

**Lobo, Cascatas e Tradições...**  
**Uma ementa inspirada**  
**na força da natureza e**  
**na herança cultural da**  
**nossa terra.**
















Wolf, Waterfalls and Traditions... A menu inspired by the power of nature and the cultural heritage of our land.

aQUaFALLS




## entradas STARTERS

---

	<b>Pão fermentação natural, azeite do vale do douro e manteiga artesanal</b> Sourdough bread, Douro Valley olive oil, and artisanal butter	<b>€ 6,50</b>
	<b>Croquetes de bochecha de vitela, cogumelos e pickles de mostarda em grão</b> Veal cheek croquettes, mushrooms, and pickled mustard seeds	<b>€ 8,50</b>
	<b>Salada de bacalhau, pimentos e broa</b> Codfish salad, bell peppers, and cornbread (broa)	<b>€ 14,50</b>
	<b>Rabo de boi, brioche, ovo e trufa</b> Oxtail, brioche, egg, and truffle	<b>€ 11,50</b>
 	<b>Ovos rotos com gambas</b> Broken eggs (ovos rotos) with prawns	<b>€ 12,50</b>
	<b>Camarão tigre</b> Tiger prawn	<b>€ 28,50</b>
	<b>Cogumelos a Carvão, Espargos e Grana Padano</b> Charcoal-grilled mushrooms, asparagus, and Grana Padano	<b>€ 9,50</b>
 	<b>Aconchego de Santola (Sopa de santola fresca guarnecida com a sua própria carne)</b> Spider Crab Comfort (Fresh spider crab soup garnished with its own meat)	<b>€ 17,50</b>
 	<b>Presunto ibérico bellota premium</b> Premium acorn-fed Iberian ham (Jamón Ibérico de Bellota)	<b>€ 18,00</b>
 	<b>Bolinhos de bacalhau</b> Codfish cakes (ou Codfish fritters)	<b>€ 7,50</b>
  	<b>Creme de Legumes</b> Cream of vegetable soup	<b>€ 4,50</b>














---

 sem gluten / gluten-free

 sem lactose / lactose-free

 vegetariano / vegetarian

## 🍴 PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

 	<b>Polvo à lagareiro</b> Polvo, batata, pimento e tomate assado   Octopus, potato, roasted bell peppers, and tomato	1 PAX	<b>€ 28,50</b>
	<b>Truta a carvão</b> Truta-Fário a Carvão, Legumes Grelhados e molho champagne Charcoal-grilled Trout   Charcoal-grilled brown trout, grilled vegetables, and champagne sauce	1 PAX	<b>€ 24,50</b>
 	<b>Bacalhau à Brás</b> Bacalhau confitado, cebolada e azeitona   Confit codfish, sautéed onions, and olives	1 PAX	<b>€ 22,00</b>
 	<b>Bacalhau grelhado</b> Bacalhau grelhado na brasa, batata, grelos, cebola e azeitona   Charcoal-grilled codfish, potato, turnip greens, onion, and olives	1 PAX	<b>€ 27,50</b>
	<b>Barriga de leitão</b> Barriga de leitão crocante, batata rendada e iceberg   Crispy suckling pig belly, lattice potatoes, and iceberg lettuce	1 PAX	<b>€ 24,50</b>
 	<b>Javali confitado</b> Javali confitado, cogumelos, castanhas e esmagada de batata   Confit wild boar, mushrooms, chestnuts, and crushed potatoes	1 PAX	<b>€ 25,50</b>
	<b>Alcatra</b> Alcatra grelhada a carvão com arroz caldoso de cogumelos   Charcoal-grilled rump steak with brothy mushroom rice	1 PAX	<b>€ 25,00</b>
 	<b>Osso buco a carvão</b> Osso buco a carvão com arroz de forno (12 horas no forno)   Charcoal-grilled osso buco with oven-baked rice (12 hours in the oven)	2 PAX/3 PAX	<b>€ 58,50</b>



sem gluten / gluten-free



sem lactose / lactose-free








vegetariano / vegetarian


## 🍴 PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

  <b>Cabrito</b> Cabrito assado, batata assada e grelos   Roasted kid goat, roasted potatoes, and turnip greens (grelos)	1 PAX	€ 28,50
 <b>Vazio de Vaca Maturado (Aprox. 700g)</b> Vazio de maturação própria, grelhado a carvão, arroz de cogumelos e trufa   In-house dry-aged striploin, charcoal-grilled, mushroom and truffle rice	2 PAX	€ 74,50
<b>Pithivier de Vitela</b> Folhado de vitela, espargos e trufa   Veal puff pastry pie, asparagus, and truffle	1 PAX	€ 24,50
 <b>Lavagante Grelhado</b> Lavagante grelhado, batata palito e salada   Grilled lobster, French fries, and salad	2 PAX	€ 87,50
  <b>Arroz Caldoso de Lavagante</b> Arroz caldoso de lavagante, pimentos e coentros   Brothy lobster rice, bell peppers, and coriander	2 PAX	€ 94,00

## 🍴 PASTAS

   <b>Tagliatelli de tomate e pesto</b> Tagliatelli artesanal com pesto e tomate   Artisanal tagliatelle with pesto and tomato	1 PAX	€ 21,50
 <b>Tagliatelli de crustáceos</b> Tagliatelli artesanal com santola e camarão   Artisanal tagliatelle with spider crab and prawns	1 PAX	€ 23,50

 sem gluten / gluten-free

 sem lactose / lactose-free

 vegetariano / vegetarian

## KIDS 0-12 ANOS

---

### Hambúrguer de vitela a carvão, bacon e ovo

Hambúrguer grelhado a carvão em pão de brioche e batata a palito | Charcoal-grilled burger in a brioche bun and French fries

1 PAX

€ 18,50

---

### Nugget de frango em bolo do caco, cheddar e bacon

Peito de frango crocante em bolo do caco e batata a palito | Crispy chicken breast in bolo do caco (traditional Madeiran flatbread) and French fries

1 PAX

€ 17,50

---



sem gluten / gluten-free



sem lactose / lactose-free



vegetariano / vegetarian

## SOBREMESAS DESSERTS

 	<b>Creme brûlée de lima kafir</b> Kaffir lime crème brûlée	€ 6,00
 	<b>Pão de ló de Alfeizeirão</b> Pão de ló de Alfeizeirão (Traditional moist sponge cake)	€ 6,50
	<b>Brownie de chocolate, avelã e rum</b> Chocolate, hazelnut, and rum brownie	€ 7,50
 	<b>O Segredo da Alcateia</b> Dacquoise de coco, ananás, lima e vagem de baunilha   Coconut dacquoise, pineapple, lime, and vanilla bean	€ 7,00
	<b>Panacota, morangos marinados e eucalipto</b> Panna cotta, marinated strawberries, and eucalyptus	€ 6,50
1 BOLA	<b>Gelado ou Sorbet Artesanais</b> Artisanal ice cream or sorbet	€ 3,80
	<b>Pudim abade de priscos e citrinos</b> Abade de Priscos pudding and citrus	€ 7,00
  	<b>Fruta Laminada</b> Sliced fruit	€ 4,80



sem gluten / gluten-free



sem lactose / lactose-free



vegetariano / vegetarian

Os nossos artigos podem conter ou entrar em contacto com alérgenos comuns (glúten, laticínios, frutos secos, etc.). Em caso de alergia ou intolerância alimentar, por favor, alerte um membro da nossa equipa antes de efetuar o pedido.

Our items may contain or come into contact with common allergens (gluten, dairy, nuts, etc.). If you have a food allergy or intolerance, please inform a member of our staff before placing your order.

BEBIDAS



## VINHOS VERDES

COPO 75CL

### BRANCO WHITE

**Santa Cristina**  
2025 | Alvarinho | 13,00° € 5,00 € 11,00

**Royal Palmeira**  
2021 | Loureiro | 12,50° € 19,00

**Milagres**  
2021 | Alvarinho | 13,50° € 21,00

### CINCO RED

**Vinhão Grande Espingarda**  
2024 | Vinhão | 12,50° € 12,00

**Quinta de calvelos**  
2025 | Vinhão, Borraçal e Espadeiro | 11,50° € 11,00

## VINHOS ROSÉ

COPO 75CL

**Rosamis**  
Touriga Franca € 7,50 € 16,50

**Paço dos Infantes Rosé**  
2023 | Touriga Nacional | 12,5° € 30,00

## DOURO

COPO 75CL

### BRANCO WHITE

**Três Bagos**  
2024 | Saudvignon Blanc | 13,00° € 16,00

**Vale de Sousa**  
Viosino, Gouveio e Rabigato | 12,50° € 6,50 € 16,50

**Três Bagos Biológico**  
2021 | Viosino e Gouveio | 13,00° € 14,00

**Quinta do Crasto**  
2024 | Rabigato, Viosino e Gouveia | 12,50° € 17,00

**Mirabilis**  
2023 | Vinhas Centenárias, Gouveio e Viosinho | 14,00° € 67,00

**Meruge**  
2022 | Viosino | 13,00° € 33,00



## DOURO

COPO 75CL

### GINCO RED

#### Vale de Sousa Reserva

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz | 14,00°

€ 6,50 € 18,50

#### Vale de Sousa Grande Escolha

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Vinhas Velhas | 14,50°

€ 33,50

#### Sobreiro

2017 | Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz | 14,00°

€ 34,00

#### Quinta da Costa

2019 | Touriga Franca e Tinta Roriz | 14,50°

€ 33,00

#### Chryseia

2022 | Touriga Nacional e Touriga Franca | 14,00°

€ 83,00

#### Barca Velha

2011 | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz | 14,50°

€ 1180,00

#### Vale Meão

2023 | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz | 14,00°

€ 165,00

#### Crasto Vinhas Velhas

2017 | Lote Tradicional de 20 a 35 Castas Antigas | 14,00°

€ 68,50

#### Meruge

2017 | Touriga Nacional e Touriga Franca | 14,00°

€ 33,00



## DÃO

COPO 75CL

### BRANCO WHITE

#### Bella Elegance

2024 | Sauvignon Blanc | 12,50°

€ 15,00

#### Quinta da Giesta

2021 | Encruzado | 13,00°

€ 19,00

### GINCO RED

#### Quinta dos Carvalhiços

2021 | Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro | 13,00°

€ 14,00

#### Quinta dos Carvalhais

2020 | Touriga Nacional e Tinta Roriz | 13,50°

€ 43,00

#### Quinta da Giesta

2019 | Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen | 13,50°

€ 18,50

## Bairrada

COPO 75CL

BRANCO WHITE

**Calcário**  
2022 | Chardonnay | 13,00° € 21,00

GINCO RED

**Calcário**  
2018 | Cabernet Sauvignon, Merlot, Touriga Nacional | 13,50° € 26,00

**Clefs D'Or**  
2014 | Cabernet Sauvignon, Merlot, Touriga Nacional | 14,00° € 44,00

## Beira Interior

COPO 75CL

GINCO RED

**Quasi**  
2021 | Lote de 5 Castas de Vinhas Centenárias (1905/09) | 15,00° € 21,00

## Alentejo

COPO 75CL

BRANCO WHITE

**Pêra Manca**  
2023 | Arinto e Antão Vaz | 13,00° € 68,00

**Paço dos Infantes**  
2024 | Chardonnay | 12,50° € 16,00

**Ponte Mouchão**  
2020 | Verdelho | 13,00° € 21,50

**Quinta Fonte Souto**  
2023 | Arinto e Verdelho | 13,00° € 6,50 € 19,00

GINCO RED

**Pêra Manca**  
2015 | Aragonez e Trincadeira | 14,50° € 356,00

**Quinta do Carmo**  
2022 | Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Syrah | 14,50° € 7,50 € 21,30

**Sonhador**  
2020 | Field Blend, Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira | 14,00° € 14,00

## ESPUMANTE e CHAMPAGNE

<b>Murganheira Super Bruto 12,50°</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>Vértice 12,00°</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Colinas 12,50°</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Pommery Brut royal 12,50°</b>	<b>€ 56,00</b>
<b>Pommery Brut Apanage 12,50°</b>	<b>€ 56,00</b>
<b>Pommery Rosé Apanage 12,50°</b>	<b>€ 79,00</b>
<b>Pommery Royal Blue Sky 12,50°</b>	<b>€ 76,00</b>
<b>Moet et Chandon 12,50°</b>	<b>€ 54,00</b>
<b>Ruinart 12,50°</b>	<b>€ 95,00</b>
<b>Dom Pérignon 12,50°</b>	<b>€ 288,00</b>
<b>Cristal 12,50°</b>	<b>€ 340,00</b>
<b>Perriet Joeut rosé 12,50°</b>	<b>€ 95,00</b>

## sangria

<b>Sangria de Ananás 1,5</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Sangria de Maracujá 1,5</b>	<b>€ 26,00</b>
<b>Sangria da Cabreira 1,5</b>	<b>€ 28,00</b>

## CERVEJAS e SIDRAS

<b>Super Bock 0.33</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Super Bock Stout 0.33</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Super Bock Sem Alcool 0.33</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Super Bock 1927 0.33</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Somersby Maça 0.33</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Somersby Blackberry 0.33</b>	<b>€ 7,00</b>

## CAFETARIA

<b>Café</b>	<b>€ 2,20</b>
<b>Descafeinado</b>	<b>€ 2,30</b>
<b>Pingo</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Pingo Normal</b>	<b>€ 2,30</b>
<b>Chá</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Meia de Leite</b>	<b>€ 3,20</b>
<b>Meia de Leite Normal</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Carioca de Café</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Carioca de Limão</b>	<b>€ 2,20</b>
<b>Carioca de Limão Duplo</b>	<b>€ 3,20</b>

## 🕒 ÁGUAS e refrigerantes

Água 0,5	€ 3,00
Água 1l	€ 5,50
S. Pellegrino 0,25	€ 5,00
S. Pellegrino 0,75	€ 8,00
Água das Pedras	€ 4,00
Água das Pedras 0,75	€ 6,50
Água das Pedras Limão	€ 4,20
Água das Pedras Maracujá	€ 4,20
Água Carvalhelhos	€ 4,00
Água Tônica	€ 3,50
Frize Limão	€ 4,00
Coca-Cola	€ 4,00
Coca-Cola Zero	€ 4,00
Icea Tea Limão	€ 4,00
Icea Tea Manga	€ 4,00
Icea Tea Pêssego	€ 4,00
Seven Up	€ 4,00
Sumol Laranja	€ 4,00
Sumol Ananás	€ 4,00
Sumo Natural	€ 8,00

## 🕒 COCKTAILS

Aperol Spritz	€ 8,50
Negroni	€ 9,80
Porto Tônico	€ 8,50
Martini Tônico	€ 8,50
Old Fashion	€ 9,80
Lobitos	€ 8,50

## 🕒 GIN TÓNICO


Bull Dog	€ 12,00
Beafeater	€ 10,00
Bombay Sapphire	€ 12,00
Monkey	€ 16,00
Nordés	€ 12,00

## VINHO DO PORTO

<b>Crasto 10 Anos</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Crasto 20 Anos</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Crasto 30 Anos</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Vallado 10 Anos</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>Vallado 20 Anos</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Vallado 30 Anos</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>Quinta do Castro Lbv</b>	<b>€ 7,00</b>

## DIGESTIVOS

<b>Portal Moscatel</b>	<b>€ 7,50</b>
<b>Martell Cognac</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Courvoisier</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Jameson</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Black Label 12 Anos</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>Logan</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Bushmills 10 Anos</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>J&amp;B 15 Anos</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Old Parr 12 Anos</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Cardhu 12 Anos</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Cardhu 15 Anos</b>	<b>€ 12,00</b>


















**Lobo, Cascatas e Tradições...**  
**Uma ementa inspirada**  
**na força da natureza e**  
**na herança cultural da**  
**nossa terra.**

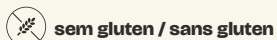
Loup, Cascades et Traditions... Un menu inspiré par la force de la nature et le patrimoine culturel de notre terre.

aQUaFALLS



## entradas STARTERS

- 
-  **Pão fermentação natural, azeite do vale do douro e manteiga artesanal** € 6,50  
Pain au levain, huile d'olive de la vallée du Douro et beurre artisanal
- 
- Croquetes de bochecha de vitela, cogumelos e pickles de mostarda em grão** € 8,50  
Croquettes de joue de veau, champignons et pickles de graines de moutarde
- 
-  **Salada de bacalhau, pimentos e broa** € 14,50  
Salade de morue, poivrons et pain de maïs (broa)
- 
- Rabo de boi, brioche, ovo e trufa** € 11,50  
Queue de boeuf, brioche, oeuf et truffe
- 
-   **Ovos rotos com gambas** € 12,50  
Œufs cassés (ovos rotos) aux crevettes
- 
-  **Camarão tigre** € 28,50  
Gambas tigrées
- 
-  **Cogumelos a Carvão, Espargos e Grana Padano** € 9,50  
Champignons grillés au charbon de bois, asperges et Grana Padano
- 
-   **Aconchego de Santola (Sopa de santola fresca guarnecida com a sua própria carne)** € 17,50  
Confort d'araignée de mer (Soupe fraîche d'araignée de mer garnie de sa chair)
- 
-   **Presunto ibérico bellota premium** € 18,00  
Jambon ibérique de Bellota premium
- 
-   **Bolinhos de bacalhau** € 7,50  
Croquettes de morue
- 
-    **Creme de Legumes** € 4,50  
Velouté de légumes
- 



sem gluten / sans gluten
















sem lactose / sans lactose



vegetariano / végétarien

## Pratos Principais MAIN DISHES

 	<b>Polvo à lagareiro</b> Polvo, batata, pimento e tomate assado   Poulpe, pommes de terre, poivrons et tomates rôties	1 PAX	<b>€ 28,50</b>
	<b>Truta a carvão</b> Truta-Fário a Carvão, Legumes Grelhados e molho champagne Charcoal-grilled Trout   Truite fario au charbon de bois, légumes grillés et sauce au champagne	1 PAX	<b>€ 24,50</b>
 	<b>Bacalhau à Brás</b> Bacalhau confitado, cebolada e azeitona   Morue confite, fondue d'oignons et olives	1 PAX	<b>€ 22,00</b>
 	<b>Bacalhau grelhado</b> Bacalhau grelhado na brasa, batata, grelos, cebola e azeitona   Morue grillée à la braise, pommes de terre, fanes de navet (grelos), oignons et olives	1 PAX	<b>€ 27,50</b>
	<b>Barriga de leitão</b> Barriga de leitão crocante, batata rendada e iceberg   Poitrine de cochon de lait croustillante, pommes gaufrettes et salade iceberg	1 PAX	<b>€ 24,50</b>
 	<b>Javali confitado</b> Javali confitado, cogumelos, castanhas e esmagada de batata   Sanglier confit, champignons, châtaignes et écrasé de pommes de terre	1 PAX	<b>€ 25,50</b>
	<b>Alcatra</b> Alcatra grelhada a carvão com arroz caldoso de cogumelos   Rumsteck grillé au charbon de bois avec riz juteux aux champignons	1 PAX	<b>€ 25,00</b>
 	<b>Osso buco a carvão</b> Osso buco a carvão com arroz de forno (12 horas no forno)   Osso bucco grillé au charbon de bois et riz au four (12 heures au four)	2 PAX/3 PAX	<b>€ 58,50</b>



sem gluten / sans gluten









sem lactose / sans lactose








vegetariano / végétarien

## PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES


 	<b>Cabrito</b> Cabrito assado, batata assada e grelos   Chevreau rôti, pommes de terre rôties et fanes de navet (grelos)	1 pax	€ 28,50
	<b>Vazio de Vaca Maturado (Aprox. 700g)</b> Vazio de maturação própria, grelhado a carvão, arroz de cogumelos e trufa   Faux-filet affiné maison, grillé au charbon de bois, riz aux champignons et à la truffe	2 pax	€ 74,50
	<b>Pithivier de Vitela</b> Folhado de vitela, espargos e trufa   Feuilleté de veau, asperges et truffe	1 pax	€ 24,50
	<b>Lavagante Grelhado</b> Lavagante grelhado, batata palito e salada   Homard grillé, frites et salade	2 pax	€ 87,50
 	<b>Arroz Caldoso de Lavagante</b> Arroz caldoso de lavagante, pimentos e coentros   Riz juteux au homard, poivrons et coriandre	2 pax	€ 94,00

## PASTAS

  	<b>Tagliatelli de tomate e pesto</b> Tagliatelli artesanal com pesto e tomate   Tagliatelles artisanales au pesto et aux tomates	1 pax	€ 21,50
	<b>Tagliatelli de crustáceos</b> Tagliatelli artesanal com santola e camarão   Tagliatelles artisanales à l'araignée de mer et aux crevettes	1 pax	€ 23,50

 sem gluten / sans gluten

 sem lactose / sans lactose

 vegetariano / végétarien

## KIDS 0-12 ANOS

---

### Hambúrguer de vitela a carvão, bacon e ovo

Hambúrguer grelhado a carvão em pão de brioche e batata a palito | Burger grillé au charbon de bois dans un pain brioché et frites

1 PAX

€ 18,50

---

### Nugget de frango em bolo do caco, cheddar e bacon

Peito de frango crocante em bolo do caco e batata a palito | Blanc de poulet croustillant dans un pain bolo do caco et frites

1 PAX

€ 17,50



sem gluten / sans gluten














sem lactose / sans lactose



vegetariano / végétarien

## SOBREMESAS DESSERTS

---

 	<b>Creme brulée de lima kafir</b> Crème brulée au combava (ou citron kaffir)	€ 6,00
 	<b>Pão de ló de Alfeizeirão</b> Pão de ló d'Alfeizeirão (Gâteau éponge traditionnel crémeux)	€ 6,50
	<b>Brownie de chocolate, avelã e rum</b> Brownie au chocolat, noisettes et rhum	€ 7,50
 	<b>O Segredo da Alcateia</b> Dacquoise de coco, ananás, lima e vagem de baunilha   Dacquoise à la noix de coco, ananas, citron vert et gousse de vanille	€ 7,00
	<b>Panacota, morangos marinados e eucalipto</b> Panna cotta, fraises marinées et eucalyptus	€ 6,50
1 BOLA	<b>Gelado ou Sorbet Artesanais</b> Glaces ou sorbets artisanaux	€ 3,80
	<b>Pudim abade de priscos e citrinos</b> Pudim Abade de Priscos aux agrumes	€ 7,00
  	<b>Fruta Laminada</b> Fruits frais tranchés	€ 4,80

---



sem gluten / sans gluten



sem lactose / sans lactose



vegetariano / végétarien

Os nossos artigos podem conter ou entrar em contacto com alérgenos comuns (glúten, laticínios, frutos secos, etc.). Em caso de alérgia ou intolerância alimentar, por favor, alerte um membro da nossa equipa antes de efetuar o pedido.

Nos plats peuvent contenir ou entrer en contact avec des allergènes courants (gluten, produits laitiers, fruits à coque, etc.). En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, veuillez en informer un membre de notre équipe avant de passer votre commande.

BEBIDAS



## VINHOS VERDES

COPO 75CL

### BRANCO BLANC

**Santa Cristina**  
2025 | Alvarinho | 13,00° € 5,00 € 11,00

**Royal Palmeira**  
2021 | Loureiro | 12,50° € 19,00

**Milagres**  
2021 | Alvarinho | 13,50° € 21,00

### CINCO ROUGE

**Vinhão Grande Espingarda**  
2024 | Vinhão | 12,50° € 12,00

**Quinta de calvelos**  
2025 | Vinhão, Borraçal e Espadeiro | 11,50° € 11,00

## VINHOS ROSÉ

COPO 75CL

**Rosamis**  
Touriga Franca € 7,50 € 16,50

**Paço dos Infantes Rosé**  
2023 | Touriga Nacional | 12.5° € 30,00

## DOURO

COPO 75CL

### BRANCO BLANC

**Três Bagos**  
2024 | Saudvignon Blanc | 13,00° € 16,00

**Vale de Sousa**  
Viosino, Gouveio e Rabigato | 12,50° € 6,50 € 16,50

**Três Bagos Biológico**  
2021 | Viosino e Gouveio | 13,00° € 14,00

**Quinta do Crasto**  
2024 | Rabigato, Viosino e Gouveia | 12,50° € 17,00

**Mirabilis**  
2023 | Vinhas Centenárias, Gouveio e Viosinho | 14,00° € 67,00

**Meruge**  
2022 | Viosino | 13,00° € 33,00



## DOURO

COPO

75CL

### GINCO ROUGE

#### Vale de Sousa Reserva

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz | 14,00°

€ 6,50 € 18,50

#### Vale de Sousa Grande Escolha

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Vinhas Velhas | 14,50°

€ 33,50

#### Sobreiro

2017 | Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz | 14,00°

€ 34,00

#### Quinta da Costa

2019 | Touriga Franca e Tinta Roriz | 14,50°

€ 33,00

#### Chryseia

2022 | Touriga Nacional e Touriga Franca | 14,00°

€ 83,00

#### Barca Velha

2011 | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz | 14,50°

€ 1180,00

#### Vale Meão

2023 | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz | 14,00°

€ 165,00

#### Crasto Vinhas Velhas

2017 | Lote Tradicional de 20 a 35 Castas Antigas | 14,00°

€ 68,50

#### Meruge

2017 | Touriga Nacional e Touriga Franca | 14,00°

€ 33,00



## DÃO

COPO

75CL

### BRANCO BLANC

#### Bella Elegance

2024 | Sauvignon Blanc | 12,50°

€ 15,00

#### Quinta da Giesta

2021 | Encruzado | 13,00°

€ 19,00

### GINCO ROUGE

#### Quinta dos Carvalhiços

2021 | Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro | 13,00°

€ 14,00

#### Quinta dos Carvalhais

2020 | Touriga Nacional e Tinta Roriz | 13,50°

€ 43,00

#### Quinta da Giesta

2019 | Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen | 13,50°

€ 18,50

## Bairrada

COPO 75CL

BRANCO BLANC

**Calcário**  
2022 | Chardonnay | 13,00° € 21,00

CINCO ROUGE

**Calcário**  
2018 | Cabernet Sauvignon, Merlot, Touriga Nacional | 13,50° € 26,00

**Clefs D'Or**  
2014 | Cabernet Sauvignon, Merlot, Touriga Nacional | 14,00° € 44,00

## Beira Interior

COPO 75CL

CINCO ROUGE

**Quasi**  
2021 | Lote de 5 Castas de Vinhas Centenárias (1905/09) | 15,00° € 21,00

## Alentejo

COPO 75CL

BRANCO BLANC

**Pêra Manca**  
2023 | Arinto e Antão Vaz | 13,00° € 68,00

**Paço dos Infantes**  
2024 | Chardonnay | 12,50° € 16,00

**Ponte Mouchão**  
2020 | Verdelho | 13,00° € 21,50

**Quinta Fonte Souto**  
2023 | Arinto e Verdelho | 13,00° € 6,50 € 19,00

CINCO ROUGE

**Pêra Manca**  
2015 | Aragonez e Trincadeira | 14,50° € 356,00

**Quinta do Carmo**  
2022 | Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Syrah | 14,50° € 7,50 € 21,30

**Sonhador**  
2020 | Field Blend, Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira | 14,00° € 14,00

## 🕒 ESPUMANTE e CHAMPAGNE

<b>Murganheira Super Bruto 12,50°</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>Vértice 12,00°</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Colinas 12,50°</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Pommery Brut royal 12,50°</b>	<b>€ 56,00</b>
<b>Pommery Brut Apanage 12,50°</b>	<b>€ 56,00</b>
<b>Pommery Rosé Apanage 12,50°</b>	<b>€ 79,00</b>
<b>Pommery Royal Blue Sky 12,50°</b>	<b>€ 76,00</b>
<b>Moet et Chandon 12,50°</b>	<b>€ 54,00</b>
<b>Ruinart 12,50°</b>	<b>€ 95,00</b>
<b>Dom Pérignon 12,50°</b>	<b>€ 288,00</b>
<b>Cristal 12,50°</b>	<b>€ 340,00</b>
<b>Perriet Joeut rosé 12,50°</b>	<b>€ 95,00</b>

## 🕒 Sangria

<b>Sangria de Ananás 1,5</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Sangria de Maracujá 1,5</b>	<b>€ 26,00</b>
<b>Sangria da Cabreira 1,5</b>	<b>€ 28,00</b>

## 🕒 CERVEJAS e SIDRAS

<b>Super Bock 0.33</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Super Bock Stout 0.33</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Super Bock Sem Alcool 0.33</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Super Bock 1927 0.33</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Somersby Maça 0.33</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Somersby Blackberry 0.33</b>	<b>€ 7,00</b>

## 🕒 Cafeteria

<b>Café</b>	<b>€ 2,20</b>
<b>Descafeinado</b>	<b>€ 2,30</b>
<b>Pingo</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Pingo Normal</b>	<b>€ 2,30</b>
<b>Chá</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Meia de Leite</b>	<b>€ 3,20</b>
<b>Meia de Leite Normal</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Carioca de Café</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Carioca de Limão</b>	<b>€ 2,20</b>
<b>Carioca de Limão Duplo</b>	<b>€ 3,20</b>

## 🕒 ÁGUAS e REFRIGERANTES

Água 0,5	€ 3,00
Água 1l	€ 5,50
S. Pellegrino 0,25	€ 5,00
S. Pellegrino 0,75	€ 8,00
Água das Pedras	€ 4,00
Água das Pedras 0,75	€ 6,50
Água das Pedras Limão	€ 4,20
Água das Pedras Maracujá	€ 4,20
Água Carvalhelhos	€ 4,00
Água Tônica	€ 3,50
Frize Limão	€ 4,00
Coca-Cola	€ 4,00
Coca-Cola Zero	€ 4,00
Icea Tea Limão	€ 4,00
Icea Tea Manga	€ 4,00
Icea Tea Pêssego	€ 4,00
Seven Up	€ 4,00
Sumol Laranja	€ 4,00
Sumol Ananás	€ 4,00
Sumo Natural	€ 8,00

## 🕒 COCKTAILS

Aperol Spritz	€ 8,50
Negroni	€ 9,80
Porto Tônico	€ 8,50
Martini Tônico	€ 8,50
Old Fashion	€ 9,80
Lobitos	€ 8,50

## 🕒 GIN TÓNICO


Bull Dog	€ 12,00
Beafeater	€ 10,00
Bombay Sapphire	€ 12,00
Monkey	€ 16,00
Nordés	€ 12,00

## VINHO DO PORTO

<b>Crasto 10 Anos</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Crasto 20 Anos</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Crasto 30 Anos</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Vallado 10 Anos</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>Vallado 20 Anos</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Vallado 30 Anos</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>Quinta do Castro Lbv</b>	<b>€ 7,00</b>

## DIGESTIVOS

<b>Portal Moscatel</b>	<b>€ 7,50</b>
<b>Martell Cognac</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Courvoisier</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Jameson</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Black Label 12 Anos</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>Logan</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Bushmills 10 Anos</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>J&amp;B 15 Anos</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Old Parr 12 Anos</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Cardhu 12 Anos</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Cardhu 15 Anos</b>	<b>€ 12,00</b>



**O cantar complexo do melro  
preto marca o entardecer  
com uma melodia única,  
tornando-se um sinal perfeito  
para o despertar do nosso bar  
do lobby.**

The intricate song of the blackbird marks the evening with a unique melody,  
serving as the perfect cue to awaken our lobby bar.

aQUaFALLS



## Para Partilhar



### **Presunto ibérico**

Presunto Premium ibérico laminado | Sliced premium Iberian ham

€ 18,00

### **Seleção de enchidos e queijos**

Tábua de queijos e enchidos, doce de abóbora, amêndoa e flatbread | Cheese and cured meats board, pumpkin jam, almonds, and flatbread

€ 24,00

### **Croquetes de Bochecha**

Croquetes de bochecha de vitela, cogumelos e sementes de mostarda em grão | Veal cheek croquettes, mushrooms, and whole mustard seeds

€ 8,50

### **Sandes Serrana**

Pão de água, queijo serrano e presunto premium ibérico | Pão de água (Portuguese water bread), mountain cheese, and premium Iberian ham

€ 16,80

### **Prego do lombo**

Prego em pão, bife do lombo e queijo serrano | Prego (traditional Portuguese beef sandwich), beef tenderloin, and mountain cheese

€ 14,50

### **Hambúrguer de vaca raça autóctone**

Hambúrguer artesanal, brioche, cheddar e bacon | Artisanal burger, brioche bun, cheddar, and bacon

€ 19,00

### **Salmão Fumado**

Salmão Fumado artesanalmente, pepino, sésamo e flat bread | Artisanal smoked salmon, cucumber, sesame, and flatbread

€ 16,50



sem gluten / gluten-free




sem lactose / lactose-free





vegetariano / vegetarian

## SOBREMESAS

---

  **Creme brûlée de lima kafir** € 6,00  
Kaffir lime crème brûlée




---

  **Pão de ló de Alfeizeirão** € 6,50  
Pão de ló de Alfeizeirão (Traditional moist sponge cake)


---

1 BOLA **Gelado ou Sorbet Artesanais** € 3,80  
Artisanal ice cream or sorbet


---

   **Fruta Laminada** € 4,80  
Sliced fruit

---

 sem gluten / gluten-free

 sem lactose / lactose-free

 vegetariano / vegetarian

BEBIDAS



## VINHOS VERDES

COPO 75CL

### BRANCO WHITE

**Santa Cristina**  
2025 | Alvarinho | 13,00° € 5,00 € 11,00

**Royal Palmeira**  
2021 | Loureiro | 12,50° € 19,00

**Milagres**  
2021 | Alvarinho | 13,50° € 21,00

### CINCO RED

**Vinhão Grande Espingarda**  
2024 | Vinhão | 12,50° € 12,00

**Quinta de calvelos**  
2025 | Vinhão, Borraçal e Espadeiro | 11,50° € 11,00

## VINHOS ROSÉ

COPO 75CL

**Rosamis**  
Touriga Franca € 7,50 € 16,50

**Paço dos Infantes Rosé**  
2023 | Touriga Nacional | 12.5° € 30,00

## DOURO

COPO 75CL

### BRANCO WHITE

**Três Bagos**  
2024 | Sauvignon Blanc | 13,00° € 16,00

**Vale de Sousa**  
Viosino, Gouveio e Rabigato | 12,50° € 6,50 € 16,50

**Três Bagos Biológico**  
2021 | Viosino e Gouveio | 13,00° € 14,00

**Quinta do Crasto**  
2024 | Rabigato, Viosino e Gouveia | 12,50° € 17,00

**Mirabilis**  
2023 | Vinhas Centenárias, Gouveio e Viosinho | 14,00° € 67,00

**Meruge**  
2022 | Viosino | 13,00° € 33,00



## DOURO

COPO 75CL

### GINCO RED

#### Vale de Sousa Reserva

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz | 14,00°

€ 6,50 € 18,50

#### Vale de Sousa Grande Escolha

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Vinhas Velhas | 14,50°

€ 33,50

#### Sobreiro

2017 | Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz | 14,00°

€ 34,00

#### Quinta da Costa

2019 | Touriga Franca e Tinta Roriz | 14,50°

€ 33,00

#### Chryseia

2022 | Touriga Nacional e Touriga Franca | 14,00°

€ 83,00

#### Barca Velha

2011 | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz | 14,50°

€ 1180,00

#### Vale Meão

2023 | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz | 14,00°

€ 165,00

#### Crasto Vinhas Velhas

2017 | Lote Tradicional de 20 a 35 Castas Antigas | 14,00°

€ 68,50

#### Meruge

2017 | Touriga Nacional e Touriga Franca | 14,00°

€ 33,00



## DÃO

COPO 75CL

### BRANCO WHITE

#### Bella Elegance

2024 | Sauvignon Blanc | 12,50°

€ 15,00

#### Quinta da Giesta

2021 | Encruzado | 13,00°

€ 19,00

### GINCO RED

#### Quinta dos Carvalhiços

2021 | Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro | 13,00°

€ 14,00

#### Quinta dos Carvalhais

2020 | Touriga Nacional e Tinta Roriz | 13,50°

€ 43,00

#### Quinta da Giesta

2019 | Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen | 13,50°

€ 18,50

## Bairrada

COPO 75CL

BRANCO WHITE

**Calcário**  
2022 | Chardonnay | 13,00° **€ 21,00**

GINCO RED

**Calcário**  
2018 | Cabernet Sauvignon, Merlot, Touriga Nacional | 13,50° **€ 26,00**

**Clefs D'Or**  
2014 | Cabernet Sauvignon, Merlot, Touriga Nacional | 14,00° **€ 44,00**

## Beira Interior

COPO 75CL

GINCO RED

**Quasi**  
2021 | Lote de 5 Castas de Vinhas Centenárias (1905/09) | 15,00° **€ 21,00**

## Alentejo

COPO 75CL

BRANCO WHITE

**Pêra Manca**  
2023 | Arinto e Antão Vaz | 13,00° **€ 68,00**

**Paço dos Infantes**  
2024 | Chardonnay | 12,50° **€ 16,00**

**Ponte Mouchão**  
2020 | Verdelho | 13,00° **€ 21,50**

**Quinta Fonte Souto**  
2023 | Arinto e Verdelho | 13,00° **€ 6,50 € 19,00**

GINCO RED

**Pêra Manca**  
2015 | Aragonez e Trincadeira | 14,50° **€ 356,00**

**Quinta do Carmo**  
2022 | Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Syrah | 14,50° **€ 7,50 € 21,30**

**Sonhador**  
2020 | Field Blend, Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira | 14,00° **€ 14,00**

## 🍷 ESPUMANTE e CHAMPAGNE

<b>Murganheira Super Bruto 12,50°</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>Vértice 12,00°</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Colinas 12,50°</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Pommery Brut royal 12,50°</b>	<b>€ 56,00</b>
<b>Pommery Brut Apanage 12,50°</b>	<b>€ 56,00</b>
<b>Pommery Rosé Apanage 12,50°</b>	<b>€ 79,00</b>
<b>Pommery Royal Blue Sky 12,50°</b>	<b>€ 76,00</b>
<b>Moet et Chandon 12,50°</b>	<b>€ 54,00</b>
<b>Ruinart 12,50°</b>	<b>€ 95,00</b>
<b>Dom Pérignon 12,50°</b>	<b>€ 288,00</b>
<b>Cristal 12,50°</b>	<b>€ 340,00</b>
<b>Perriet Joeut rosé 12,50°</b>	<b>€ 95,00</b>

## 🍷 Sangria

<b>Sangria de Ananás 1,5</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Sangria de Maracujá 1,5</b>	<b>€ 26,00</b>
<b>Sangria da Cabreira 1,5</b>	<b>€ 28,00</b>

## 🍷 CERVEJAS e SIDRAS

<b>Super Bock 0.33</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Super Bock Stout 0.33</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Super Bock Sem Alcool 0.33</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Super Bock 1927 0.33</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Somersby Maça 0.33</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Somersby Blackberry 0.33</b>	<b>€ 7,00</b>

## 🍷 Cafeteria

<b>Café</b>	<b>€ 2,20</b>
<b>Descafeinado</b>	<b>€ 2,30</b>
<b>Pingo</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Pingo Normal</b>	<b>€ 2,30</b>
<b>Chá</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Meia de Leite</b>	<b>€ 3,20</b>
<b>Meia de Leite Normal</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Carioca de Café</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Carioca de Limão</b>	<b>€ 2,20</b>
<b>Carioca de Limão Duplo</b>	<b>€ 3,20</b>

## ÁGUAS e REFRIGERANTES

Água 0,5	€ 3,00
Água 1l	€ 5,50
S. Pellegrino 0,25	€ 5,00
S. Pellegrino 0,75	€ 8,00
Água das Pedras	€ 4,00
Água das Pedras 0,75	€ 6,50
Água das Pedras Limão	€ 4,20
Água das Pedras Maracujá	€ 4,20
Água Carvalhelhos	€ 4,00
Água Tónica	€ 3,50
Frize Limão	€ 4,00
Coca-Cola	€ 4,00
Coca-Cola Zero	€ 4,00
Icea Tea Limão	€ 4,00
Icea Tea Manga	€ 4,00
Icea Tea Pêssego	€ 4,00
Seven Up	€ 4,00
Sumol Laranja	€ 4,00
Sumol Ananás	€ 4,00
Sumo Natural	€ 8,00

## COCKTAILS

### Expresso Martini

Café, vodka, açúcar e licor de café

€ 13,00

### Dry Martini

Gin, vermute

€ 14,00

### Moscow Mule

Vodka, lima e gingerbear

€ 12,00

### Caipirinha

Cachaça, açúcar, lima

€ 7,50

### Mojito

Rum, lima, soda

€ 9,50

### June Spritz

Gin, schweppes, cinzano

€ 16,00

### Paloma

Tequila, lima e toranja

€ 13,00

### Margarita

Tequila, lima

€ 9,50

### Cosmopolitan

Vodka, laranja, lima e arando

€ 14,00

### Caipiroska

Vodka, lima

€ 7,50

### Aperol Spritz

Aperol, cinzano e soda

€ 8,50

### Negroni

Gin, campari e vermute

€ 9,80

### Porto Tónico

Sweppes, vinho do porto white

€ 8,50

### Martini Tónico

Vermute, tónica

€ 8,50

### Old Fashion

Whisky, açúcar e bitters

€ 9,80

### Lobitos

€ 8,50

### Whisky Sour

Whisky, lima, clara de ovo

€ 9,50

### Gin Sour

Gin, lima, clara de ovo

€ 9,50

### Do Autor

€ 12,50

## ÁGUA ARDENTE

<b>CR&amp;F</b>	<b>€ 7,50</b>
<b>Aliança Velha</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Ponte Amarante</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Macieira</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Aldeia Velha</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Croft</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Absinto</b>	<b>€ 6,00</b>

## VINHO DO PORTO

<b>Crasto 10 anos</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Crasto 20 anos</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Crasto 30 anos</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Vallado 10 anos</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>Vallado 20 anos</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Vallado 30 anos</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>Quinta do Crasto LBV</b>	<b>€ 7,00</b>

## VERMUTES

<b>Martini White</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Martini Rosso</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Martini Dry</b>	<b>€ 6,00</b>

## WHISKY'S

<b>Nikka</b>	<b>€ 17,00</b>
<b>Bushmills Original</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Bushmills 10 anos</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Jonh Walker 12 anos</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Jonh Walker Double Black</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Jack Daniel's Original</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Jack Daniel's Fire</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Jack Daniel's Aple</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Jack Daniel's Honey</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Crown Royal</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Makers Mark</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Old Parr 12 anos</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Cardhu 12 anos</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Cardhu 15 anos</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Black Label</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>Logan</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Jameson</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Kraken</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>J&amp;B novo</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>J&amp;B 15 anos</b>	<b>€ 9,00</b>

## GIN & TONIC

---

**Adamvs**  
Tomilho, laranja € 16,00

---

**Oxley**  
Toranja, hortelã € 18,00

---

**Tanqueray**  
Laranja, limão ou lima € 10,00

---

**Gin Mare**  
Laranja, limão € 14,00

---

**Citadelle**  
Laranja, canela e zimbro € 14,00

---

**Gin Vine**  
Laranja, lima € 15,00

---

**Martin Millers**  
Limão, zimbro, laranja € 14,00

---

**Big Boss**  
Limão, lima laranja € 12,00

---

**Hendricks**  
Pepino, limão € 16,00

---

**Tanqueray Sevilha**  
Limão, alecrim € 12,00

---

**Valley**  
Laranja, limão € 13,00

---

---

**Beefeater Pink**  
Frutos vermelhos € 12,00

---

**Azor**  
Lima, limão € 14,00

---

**Bols Genever**  
Lima, limão € 12,00

---

**Bull Dog**  
Limão, laranja € 14,00

---

**Beefeater**  
Limão, laranja € 12,00

---

**Bombay Sapphire**  
Limão, laranja € 15,00

---

**Monkey**  
Limão, laranja € 18,00

---

**Nordés**  
Limão, laranja, uvas € 14,00

---

## rum

<b>Diplomático</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Matusalém</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Captain Morgan</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Havana Añejo 3 anos</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Havana Añejo 7 anos</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Carta Blanca</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Pampero</b>	<b>€ 10,00</b>

## tequila

<b>Patrón Café</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Patrón Anejo</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Patrón Reposado</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>Patrón Silver</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Don Júlio</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>José Cuervo Silver</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>José Cuervo Reposado</b>	<b>€ 7,00</b>

## cognac

<b>Hennessy</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Martell Cognac</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Courvoisier</b>	<b>€ 10,00</b>

## LICOR

<b>Malibu</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Safari</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Pimm's Cup</b>	<b>€ 11,00</b>
<b>Chocolate</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Paçoca</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Tia Maria</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Chambord</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Drambuie</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Beirão</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Macieira Cream</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Baileys</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Ricard</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Sheridan's</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Licor 43</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Jagermeister</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Frangélico</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Cointreau</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Legendário</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Kahlúa</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Get 27</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Bols Advocate</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Amaretto Disaronno</b>	<b>€ 7,00</b>

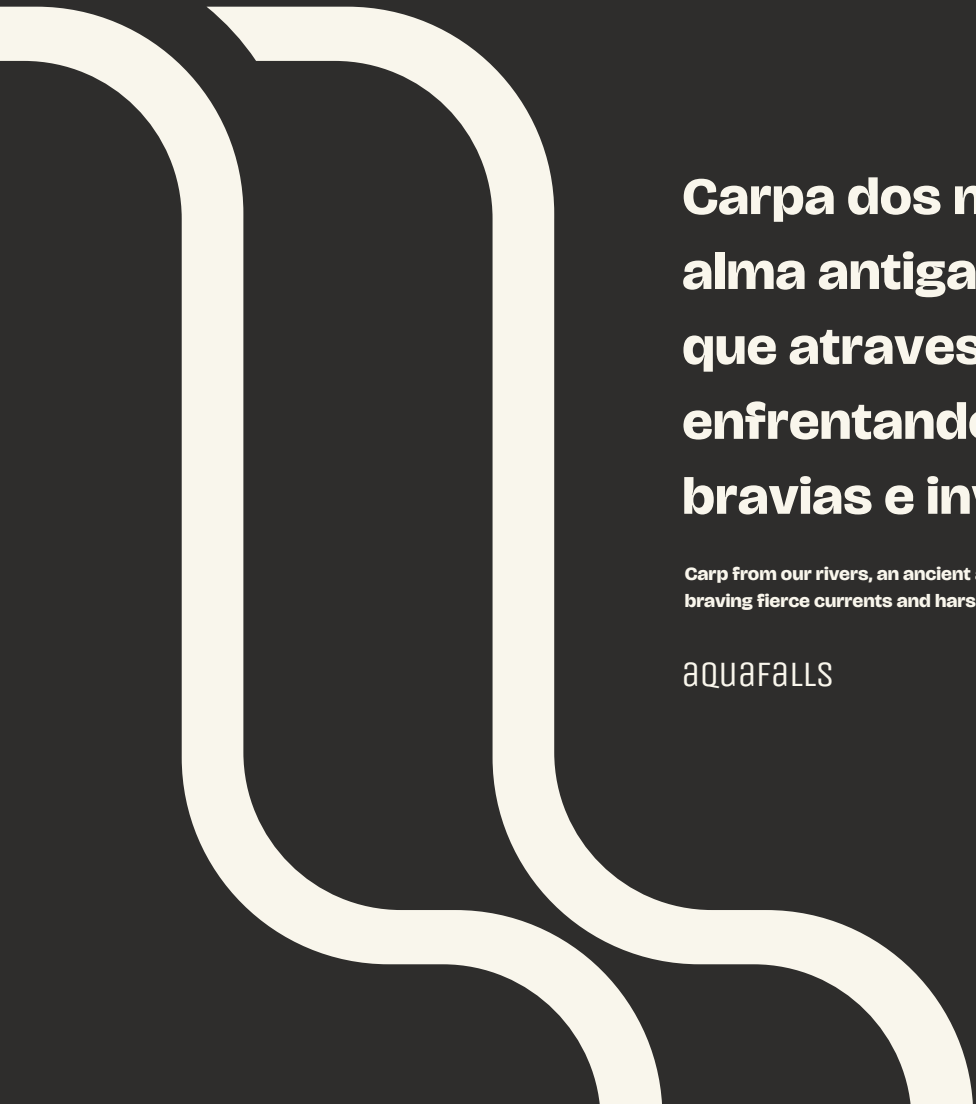


BEBIDAS

DRINKS

 VODKA

<b>Eristoff</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Eristoff Strawberry</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Eristoff Black</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Eristoff Passion Fruit</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Roberto Cavalli</b>	<b>€ 13,00</b>
<b>Absolut</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Belvedere</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Grey Goose</b>	<b>€ 12,00</b>



**Carpa dos nossos rios,  
alma antiga e indomável,  
que atravessa séculos  
enfrentando correntes  
bravias e invernos severos.**

*Carp from our rivers, an ancient and untamed soul, crossing centuries while braving fierce currents and harsh winters.*

aQUaFALLS



## Para Partilhar

 	<b>Sandes Serrana</b> Pão de água, queijo serrano e presunto premium ibérico   Pão de água (Portuguese water bread), mountain cheese, and premium Iberian ham	<b>€ 16,80</b>
	<b>Hambúrguer de vaca raça autóctone</b> Hambúrguer artesanal, brioche, cheddar e bacon   Artisanal burger, brioche bun, cheddar, and bacon	<b>€ 19,00</b>
	<b>Salada de salmão</b> Salada de salmão fumado, pepino e creme fresh   Smoked salmon salad, cucumber, and crème fraîche	<b>€ 24,50</b>
	<b>Salada César</b> Salada, peito de frango grelhado, bacon, croûtons e creme fresh   Salad (lettuce), grilled chicken breast, bacon, croutons, and crème fraîche	<b>€ 23,50</b>
  	<b>Salada de tomate e Pesto</b> Salada de tomate, Pesto artesanal e nozes   Tomato salad, artisanal pesto, and walnuts	<b>€ 15,50</b>
	<b>Tosta de peru fumado, queijo serrano e oregãos</b> Smoked turkey, mountain cheese, and oregano toast	<b>€ 6,80</b>
  	<b>Creme de legumes</b> Cream of vegetable soup	<b>€ 4,50</b>



sem gluten / gluten-free



sem lactose / lactose-free



vegetariano / vegetarian

## SOBREMESAS

### Waffles

Waffle, bola de gelado, crumble e caramelo salgado | Waffle, scoop of ice cream, crumble, and salted caramel

€ 6,00

### Aquaballs

Brioche prensado, bola de gelado, pepitas de chocolate e caramelo salgado | Pressed brioche, scoop of ice cream, chocolate chips, and salted caramel

€ 6,50

1 BOLA

### Gelados ou Sorbets artesanais

Sabores: Baunilha, chocolate e avelã, morango, limão, tangerina e frutos tropicais | Flavors: Vanilla, chocolate and hazelnut, strawberry, lemon, tangerine, and tropical fruits

€ 3,80



### Frutas laminadas

Sliced fruit

€ 4,80



sem gluten / gluten-free



sem lactose / lactose-free



vegetariano / vegetarian

Os nossos artigos podem conter ou entrar em contacto com alérgenos comuns (glúten, lactínios, frutos secos, etc.). Em caso de alergia ou intolerância alimentar, por favor, alerte um membro da nossa equipa antes de efetuar o pedido.

bebidas



## VINHOS VERDES

COPO 75CL

### BRANCO WHITE

**Santa Cristina** € 5,00 € 11,00  
2025 | Alvarinho | 13,00°

**Royal Palmeira** € 19,00  
2021 | Loureiro | 12,50°

**Milagres** € 21,00  
2021 | Alvarinho | 13,50°

## VINHOS ROSÉ

COPO 75CL

**Rosamis** € 7,50 € 16,50  
Touriga Franca

**Paço dos Infantes Rosé** € 30,00  
2023 | Touriga Nacional | 12,5°

## DOURO

COPO 75CL

### BRANCO WHITE

**Três Bagos** € 16,00  
2024 | Sauvignon Blanc | 13,00°

**Vale de Sousa** € 6,50 € 16,50  
Viosino, Gouveio e Rabigato | 12,50°

**Três Bagos Biológico** € 14,00  
2021 | Viosino e Gouveio | 13,00°

**Quinta do Crasto** € 17,00  
2024 | Rabigato, Viosino e Gouveia | 12,50°

**Mirabilis** € 67,00  
2023 | Vinhas Centenárias, Gouveio e Viosinho | 14,00°

**Meruge** € 33,00  
2022 | Viosino | 13,00°

## Dão

COPO 75CL

BRANCO WHITE

**Bella Elegance**  
2024 | Sauvignon Blanc | 12,50° € 15,00

**Quinta da Giesta**  
2021 | Encruzado | 13,00° € 19,00

## Bairrada

COPO 75CL

BRANCO WHITE

**Calcário**  
2022 | Chardonnay | 13,00° € 21,00

## Alentejo

COPO 75CL

BRANCO WHITE

**Pêra Manca**  
2023 | Arinto e Antão Vaz | 13,00° € 68,00

**Paço dos Infantes**  
2024 | Chardonnay | 12,50° € 16,00

**Ponte Mouchão**  
2020 | Verdelho | 13,00° € 21,50

**Quinta Fonte Souto**  
2023 | Arinto e Verdelho | 13,00° € 6,50 € 19,00

## ESPUMANTE e CHAMPAGNE

<b>Murganheira Super Bruto 12,50°</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>Vértice 12,00°</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Colinas 12,50°</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Pommery Brut royal 12,50°</b>	<b>€ 56,00</b>
<b>Pommery Brut Apanage 12,50°</b>	<b>€ 56,00</b>
<b>Pommery Rosé Apanage 12,50°</b>	<b>€ 79,00</b>
<b>Pommery Royal Blue Sky 12,50°</b>	<b>€ 76,00</b>
<b>Moet et Chandon 12,50°</b>	<b>€ 54,00</b>
<b>Ruinart 12,50°</b>	<b>€ 95,00</b>
<b>Dom Pérignon 12,50°</b>	<b>€ 288,00</b>
<b>Cristal 12,50°</b>	<b>€ 340,00</b>
<b>Perriet Joeut rosé 12,50°</b>	<b>€ 95,00</b>

## sangria

<b>Sangria de Ananás 1,5</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Sangria de Maracujá 1,5</b>	<b>€ 26,00</b>
<b>Sangria da Cabreira 1,5</b>	<b>€ 28,00</b>

## CERVEJAS e SIDRAS

<b>Super Bock 0.33</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Super Bock Stout 0.33</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Super Bock Sem Alcool 0.33</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Super Bock 1927 0.33</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Somersby Maça 0.33</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Somersby Blackberry 0.33</b>	<b>€ 7,00</b>

## CAFETARIA

<b>Café</b>	<b>€ 2,20</b>
<b>Descafeinado</b>	<b>€ 2,30</b>
<b>Pingo</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Pingo Normal</b>	<b>€ 2,30</b>
<b>Chá</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Meia de Leite</b>	<b>€ 3,20</b>
<b>Meia de Leite Normal</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Carioca de Café</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Carioca de Limão</b>	<b>€ 2,20</b>
<b>Carioca de Limão Duplo</b>	<b>€ 3,20</b>

## ÁGUAS e REFRIGERANTES

Água 0,5	€ 3,00
Água 1l	€ 5,50
S. Pellegrino 0,25	€ 5,00
S. Pellegrino 0,75	€ 8,00
Água das Pedras	€ 4,00
Água das Pedras 0,75	€ 6,50
Água das Pedras Limão	€ 4,20
Água das Pedras Maracujá	€ 4,20
Água Carvalhelhos	€ 4,00
Água Tónica	€ 3,50
Frize Limão	€ 4,00
Coca-Cola	€ 4,00
Coca-Cola Zero	€ 4,00
Icea Tea Limão	€ 4,00
Icea Tea Manga	€ 4,00
Icea Tea Pêssego	€ 4,00
Seven Up	€ 4,00
Sumol Laranja	€ 4,00
Sumol Ananás	€ 4,00
Sumo Natural	€ 8,00

## COCKTAILS

---

**Expresso Martini** € 13,00  
Café, vodka, açúcar e licor de café

---

**Dry Martini** € 14,00  
Gin, vermute

---

**Moscow Mule** € 12,00  
Vodka, lima e gingerbear

---

**Caipirinha** € 7,50  
Cachaça, açúcar, lima

---

**Mojito** € 9,50  
Rum, lima, soda

---

**June Spritz** € 16,00  
Gin, schweppes, cinzano

---

**Paloma** € 13,00  
Tequila, lima e toranja

---

**Margarita** € 9,50  
Tequila, lima

---

**Cosmopolitan** € 14,00  
Vodka, laranja, lima e arando

---

**Caipiroska** € 7,50  
Vodka, lima

---

**Aperol Spritz** € 8,50  
Aperol, cinzano e soda

---



---

**Negroni** € 9,80  
Gin, campari e vermute

---

**Porto Tónico** € 8,50  
Sweppes, vinho do porto white

---

**Martini Tónico** € 8,50  
Vermute, tónica

---

**Old Fashion** € 9,80  
Whisky, açúcar e bitters

---

**Lobitos** € 8,50

---

**Whisky Sour** € 9,50  
Whisky, lima, clara de ovo

---

**Gin Sour** € 9,50  
Gin, lima, clara de ovo

---

**Do Autor** € 12,50

---

## 🍷 ÁGUA ARDENTE

<b>CR&amp;F</b>	<b>€ 7,50</b>
<b>Aliança Velha</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Ponte Amaranite</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Macieira</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Aldeia Velha</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Croft</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Absinto</b>	<b>€ 6,00</b>

## 🍷 VINHO DO PORTO

<b>Crasto 10 anos</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Crasto 20 anos</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Crasto 30 anos</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Vallado 10 anos</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>Vallado 20 anos</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Vallado 30 anos</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>Quinta do Crasto LBV</b>	<b>€ 7,00</b>

## 🍷 VERMUTES

<b>Martini White</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Martini Rosso</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Martini Dry</b>	<b>€ 6,00</b>

## 🍷 WHISKY'S

<b>Nikka</b>	<b>€ 17,00</b>
<b>Bushmills Original</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Bushmills 10 anos</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Jonh Walker 12 anos</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Jonh Walker Double Black</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Jack Daniel's Original</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Jack Daniel's Fire</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Jack Daniel's Aple</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Jack Daniel's Honey</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Crown Royal</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Makers Mark</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Old Parr 12 anos</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Cardhu 12 anos</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Cardhu 15 anos</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Black Label</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>Logan</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Jameson</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Kraken</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>J&amp;B novo</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>J&amp;B 15 anos</b>	<b>€ 9,00</b>

## GIN & TONIC

---

**Adamvs**  
Tomilho, laranja € 16,00

---

**Oxley**  
Toranja, hortelã € 18,00

---

**Tanqueray**  
Laranja, limão oulima € 10,00

---

**Gin Mare**  
Laranja, limão € 14,00

---

**Citadelle**  
Laranja, canela e zimbro € 14,00

---

**Gin Vine**  
Laranja, lima € 15,00

---

**Martin Millers**  
Limão, zimbro, laranja € 14,00

---

**Big Boss**  
Limão, lima laranja € 12,00

---

**Hendricks**  
Pepino, limão € 16,00

---

**Tanqueray Sevilha**  
Limão, alecrim € 12,00

---

**Valley**  
Laranja, limão € 13,00

---

---

**Beefeater Pink**  
Frutos vermelhos € 12,00

---

**Azor**  
Lima, limão € 14,00

---

**Bols Genever**  
Lima, limão € 12,00

---

**Bull Dog**  
Limão, laranja € 14,00

---

**Beefeater**  
Limão, laranja € 12,00

---

**Bombay Sapphire**  
Limão, laranja € 15,00

---

**Monkey**  
Limão, laranja € 18,00

---

**Nordés**  
Limão, laranja, uvas € 14,00

---

## rum

<b>Diplomático</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Matusalém</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Captain Morgan</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Havana Añejo 3 anos</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Havana Añejo 7 anos</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Carta Blanca</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Pampero</b>	<b>€ 10,00</b>

## tequila

<b>Patrón Café</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Patrón Anejo</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Patrón Reposado</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>Patrón Silver</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Don Júlio</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>José Cuervo Silver</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>José Cuervo Reposado</b>	<b>€ 7,00</b>

## cognac

<b>Hennessy</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Martell Cognac</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Courvoisieir</b>	<b>€ 10,00</b>

## LICOR

<b>Malibu</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Safari</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Pimm's Cup</b>	<b>€ 11,00</b>
<b>Chocolate</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Paçoca</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Tia Maria</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Chambord</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Drambuie</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Beirão</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Macieira Cream</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Baileys</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Ricard</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Sheridan's</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Licor 43</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Jagermeister</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Frangélico</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Cointreau</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Legendário</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Kahlúa</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Get 27</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Bols Advocate</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Amaretto Disaronno</b>	<b>€ 7,00</b>



BEBIDAS  
DRINKS

 VODKA

<b>Eristoff</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Eristoff Strawberry</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Eristoff Black</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Eristoff Passion Fruit</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Roberto Cavalli</b>	<b>€ 13,00</b>
<b>Absolut</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Belvedere</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Grey Goose</b>	<b>€ 12,00</b>

AQUAFALLS®

# COCKTAILS & GIN

## COCKTAILS

<b>Expresso Martini</b> Café, vodka, açúcar e licor de café	€ 13,00	<b>Negroni</b> Gin, campari e vermute	€ 9,80
<b>Dry Martini</b> Gin, vermute	€ 14,00	<b>Porto Tónico</b> Sweppes, vinho do porto white	€ 8,50
<b>Moscow Mule</b> Vodka, lima e gingerbear	€ 12,00	<b>Martini Tónico</b> Vermute, tónica	€ 8,50
<b>Caipirinha</b> Cachaça, açúcar, lima	€ 7,50	<b>Old Fashion</b> Whisky, açúcar e bitters	€ 9,80
<b>Mojito</b> Rum, lima, soda	€ 9,50	<b>Lobitos</b>	€ 8,50
<b>June Spritz</b> Gin, schweppes, cinzano	€ 16,00	<b>Whisky Sour</b> Whisky, lima, clara de ovo	€ 9,50
<b>Paloma</b> Tequila, lima e toranja	€ 13,00	<b>Gin Sour</b> Gin, lima, clara de ovo	€ 9,50
<b>Margarita</b> Tequila, lima	€ 9,50	<b>Do Autor</b>	€ 12,50
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, laranja, lima e arando	€ 14,00		
<b>Caipiroska</b> Vodka, lima	€ 8,00		
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, cinzano e soda	€ 8,50		

## GIN & TONIC

<b>Adamvs</b> Tomilho, laranja	€ 16,00	<b>Beefeater Pink</b> Frutos vermelhos	€ 12,00
<b>Oxley</b> Toranja, hortelã	€ 18,00	<b>Azor</b> Lima, limão	€ 14,00
<b>Tanqueray</b> Laranja, limão ou lima	€ 10,00	<b>Bols Genever</b> Lima, limão	€ 12,00
<b>Gin Mare</b> Laranja, limão	€ 14,00	<b>Bull Dog</b> Limão, laranja	€ 14,00
<b>Citadelle</b> Laranja, canela e zimbro	€ 14,00	<b>Beefeater</b> Limão, laranja	€ 12,00
<b>Gin Vine</b> Laranja, lima	€ 15,00	<b>Bombay Sapphire</b> Limão, laranja	€ 15,00
<b>Martin Millers</b> Limão, zimbro, laranja	€ 14,00	<b>Monkey</b> Limão, laranja	€ 18,00
<b>Big Boss</b> Limão, lima laranja	€ 12,00	<b>Nordés</b> Limão, laranja, uvas	€ 14,00
<b>Hendricks</b> Pepino, limão	€ 16,00		
<b>Tanqueray Sevilha</b> Limão, alecrim	€ 12,00		
<b>Valley</b> Laranja, limão	€ 13,00		