



## The Albatroz Restaurante

CARTA DE VINHOS ~ WINE MENU

### VINHO VERDE

A leveza e frescura do vinho verde são um excelente início para as suas refeições na Esplanada do Albatroz, especialmente se acompanharem entradas, mariscos ou peixes de confecção simples. As castas mais cultivadas na região são as Alvarinho, Loureiro, Trajadura, Azal-Branco, e pedernã nas brancas. Vinhão, Espadeiro, Tinto-Cão, Brancelho, Padral, e Borraçal nas tintas.

*The light and fresh taste of vinho verde makes a perfect start to your meal at the Albatroz Terrace, pairing well with starters, shellfish and light fish dishes. The most cultivated grapes in the region are: Alvarinho, Loureiro, Trajadura, Azal-Branco, and Pedernã for the whites. Vinhão, Espadeiro, Tinto-Cão, Brancelho, Padral, and Borraçal for the reds.*

### VINHOS BRANCOS

#### WHITE WINES

Soalheiro Alvarinho 37.5cl	16.00€
Reguengos de Melgaco 75cl	24.00€
Soalheiro Alvarinho 75cl	26.00€
Palacio Brejoeira 75cl	41.00€

“Eu tenho dos gostos mais simples. Eu só me satisfaço com o melhor.”

*“I have the simplest tastes. I am always satisfied with the best.”*

**(Oscar Wilde)**

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.  
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.  
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.  
If you suffer from any allergies please inform in advance.

## DOURO

Região mais conhecida pelo vinho do Porto e banhada pelo rio do mesmo nome. Considerada como uma das mais grandiosas e belas paisagens vinhateiras do mundo, o Douro apresenta-se como um anfiteatro gigante de xistos e videiras, uma das mais prolíficas regiões produtoras de vinhos em Portugal. O Douro produz ótimos vinhos de mesa. Os vinhos brancos acompanham bem entradas e peixes grelhados. Os vinhos tintos ficarão bem acompanhados por Cabrito, caça de pelo, e carnes vermelhas no carvão.

*This region, whose name derived from the river with same name, is well known for it's Port wines. Considered as one of the most beautiful and magnificent viticulture landscapes in the world, the Douro is an enormous amphitheatre of schist and vines and one of the most prolific wine producing regions in Portugal. The Douro also produces fine tables wines. The white wines are recommended for starters and grilled fish, while the red wine makes good accompaniments to traditional game, goat and grilled red meats.*

### VINHOS BRANCOS

#### WHITE WINES

Planalto Reserva 37.5cl	14.00€
Planalto Reserva 75cl	22.00€
Papa Figos 75cl	22.00€
Tres Bagos Sauvignon Blanc 75cl	27.00€
Passagem 75cl	27.00€
Duas Quintas 75cl	32.00€
Qta do Couquinho Superior 75cl	28.00€
Redoma 75cl	37.00€
Qta da Silveira Reserva 75cl	37.00€
Lavradores de Feitoria Meruge 75cl	50.00€
Redoma Reserva 75cl	85.00€

### VINHOS TINTOS

#### RED WINES

Duas Quintas 37.5cl	19.00€
Papa Figos 75cl	23.00€
Crasto 75cl	25.00€
Valle Pradinhos Reserva 75cl	32.00€
Duas Quintas 75cl	32.00€
Manoella 75cl	32.00€
Meandro 75cl	32.00€
Qta da Silveira Reserva 75cl	37.00€
Redoma 75cl	64.00€
Qta do Crasto Vinhas Velhas 75cl	64.00€
Qta da Leda 75cl	100.00€
Qta do Noval Reserva 75cl	125.00€
Pintas Reserva 75cl	160.00€
Qta do Vale Meao 75cl [2018]	295.00€
Barca Velha 75cl [2008/2011]	1 000.00€

“O vinho é poesia dentro de uma garrafa.”

*“Wine is bottled poetry.”*

**(Robert Stevenson)**

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.  
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.  
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.  
If you suffer from any allergies please inform in advance.

## DÃO

Uma das mais antigas regiões demarcadas para vinhos de mesa, o rio Dão dá-lhes o nome. Os vinhos brancos pela sua finura ligam bem com entradas frias e alguns fumados, peixes cozidos em caldos curtos. Os vinhos tintos ligam bem com carnes vermelhas na grelha, borrego, e caça pequena de pelo.

*One of the oldest Portuguese wine regions, right in the heart of the country and named after the river which runs through it. The white wines from Dão are recommended to accompany a variety of cold and smoked starters as well as poached fish. The red wines enhance the taste of grilled beef and game.*

### VINHOS BRANCOS

#### WHITE WINES

Álvaro Castro Encruzado 75cl	37.00€
Qta dos Carvalhais Encruzado 75cl	41.00€

### VINHOS TINTOS

#### RED WINES

Casa de Santar Reserva 75cl	32.00€
Qta dos Carvalhais Reserva 75cl	64.00€

“A água divide as pessoas pelo mundo, o vinho une-as.”

*“Water separates the people of the world, wine unites them.”*

**(Anónimo Anonymous)**

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.  
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.  
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.  
If you suffer from any allergies please inform in advance.

## BAIRRADA | BEIRAS

Região muito conhecida durante décadas pelo leitão, tem hoje nos seus vinhos o expoente máximo pela sua excelente qualidade. Os vinhos brancos ligam bem carnes fumadas, requeijão e cremes, sopas natadas. Os vinhos tintos pela sua riqueza em tanino e acidez, quando envelhecidos apresentam-se com um extraordinário bouquet. Recomendam-se para acompanhar cabrito, caça de confeção no forno e queijos amanteigados de sabor forte.

*This region has been historically famous for its production of suckling-pig, but nowadays is better known internationally for its production of fine wines. The white wines are excellent with smoked meats, cheescurd, and creamy soups. The red wines are rich in tannin with high acidity, they mature extremely well and develop a rich bouquet. Recommended to accompany goat, game casseroles and soft strongly flavored cheeses.*

### VINHOS BRANCOS

#### WHITE WINES

António Guerreiro 75cl	25.00€
Sidonio de Sousa Reserva 75cl	30.00€
Kompassus Reserva 75cl	31.00€

### VINHOS TINTOS

#### RED WINES

Kompassus Reserva Baga 75cl	29.00€
António Guerreiro 75cl	32.00€

“Tomar vinho é saborear uma gota do rio da história humana.”

*“To take wine into our mouths is to savor a droplet of the river of human history.”*

**(Clifton Fadiman)**

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.  
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.  
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.  
*If you suffer from any allergies please inform in advance.*

## ESTREMADURA

É a maior região vinícola do país, englobando todos os concelhos da faixa litoral, desde a foz do rio Tejo até aos concelhos de Óbidos e Caldas da Rainha a norte, englobando também as D.O.C. Bucelas e Colares, é limitada a leste pela região Ribatejana. Os vinhos brancos ligam na perfeição com carnes brancas fumadas, peixes fumados e massas com trufas. Os vinhos tintos casam bem com perdiz, galinhola, lombo de vaca com massa folhada, e queijos de pasta mole salpicada e doces conventuais.

*Estremadura is the largest wine producing region in the country which includes all the coastal districts from the mouth of Tejo in the south to Óbidos and Caldas da Rainha in the north and bordered on the east by the Ribatejo. The white wine makes for a good combination with smoked poultry, fish and pasta with truffles. The red wine go well with partridge, grouse and fillet of beef in puff-pastry as well as with cheese and conventual desserts.*

### VINHOS BRANCOS

#### *WHITE WINES*

CSL Chardonnay 75cl	17.00€
CSL Sauvignon Blanc 75cl	18.00€
Morgado de Santa Catherina 75cl	33.00€
Chocapalha Reserva 75cl	33.00€

### VINHOS TINTOS

#### *RED WINES*

CSL Lab Reserva 75cl	18.00€
Casa Cadaval Pinot Noir 75cl	32.00€
Chocapalha Vinha Mae 75cl	45.00€

“Se o vinho o perturba durante o seu trabalho...Pare de trabalhar.”

*“If the wine bothers you while you work...stop working.”*

**(Incógnito Incognito)**

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.  
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.  
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.  
If you suffer from any allergies please inform in advance.

## SETÚBAL | TERRAS DO SADO

Esta Região, sem dúvida a mais conhecida pelos seus Moscatéis, tem produzido ao longo dos tempos muitos e extraordinários vinhos de mesa. Os vinhos brancos devem ser servidos com entradas tais como ostras ao natural, presunto com melão e peixes de confecção com molhos de manteiga. Os vinhos tintos são complexos e graciosos acompanhando bem pratos de caça estufada ou no forno, cordeiro de confecção forte, novilho no carvão e queijos da região amanteigados.

*There is no doubt that this region is the most famous for its Moscatel wines, traditionally produced over many years they make extremely fine table wine. The white wine are best served with starters such as plain oysters, smoked ham with melon and fish in butter sauces. The red wines are consistent, gracious and recommended with casseroled game, flavored goat, grilled beef and some soft cheese from the region.*

### VINHOS BRANCOS

#### WHITE WINES

Qta da Bacalhoa 75cl	38.00€
----------------------	--------

### VINHOS TINTOS

#### RED WINES

Qta do Piloto Reserva 75cl	32.00€
----------------------------	--------

Qta da Bacalhoa 75cl	39.00€
----------------------	--------

“O vinho é água cheia de sol.”

*“Wine is sunlight, held together by water.”*

**(Galilée Galileo)**

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.  
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.  
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.  
If you suffer from any allergies please inform in advance.

## ALENTEJO

Trata-se da região que nos últimos tempos mais desenvolveu e aperfeiçoou as técnicas de vinificação. Esta região produz vinhos brancos e tintos de grande qualidade, sendo os brancos indicados para sopas de mariscos, de peixes e peixes de confecção á portuguesa, enquanto os tintos ligam bem com caça de preparação na caçarola e no carvão, carnes vermelhas de confecção forte, cozido á Portuguesa e queijos da região com sabor forte.

*This region has improved and enhanced the techniques of successful wine growing over the past few years, and now produces some very high quality white and red wines. The white wines are recommended to accompany shellfish and fish soups and Portuguese fish. The reds are best as a compliment to casseroles, spicy dishes, typical Portuguese 'cozido' and strong cheeses from the region.*

### VINHOS BRANCOS

#### WHITE WINES

Monte das Bagas 75cl	27.00€
Esporao Reserva 75cl	35.00€
Cartuxa 75cl	35.00€
Tapada de Chaves 75cl	38.00€
Monte das Bagas Reserva 75cl	42.00€
Pera Manca 75cl	120.00€

### VINHOS TINTOS

#### RED WINES

Monte das Bagas 75cl	27.00€
Herdade dos Grous 75cl	28.00€
Esporao Reserva 75cl	37.00€
Cartuxa 75cl	42.00€
Monte das Bagas Reserva 75cl	49.00€
Qta do Mouro 75cl	64.00€
Marques de Borba Reserva 75cl	120.00€
Pera Manca 75cl [2013]	600.00€

“O vinho consegue transformar uma refeição numa experiência memorável.”

*“Wine can transform a simple meal into a memorable experience.”*

**(Cooper)**

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.  
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.  
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.  
*If you suffer from any allergies please inform in advance.*

## ALGARVE

A região vinícola do Algarve é protegida pelas montanhas circundantes. Esta localização confere o clima e a paisagem perfeitos para produzir vinhos únicos e de excelência. Os vinhos brancos são encorpados e frescos, perfeitos para os dias de verão, especialmente para acompanhar peixe e marisco. Os vinhos tintos podem ser descritos como fortes e ácidos, o que os torna perfeitos para o clima mais quente, e como complemento de pratos de carne como guisados.

*The Algarve wine region is protected by its surrounding mountains. This location gives the perfect climate and landscape for the production of excellent and unique wines. The white wines are full-bodied and fresh, perfect for summer days to accompany with seafood. The red wines can be described as strong and acidic which makes them perfect for the warmer climate as a compliment to meat casseroles.*

### VINHOS BRANCOS

#### WHITE WINES

Paxá Viognier 75cl

32.00€

### VINHOS TINTOS

#### RED WINES

Paxá Reserva 75cl

37.00€

“O melhor vinho não é necessariamente o mais caro, mas o que nós compartilhamos.”

*“The best wine is not necessarily the most expensive one, but the one you share.”*

**(Georges Brassens)**

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.

Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.

VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.

If you suffer from any allergies please inform in advance.



## ROSÉ

O vinho Rosé, meio doce, acompanha bem com massas de confecção com queijos, carnes brancas, panados de vitela e peru, frango assado com manteiga e limão e tarte de maçã folhada.

*The medium, sweet rosé wine is recommended to accompany pastas with cheese, poultry, veal, turkey vinoise and roasted chicken with butter and lemon juice. It is also a delightful compliment to apple pies.*

### VINHOS ROSES

#### ROSE WINES

CSL Bons Ventos 75cl	17.00€	Redoma 75cl	29.00€
Dona Maria 75cl	22.00€	Soalheiro 75cl	29.00€

### COLHEITAS TARDIAS LATE HARVEST

Têm origem na região sul de Bordéus, onde no Outono, na 'appellation de Sauternes' se formam neblinas matinais, que em conjunto com o sol criam as condições naturais para a botrytis se desenvolver. Estes vinhos brancos doces são perfeitos para acompanhar iguarias tais como o foie-gras e sobremesas.

*The southern Bordeaux region 'Sauternes' benefits from autumnal morning mists which forms where the cool air flows into the warmer Garonne. Provided the nature cooperates by supplying sun to burn off the mist, the botrytis fungus will concentrate fully ripe grapes. These white and sweet wines are perfect with foie-gras and desserts.*

### VINHOS BRANCOS

#### WHITE WINES

Qta da Alorna Colheita Tardia 37.5cl	30.00€
Y de Chateau d'Yquem 75cl [2010]	412.00€

“Uma refeição sem vinho é como um dia sem sol.”

*“A meal without wine is like a day without sun.”*

**(Jean Anthelme Brillat-Savarin)**

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.  
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.  
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.  
If you suffer from any allergies please inform in advance.

## ESPUMANTES SPARKLING WINES

O vinho espumante Português é um produto absolutamente natural próximo do 'Champagne', estando a diferença na região da sua produção. Este vinho pode ser utilizado como aperitivo, mas liga também pratos de peixes e mariscos.

*The Portuguese 'Espumante' wine is a totally natural product similar to Champagne, the only difference being the region of its production. The wine goes well as a refreshing aperitif and to accompany fish and shellfish.*

### ESPUMANTE BRANCO SPARKLING WHITES

Hehn Bruto Branco 75cl	32.00€
Murganheira Bruto Reserva 75cl	32.00€
António Guerreiro Bruto 75cl	34.00€
Vértice Cuvée 75cl	34.00€

### ESPUMANTE ROSE SPARKLING ROSE

Sidónio de Sousa Special Cuvée 75cl	35.00€
-------------------------------------	--------

## CHAMPANHE CHAMPAGNE

Sinónimo de alegria e felicidade, o Champagne trata-se de um vinho “sui generis”. Poderá ser servido como aperitivo ou acompanhando entradas frias, peixes fumados, e pratos de peixe confeccionados com manteiga e limão. Deve ser servido com iguarias em cuja preparação esse vinho faça parte integrante, como por exemplo mariscos de casca.

*Synonymous of joy and happiness. Champagne is a 'sui generis' wine. It can be served as an aperitif or accompany cold starters, smoked fish and fish served with butter and lemon. Champagne is recommended with courses such as shellfish which are prepared using this wine as one of the main ingredients.*

### CHAMPANHE BRANCO WHITE CHAMPAGNE

Taittinger Brut Reserve 75cl	80.00€
Dom Ruinart Blanc de Blancs 75cl	350.00€
Armand de Brignac Brut Gold 75cl	425.00€

### CHAMPANHE ROSE ROSE CHAMPAGNE

Taittinger Brut Rose 75cl	95.00€
---------------------------	--------

“Quem sabe degustação, não bebe um vinho, mas experimenta seus segredos.”

*“He who knows how to taste wine, does not drink wine, but savors its secrets.”*

(Salvador Dali)

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.  
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.  
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.  
If you suffer from any allergies please inform in advance.

## VINHOS A COPO WINES BY THE GLASS

### VINHOS BRANCOS

#### WHITE WINES

	12cl		12cl
CSL Chardonnay <i>Lisboa</i>	6.00€	Passagem <i>Douro</i>	8.00€
CSL Sauvignon Blanc <i>Lisboa</i>	6.00€	Kompassus Reserva <i>Bairrada</i>	8.00€
Planalto Reserva <i>Douro</i>	7.00€	Qta do Couquinho Superior <i>Douro</i>	8.00€
Reguengos de Melgaco <i>Vinho Verde</i>	7.50€	Qta da Silveira Reserva <i>Douro</i>	9.00€
António Guerreiro <i>Bairrada</i>	7.50€	Qta da Alorna Colheita Tardia <i>Lisboa</i>	9.00€
Soalheiro Alvarinho <i>Vinho Verde</i>	7.50€		

### VINHOS ROSES

#### ROSE WINES

	12cl
CSL Bons Ventos <i>Lisboa</i>	6.00€
Soalheiro <i>Vinho Verde</i>	8.00€

### VINHOS TINTOS

#### RED WINES

	12cl		12cl
CSL Lab Reserva <i>Lisboa</i>	6.00€	Valle Pradinhos Reserva <i>Trás-os-Montes</i>	8.00€
Papa Figos <i>Douro</i>	7.00€	António Guerreiro <i>Bairrada</i>	8.00€
Herdade dos Grous <i>Alentejo</i>	8.00€	Manoella <i>Douro</i>	8.00€

### ESPUMANTE/CHAMPANHE BRANCO

#### CHAMPAGNE/SPARKLING WHITES

	15cl
Hehn Bruto Branco	7.50€
Murganheira Bruto Reserva	7.50€
António Guerreiro Bruto	9.50€
Taittinger Brut Reserve	15.00€

### ESPUMANTE ROSE

#### SPARKLING ROSE

	15cl
Sidónio de Sousa Special Cuvée 75cl	9.50€

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.  
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.  
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.  
If you suffer from any allergies please inform in advance.

## VINHOS DA GARRAFEIRA *CELLAR WINES*

### VINHOS TINTOS

#### *RED WINES*

Qta do Cotto Sousao 75cl [1974]	<i>Douro</i>	41.00€
Adega Cooperativa de Mesao Frio 75cl [1985]	<i>Douro</i>	51.00€
Alianca Reserva 75cl [1960]	<i>Bairrada   Beiras</i>	56.00€
CRF Garrafeira 75cl [1990]	<i>Bairrada   Beiras</i>	66.00€
Vinha Grande Ferreirinha 75cl [1982]	<i>Douro</i>	67.00€
Porta dos Cavaleiros Reserva 75cl [1980]	<i>Dão</i>	78.00€
Qta dos Carvalhais Touriga Nacional 75cl [1996]	<i>Dão</i>	79.00€
Esporao Reserva 75cl [1993]	<i>Alentejo</i>	83.00€
Qta do Cotto Grande Escolha 75cl [2001]	<i>Douro</i>	89.00€
Ferreirinha Reserva Especial 75cl [1977]	<i>Douro</i>	236.00€
Ferreirinha Reserva Especial 75cl [1984]	<i>Douro</i>	265.00€
Ferreirinha Reserva Especial 75cl [1990]	<i>Douro</i>	275.00€

### VINHOS DO PORTO

#### *PORT WINES*

Porto Blackett Vintage 75cl	85.00€
Porto Noval Vintage 75cl	100.00€
Porto Blackett Very Old Port 75cl	5 000.00€

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.  
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.  
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.  
If you suffer from any allergies please inform in advance.

## VINHOS DO MUNDO *WINES OF THE WORLD*

### VINHOS BRANCOS

#### *WHITE WINES*

Settimia Toscana Vermentino Caprili 75cl	<i>Itália (Italy)</i>	27.00€
Trimbach Gewurtzaminer Classic 75cl	<i>França (France)</i>	53.00€

### VINHOS TINTOS

#### *RED WINES*

Cabreo 75cl [1995]	<i>Itália (Italy)</i>	66.00€
Shafer Merlot 37.5cl [2012]	<i>EUA (USA)</i>	94.00€
Flor de Pingus 75cl [2011]	<i>Espanha (Spain)</i>	180.00€
Chateau Palmer 75cl [2002]	<i>França (France)</i>	403.00€
Le Petit Mouton 75cl [2010]	<i>França (France)</i>	435.00€
Les Forts de Latour 75cl [2003]	<i>França (France)</i>	454.00€
Screaming Eagle Second Flight 75cl [2011]	<i>EUA (USA)</i>	1 019.00€
Chateau Haut Brion 75cl [1985]	<i>França (France)</i>	1 276.00€

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.  
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.  
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.  
If you suffer from any allergies please inform in advance.