dry White Niepoort	7€
Ruby Niepoort	7€
Tawny Niepoort	7€
Tawny 10 yrs Niepoort	10€
Tawny 20 yrs Niepoort	14€

VINHOS GENEROSOS



Vinho Madeira Justino 5 yrs	10€
Moscatel do Douro Niepoort	7€
Moscatel do Douro RCV	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.

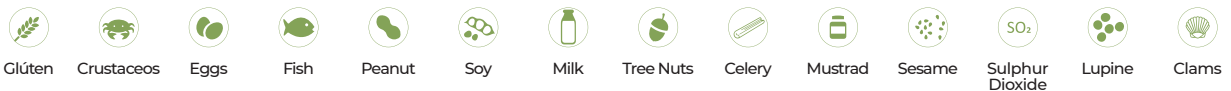
Not sellable to adults. Items in this menu are not sold separately or a la carte

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.

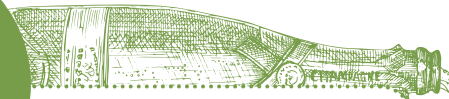
· ALLERGENS TABLE ·



	Gluten	Crustaceos	Eggs	Fish	Peanut	Soy	Milk	Tree Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulphur Dioxide	Lupine	Clams
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



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

Dão region



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

Alentejo region



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

· PORTO WINE ·



Dry White Niepoort	7€
Ruby Niepoort	7€
Tawny Niepoort	7€
Tawny 10 yrs Niepoort	10€
Tawny 20 yrs Niepoort	14€

· GENEROUSE WINES ·



Vinho Madeira Justino 5 yrs	10€
Moscatel do Douro Niepoort	7€
Moscatel do Douro RCV	3,5€